

arteFakt Olivenölkampagne – Herbst- und Winterangebote –



Bio-Primario 2018

Das Erste, oder auch der „Federweißer“ des Olivenöls, frisch aus der Olivenmühle

Pur über eine geröstete Brotstange oder eine Pellkartoffel gegeben, zu Salat mit etwas Zitrone oder weißem Balsamessig oder in feine Suppen geträufelt – so lässt es sich am besten genießen, das rassige, zum Beginn der Ernte von frühreifen und noch sehr grünen Oliven gewonnene und noch ungefilterte Olivenöl der ersten Erntetage Ende Oktober. Damit nicht nur wir, anlässlich unserer Besuche der Oliviers, in diesen besonderen Genuss kommen, füllen wir es, so wie es frisch gepresst aus der Zentrifuge fließt, gleich ab und fangen den herrlichen Duft der intensiven grünen Aromen von frisch geschnittenen Gräsern und Kräutern einer Blumenwiese ein. Begleitet werden diese Aromen dann von den noch sehr spitzen Pfeffernoten des Oleocanths und den herben bis bitteren Tönen der Biophenole. Beide bioaktiven, sekundären Pflanzenstoffe fördern die Gesundheit sehr.

Ungefilterte Olivenöle haben nur eine sehr kurze Haltbarkeit. Die Trubstoffe des Fruchtfleisches in ungefiltertem Olivenöl enthalten noch

Fruchtwasser, Fruchtzucker und Enzyme, die zusammen eine oxidative Reifung und beschleunigte Alterung bewirken. Bereits nach drei Monaten erreicht ein *Primario* den Reifegrad, den ein gefiltertes Olivenöl erst nach achtzehn Monaten aufweist. Eine Bevorratung mit *Primario* macht daher keinen Sinn, bestellen Sie bitte nur die Menge, die Sie in ein bis zwei Monaten auch verbrauchen können. *Primario* lebt von seiner Frische und ist ein Genuss nur für kurze Zeit. Um diesen Genuss sicherzustellen, gibt es das *Primario*, je nach Erntebeginn, nur in einer einmaligen Aktion und nur zu einem Auslieferungstermin, der Anfang November sein wird. Um die Bildung eines Bodensatzes zu verlangsamen und nach der Öffnung den Sauerstoffeinfluss zu verringern, erhalten Sie einen Liter *Primario* immer abgefüllt in zwei 0,5 Liter-Flaschen. Ungefilterte Olivenöle können wir nicht im Weißblechkanister anbieten, weil die Fruchtwasserreste ihn zum Rosten bringen würden.

In diesem Jahr aus Katalonien und Korinth. Nur für kurze Zeit, jetzt bestellen!

Möchten Sie neben dem *Primario* noch weitere Artikel bestellen, dann teilen Sie uns bitte mit, ob wir diese vorab und getrennt (zusätzliche Versandkosten) oder erst beim Eintreffen des *Primario* mit diesem zusammen ausliefern sollen.

Korinth/Griechenland von Dimitrios Sinanos, Olivensorte Manaki, 1 Liter 24,00 € (Art.Nr. 100-1-23-0100-STPR)

Katalonien/Spanien von Josep M. Mallafré, Olivensorte Arbequina, 1 Liter 24,00 € (Art.Nr. 100-1-11-0100-STPR)

MIX – halb und halb, 1 Liter 24,00 € (Art.-Nr. 100-1-91-0100-STPR)



Limitierte Sonderedition für die Herbst- und Winterküche



Der Herbst steht vor der Tür, der Winter kommt in Sicht, und damit werden auch die leichten, fruchtigen Aromen auf der Speisekarte weniger. Die Produkte und Zutaten werden nun kräftiger und würziger, und zur wärmenden Küche der kalten Jahreszeit passen dann wunderbar die für das Set ausgewählten, nativ aromatisierten Olivenöle. Öfter werden nun auch die Brat- oder Backröhre und die größeren Töpfe wieder entdeckt, und dabei können Lorbeer, Thymian, Rosmarin und pikante Noten der Peperoncini ihre aromatischen Stärken ausspielen. Und für den Fall, dass Ihnen mal die Ideen ausgehen, legen wir dem Set einige Rezepte mit Anregungen für die feine Winterküche bei.

Winterset nativ aromatisierter Bio-Olivenöle, 26,00 € (Art.-Nr. 100-2-99-0001-ST06)
4 x 250 ml Kanister – Rosmarin, Thymian, Lorbeer und Peperoncino pikant (PIK 2)

SoPo – Sonderposten mit %

Nicht immer verläuft alles nach Plan, dann schlägt die Stunde der „Schnäppchenjäger“, weil die Lösung zur Korrektur oft in der preisreduzierten Abgabe als „Sonderposten“ zu finden ist.



SoPo – Aprikosenkonfitüre

Ein Küchenchef war von der Aprikosenkonfitüre von Dimitrios Sinanos so begeistert, dass er für das Frühstücksbuffet seiner Gäste eine Position XXL-Gläser davon bestellte, auch weil er damit aus den üblichen kleinen Portionsdosierungen mit dem Verpackungsmüll aussteigen wollte. Nun kam es zu einem Personalwechsel, und der neue Küchenchef setzt wieder auf die kleinen Portionsdosierungen, so dass wir für 36 x 830 Gramm Gläser den Abnehmer verloren haben. Zum SoPo-Preis geben wir diese Gläser daher jetzt im Versand frei, so lange der Vorrat reicht.

830 g Glas SoPo-Aprikosenkonfitüre 16,00 € (1,92 €/100g),
(Art.Nr. 100-4-20-0830-001)

SoPo – Bio Rotwein Mas Picoso aus dem katalanischen Anbaugebiet Montsant

Eigentlich kann es nicht sein, sagte uns *Jürgen Wagner*, der Önologe der Weingenossenschaft Capçanes, als wir ihn im Frühjahr zu einer Reklamation befragten, nach der eine ausgelieferte Flasche *Mas Picoso* angeblich moussiert hatte. Kurze Zeit später bat er uns, den Wein vorsichtshalber aus dem Angebot zu nehmen, da ihm auch von anderer Seite zwei derartige Fälle gemeldet wurden. Jetzt, nach drei Monaten, lässt sich für Jürgen Wagner immer noch nicht erklären, wie es zu der Nachgärung kommen kann. Die Vinifizierung hatte er selbst überwacht, und die Produktions- und Analyseprotokolle schließen das eigentlich aus. Da es nur bei sehr wenigen Flaschen bisher aufgetreten ist, sich das aber leider immer erst nach dem Öffnen der Flasche zeigt, bot uns Jürgen an, die ganze von uns erworbene Partie durch eine Rückvergütung zu ersetzen.

In einer Erzeuger-Verbraucher-Partnerschaft muss einem eigentlich Besseres einfallen, als eine werthaltige Produktlinie, in der viel geronnene Arbeitskraft steckt, zu vernichten, nur weil sich einige „faule Früchte“ darunter befinden. Unser Vorschlag zur besseren Lösung fußt auf der Vertrauensbasis unserer Partnerschaft zu beiden Seiten. Bestellen Sie den *Bio Mas Picoso*, wenn Sie ihn bisher gern genossen haben, jetzt wieder. Sie erhalten den Wein dann zunächst nur auf Lieferschein und melden uns, nachdem Sie die Flaschen geöffnet und getrunken haben, ob eine moussierende darunter war. Entsprechend erhalten Sie erst dann die Rechnung, bei der Sie selbstverständlich nur die Anzahl der Flaschen in Rechnung gestellt bekommen, die in Ordnung waren.

6er Set Bio Mas Picoso rot 2016, Preis 40,50 € (Art.Nr. 100-5-10-0006-007)

12er Set Bio Mas Picoso rot 2016, Preis 78,00 € (Art.Nr. 100-5-10-0012-007)



10 Freikarten für den Entrepreneurship-Summit von Prof. Günter Faltin in Berlin am 6. und 7. Oktober 2018 im Henry-Ford-Bau an der Freien Universität Berlin



So wie man sich immer und zu jeder Zeit ändern kann, ist es auch beim Gründen. Möchte man dabei erfolgreich sein, ist es angeraten zuvor von anderen und ihren Erfahrungen zu lernen. Der Begründer der Berliner Teekampagne, *Prof. Günter Faltin*, hat mit dem Summit einmal im Jahr zwei sehr konzentrierte, informative und erlebnisreiche Tage der Begegnung geschaffen, die dabei helfen. Schauen Sie mal in das Programm unter www.entrepreneurship.de/summit/

Wenn es Sie neugierig gemacht hat, dann schreiben Sie uns das bitte bis Ende September an service@artefakt.eu. Ihre Daten werden nur zu diesem Zweck gespeichert und nach der Verlosung gelöscht.



Teekampagne: gleich mitbestellen!

Mit dem Herbst kommt auch die Zeit der „Teekampagne“, die Zeit für den Kauf eines Jahresvorrats an edlem Darjeeling. Eine lange Freundschaft und Kooperation verbindet uns mit der Projektwerkstatt, deshalb können Sie sich Ihren Teevorrat zu den gleichen Konditionen wie bei der Projektwerkstatt mit in Ihr Olivenölpaket legen lassen und so Porto sparen.

Bio-Darjeeling First Flush

First Flush ist ein Schwarztee, der von Ende Februar bis Ende April geerntet wird, sein Geschmack ist zart und blumig. Abgefüllt als loser Tee in 250g und 1.000g Tüten oder für unterwegs oder im Büro im 50 x 2 g transparenten Pyramidenteebeutel. Verfügbar ab Mitte September.

Bio-Darjeeling Second Flush

Nach dem Ausfall der Ernte im letzten Jahr durch einen lang andauernden Generalstreik der Teeplückerinnen und Plantagenarbeiter ist der *Second Flush*, die Ernte der Sommerplückung ab Ende November wieder verfügbar. Gegenüber den zarten Aromen der Frühlingsernte des *First Flush* verleiht die kräftige Sonneneinstrahlung des Sommers dem *Second Flush* kräftigere und leicht würzig aromatische Noten.

Grüner Bio-Darjeeling

Der *Grüne Darjeeling* ist ein nicht fermentierter Tee aus der Sommerplückung und daher auch erst ab Ende November verfügbar. Sein Geschmack ist von milden und frischen Aromen und dabei etwas zart-bitter.



Bio Assam Second Flush

Der *Assam Second Flush* ist ein schwarzer Tee der Sommerernte, daher fällt er im Geschmack besonders harmonisch und vollmundig aus, mit Nuancen von Malz und Honig, die in der Tasse appetitlich duften. Verfügbar ab Anfang Oktober.

Vollwert-Blog – Das Buch

Gemäß dem Trend ihrer Generation haben die beiden jungen Gesundheitsberater Melanie und Sönke Brummerloh aus Worpsswede früh als „Blogger“ das Internet zum Ort ihres Wirkens gewählt und sich mit ihrem *Vollwert-Blog* auch erfolgreich etablieren können. Wer hier im Norden wohnt, konnte Melanie und Sönke auch schon bei einer unserer Veranstaltungen, bei denen sie mit ihrer Vollwert-Mitmach-Backstube schnell Freunde gewinnen konnten, persönlich erleben und kennen lernen. Auch ihre Kochkurse in angenehm entspannter und privater Atmosphäre sind beliebt und immer schnell ausgebucht. Daher haben sich beide jetzt die Zeit genommen, um ihre Erfahrungen und ihr angesammeltes Wissen, das sie gern in vegetarische Wohlfühlrezepte aus vollwertigen Zutaten fließen lassen, in der alten Form eines Printmediums zu veröffentlichen. Der fachliche Teil des Buches zur Gesundheit und zur Funktion und Wirkung der Zutaten ist sehr informativ und verständlich geschrieben, übersichtlich strukturiert und somit eine gute Einkaufshilfe. Alle einhundert Rezepte sind unkompliziert, alltagstauglich und mit wenigen Zutaten schnell zuzubereiten, dabei immer vollwertig, vegetarisch und fabrikzuckerfrei – viele Rezepte darüber hinaus vegan, rohköstlich und glutenfrei.



Ein sehr schönes erstes Buch ist ihnen gelungen, eines nicht nur für junge Familien, sondern auch für junge Erwachsene, die gerade die elterliche Wohlfühlküche verlassen. Wir empfehlen es gern zum Selberlesen und Verschenken. www.vollwert-blog.de

Einfach natürlich genießen, 253 Seiten, gebunden, reich bebildert zum Preis von 29,95 € (Art.Nr. 100-6-40-0001-071)



Olivenhain-Landschaftsmuseum Palombaio mit mehr Wasser als uns lieb ist

Nachdem wir mehrere Jahre auf einen Wasseranschluss gewartet hatten, haben wir ihn im Frühjahr endlich erhalten. Da wollten wir mit Hilfe des Wassers gleich unseren kleinen Weinanbau im Hain wieder zum Leben erwecken und Rebstöcke der alten, autochthonen Sorte „Uva di Troia“ nachpflanzen. Für die Sommerzeit untypische, gewaltige Unwetter mit sintflutartigen Regenfällen haben jetzt leider erhebliche Schäden angerichtet und Schutzmauern, Humusboden und Setzlinge weggespült.

Unterstützung mit dem 1-Euro-Museumstaler

Aus den Verkaufserlösen der 0,5l Kanister Olivenöle No.7 und No.29, die wir „Museums-Olivenöle“ nennen, sowie des Rotweins „Nero di Troia“ und den vielen kleinen Spenden des 1-Euro-Museumstalers finanzieren wir die Entwicklung der Landschaftsmuseen in Apulien und auf Kreta. Damit wir die neuen Unwetterschäden beheben können, würden wir uns über eine verstärkte Unterstützung freuen. Die vorhandenen Mittel haben wir für den Wasseranschluss eingesetzt und den Bau von zwei Humustoiletten begonnen. Die Arbeiten daran sind jetzt zwar unterbrochen, die Toiletten werden wohl aber noch rechtzeitig bis zu den ersten Besuchen der Reisen zu den Oliven fertig.



Ein Slow Food Hotel im südlichen Albanien

Auch wenn Albanien noch kein Mitglied der Europäischen Gemeinschaft ist, gehört es doch eindeutig zu Europa. Die Utopie eines gemeinsamen, dauerhaft friedlichen und demokratischen Europas wird nur erreicht werden, wenn neben den politischen Akteuren die Zivilgesellschaft die tragende Säule dieses Strebens ist. Mit dem vielfachen Jugendaustausch und den Reisen zu den Oliven tragen wir in dieser Überzeugung schon lange mit dazu bei. Gern unterstützen wir auch andere, die sich dieser Aufgabe widmen, und dies besonders gern, wenn sie aus dem Kreis der arteFakt-Freunde kommen. In den Frühjahrsauskünften hatten wir über die *Familie Harouni* berichtet, die im südlichen Albanien ihr kleines Hotel nach Slow Food-Kriterien führt, dadurch in ihrer Region einen sanften und nachhaltigen Tourismus mit befördern möchte und von einem Freiburger Freundeskreis und dem Arzt *Peter Krimmel* dabei unterstützt wird.



Trade not aid – eine schmackhafte Bereicherung

Mit dem Projekt der Feigenkonfitüren, für die jetzt auch die Umstellung für eine Biozertifizierung aufgenommen und angemeldet wurde, fördern wir die nachhaltige Ökonomie des Projekts und helfen dabei auch den Freiburger Unterstützerkreis für diese Idee. Die Einfuhr der Feigenkonfitüren aus Albanien zu uns in die „Europäische Gemeinschaft“ hatte uns zunächst an viele uns zuvor unbekannte Hürden auf beiden Seiten geführt. Die Konfitüren kamen sehr verspätet bei uns an, zudem mit nicht kalkulierten Sonderkosten. Da wir zur Unterstützung auf den Erlös aus dem Verkauf verzichten, können diese Kosten gedeckt werden, wenn alle Gläser auch verkauft sind, was uns für die größeren Gläser in unserem Shop absehbar gelingen wird.

Die kleineren Gläser im Set sind noch in größerer Zahl vorrätig, da sie zur Verbreitung auch für den Wiederverkauf für kleinere Hof- und Spezialitätenläden oder ideelle Unterstützerkreise gedacht sind. Hier können Sie mithelfen und den Freiburger Unterstützern zu entsprechend Interessierten aus Ihrem Umkreis einen Kontakt herstellen. (e-Mail: peter.krimmel@web.de, Telefon 0761.611120; enea.harouni@web.de; Telefon +49 151.28252190.

Vorgestellt aus unserem Freundes- und Partnerschaftsnetzwerk

Wer ist hier eigentlich das Produkt – Markus Kober oder seine Käse?



Im beschaulichen Besdorf, mitten in Schleswig Holstein, befindet sich eine der ältesten Käse Affinage Deutschlands. Malerisch gelegen, zwischen sanften Hügeln und geschwungenen Wegen, ist Markus Kober einer der Vorreiter einer alten Käsetradition hoher handwerklicher Kunst in Deutschland.

Ursprung ist sein Antrieb

„Für viele unserer Kunden ist es Käsekunst, für uns ist es einfach nur gutes, ehrliches Handwerk“, sagt Markus bescheiden. Seit über 20 Jahren befassen er und sein Team sich unermüdlich mit dem guten Geschmack, der optimalen Reifung, der Kulturen und dem Ursprung. Sein Fachwissen ist mittlerweile in ganz Europa gefragt. So verwundert es auch nicht, dass feinste handwerkliche Käse von Produzenten aus Deutschland, Frankreich und vielen weiteren Ländern zur Veredelung in seinen Reiferäumen liegen und zu Spitzenprodukten reifen.

Affinage: Veredelung bester Voraussetzungen.

Auf den ersten Blick erscheint es erstaunlich ambitioniert ein Handwerk zu betreiben, das zwischen Nordsee und Alpen keine Tradition im eigentlichen Sinne hat. Es gibt schließlich in Deutschland keine handwerklichen Überlieferungen, keine Ausbildung und damit eigentlich auch keinen richtigen Anreiz, hochwertige Käse zu veredeln. Die erforderliche Fachkenntnis über die Reifung ist dabei enorm. So gilt es sich neben Bakterien und Kulturen auch mit dem Bauern, den Tieren, den Wiesen und den Nährstoffen zu beschäftigen. Stimmen all diese Voraussetzung, ist der Affineur Markus Kober zur Sichtung der Käse auf den Höfen und feilt mit den Bauern an der Grundqualität. Ist diese erreicht, werden die Laibe in die Affinage zur Reifung überführt. Affineure sind Meister ihres Fachs, die den Bauern ihre Käse abkaufen und dann in dunklen Kellern zu unerhörter Reife pöppeln, mit Alkohol

einreiben, flämmen, mit Kräutern trocknen, Trester ummanteln, Ölen einreiben und Weinen umgarnen, um dem Käse auch noch die letzten Aromen zu entlocken.

Gute Winzer entwickeln für die Qualität ihrer Weine eine unverwechselbare Handschrift, mit ebensolchem Verständnis widmet sich Markus als Affineur seinen Käsen seit Ende der Neunziger in seinen Holsteiner Kellergewölben. Seit dieser Zeit kennen und schätzen wir seine Käse-



vielfalt ungemein, daher ist vielen Markus Kober auch von unseren Oliven-Abholtagen und gemeinsamen Aktionen her bekannt.

Mit seiner Käsevielfalt geht Markus Kober als „Feinster Käse“ jetzt verstärkt online in den Käseversand. Besuchen Sie ihn und schauen öfter mal bei ihm rein. In Abwandlung einer Liedzeile von Nina Hagen geht es Ihnen dann vielleicht wie uns: „... alles so lecker hier, ich kann mich gar nicht entscheiden.“ www.kaesefeinschmecker.de



Jetzt schon an Weihnachten denken

Es ist glücklicherweise noch lange hin, wer aber eine größere Zahl an Geschenken zu verteilen hat, aus privaten oder beruflichen Gründen, dann auch noch an all jene, die eigentlich schon alles haben, den entlastet eine frühzeitige Planung und eine Geschenke-Auswahl, die einfach genussreich zu verspeisen ist. Sprechen Sie uns an, wir beraten Sie gerne, und wenn Sie aus unternehmerischen Gründen Geschenke und Gratifikationen suchen, gibt es natürlich auch Staffelpreise entsprechend der Abnahmemengen. Ihre Ansprechpartnerin ist Frau von Deylen, zu erreichen per E-Mail an: g.v.deylen@artefakt.eu und telefonisch unter der Rufnummer 04283.981329.



Wählen Sie selbst und stellen sich das Aroma-Set nach Ihren Wünschen zusammen

Über die Jahre sind die Bedürfnisse der Individualisierung, insbesondere in der jungen Generation, größer geworden, und so erreichen uns gehäuft Anfragen, mit denen sich junge Kunden unsere Sets lieber selbst zusammenstellen wollen. Sicher liegt das auch an unserem heute sehr viel ausdifferenzierterem und größerem Angebot. Zudem ist der Kauf im Set immer etwas günstiger als die Einzelbestellungen. Die ge-

wünschte Flexibilität stellt dabei zunächst neue Anforderungen an unsere Software und Logistik, und so möchten wir das jetzt zunächst mit einer Produktgruppe erproben. Ab sofort können Sie sich Ihr Aroma-Set mit 4 x 0,25 Liter Kanistern nativ aromatisierter Olivenöle in unserem Internet-Shop selbst zusammenstellen, schauen Sie mal hinein unter www.artefakt.eu.



Nativ aromatisierte Olivenöle

„Nativ“ steht bei Olivenölen für „natürlich“ und beschreibt eine Herstellungsweise, bei der das Olivenöl nur mit mechanischen Methoden (schreddern, walken, pressen, schleudern ...) im Temperaturbereich von unter 27°C aus Oliven gewonnen werden sollte. Nach unseren

Standards für Native Olivenöle Extra, die strenger sind als die gesetzlich formulierten, werden auch unsere nativ aromatisierten Olivenöle bei unter 23°C mit nur kurzen Malaxierzeiten erzeugt, sehr früh gefiltert und bei 13°C gelagert.



Die natürliche Aromatisierung

Der erste Schritt zur Aromatisierung ist immer das Gespräch mit einem erfahrenen Koch und einem Sensorikspezialisten, da es um die Erzeugung einer Geschmackskomposition geht. Die ausgewählte Olivensorte soll mit den zugesetzten frischen und ganzen Früchten oder den frischen Kräutern im Prozess der Olivenmühle eine stimmige und harmonische Ausdruckskraft erreichen. Es sind dabei die ätherischen Öle, z.B. in der Zitruschale und den frischen Kräuterblättern, die es aus den Zellen im Mühlenaufschluss freizusetzen gilt, da sie die wesentlichen Träger der Aromen sind. Sie haben eine Frische und Ausdruckskraft, wie sie sich in Trockenfrüchten oder -kräutern nicht mehr wiederfinden. Im Malaxeur, der Rühr- oder Knetwanne der Maische, verbindet sich der freigesetzte ätherische Auszug mit dem Olivenöl, und im Dekanter werden beide vom Fruchtwasser und den Feststoffen abgetrennt, der Prozess der natürlichen Aromatisierung ist damit abgeschlossen.

Da Oliven als Obstfrüchte selbst eine aromatische Prägung aufweisen, die es in der Kombination zu erhalten gilt, lässt sich nicht für alle Kombinationen die gleiche Olivensorte verwenden. Auch der Reifegrad der Oliven spielt eine Rolle, ebenso das Mischungsverhältnis von Oliven und Aromat. Für das harmonische Gleichgewicht erfordert die Zitrone z.B. eine Arbequina-Olive (Olivenöl No.11) früher Reife mit ihrem etwas kantigen und scharfen grünen Geschmack, und die Orange verlangt

die mittlere Reife der Olive mit ihrem rundem Charakter und breitem Aromaprofil von Kernobst. Die Koroneiki-Olive (Olivenöl No.27) weist wiederum eine so starke aromatische Eigenprägung von Wild- und Kräuterwiese auf, dass es wenig Sinn macht, sie aromatisieren zu wollen. Das zarte Anisaroma der gerade aus der Erde spießenden Wildfenchelwedel benötigt unbedingt das elegante Fruchtaroma von mittelreifer, noch grüner Banane der kretischen Psiloelies-Olive für eine vollendete Harmonie. Da die Früchte und Oliven durch klimatische Bedingungen in jedem Jahr geschmackliche Unterschiede aufweisen, muss auch das Mischungsverhältnis jedes Jahr neu austariert werden. Neben der handwerklichen sind die nativ aromatisierten Olivenöle also auch eine Probe der hohen Küchenkunst. Nicht zufällig sind die Oliviers *Ioannis Fronimakis* (Kreta), *Josep Maria Mallafre* (Katalonien) und *Giulio Skiaschia* (Apulien), die die erwähnten Olivenöle erzeugen, privat auch exzellente Hobbyköche.

Die nativ aromatisierten Olivenöle bereichern insbesondere Speisen mit wenigen Zutaten, in kalter Zubereitung oder mit nur kurzer Garzeit und natürlich als Topping zum Verfeinern. Mit der im Set beiliegenden Küchenfibel geben wir mit Rezepten dazu Anregungen und Tipps für die schnelle Küche.



Peperoncini Sparpaket pikant (vegetarisch & vegan)

0,25 l Kanister natives Peperoncino-Olivenöl pikant (PIK 3); 190 g Glas *Pesto Calabrese* PIC 1 (Basilikum), 190 g Glas *Stuzzichino* PIC 2 (Paté aus Peperoncini, Tomate, Pilzen, Aubergine), 190 g Glas *Condi Bruschette* PIC 3 (Paté aus Peperoncini, Chicoree, Basilikum, Knoblauch, Kapern), 100 g *Aglio „Olio“* e *Peperoncino* PIC 4 (getrocknete und geschnetzelte Peperoncini, Knoblauch und Kräuter). **Preis: 26,00 €**, statt 31,55 € im Einzelkauf. (Art.Nr. 100-2-00-001-RK11)



Peperoncini Sparpaket feurig (vegetarisch & vegan)

0,25 l Kanister natives Peperoncino-Olivenöl feurig (PIC 5), 190 g Glas *Crema Peperoncino* PIC 6, 200 g Glas *Il Puttanone* PIC 5-6 (Paté aus Peperoncini und Knoblauch), 190 g Glas *Crema di Mediterranea* PIC 7 (Paté aus Peperoncini, Aubergine, Artischocke, Oliven, Kapern, Chicoree, Knoblauch, Fenchel, Basilikum), 190 g Glas *Dynamite* PIC 8 (Paté aus Peperoncini, Tomaten, Pilzen, Auberginen, Kapern), 90 g Glas *Habanero* PIC 9. **Preis 26,00 €**, statt 31,80 € im Einzelkauf. (Art.Nr. 100-2-00-001-RK12)



Griechischer Bio Bergtee

Er zählt zu den sehr beliebten Kräuterteesorten mit der botanischen Bezeichnung *Sideritis Scardica*, dem griechischen Eisenkraut. Mit seinem leichten Zitronenaroma schmeckt er erfrischend als Kaltgetränk und ebenso heiß oder lauwarm, auch angereichert mit Honig und etwas Zimt. Angeboten wird er hier als ganze Blüte am Stängel und aus kontrolliert biologischem Anbau vom Peloponnes.

25 g Tüte Griechischer Bio Bergtee, Preis 5,50 € (Art.Nr. 100-4-20-0025-015)



Bio-Navel-Orangen aus Kalabrien

Für alle, die sich erstmals an der Sammelbestell-Aktion beteiligen möchten, beschreiben wir hier gerne die Geschmacksentwicklung anhand der natürlichen Reifung der Orangen. Im November zeichnen sich die Früchte durch das reiche Spiel der Fruchtsäure aus, die gegenüber der Süße dominiert, was sich im Dezember zu Gunsten der Süße verkehrt. Vielen gefällt es, die Geschmacksveränderung durch natürliche Reifung mitzuerleben, andere favorisieren für sich nur eine der beiden Varianten.

Mit natürlicher Reifung frisch gepflückt

Die Orangen werden von der Familie Librandi nach Kriterien der Premiumqualität gepflückt. Mit einem Kühltransport erreichen sie uns in Wilstedt zwei Tage nach der Pflückung. Dort verpacken wir sie noch am gleichen Tag und bringen sie mit der Post auf den Weg zu Ihnen.

Auch bei sorgfältigster Pflückung, Sortierung und Kontrolle ist nicht jeder einzelnen Orange ihr innerer Zustand äußerlich anzusehen. So kann es sehr vereinzelt vorkommen, dass eine Orange aus dem Karton ihr Versprechen nicht hält. Wir legen daher in jedes Paket vorsorglich eine ‚Ersatzorange‘ mit hinein und eine Anleitung zur Pflege und Aufbewahrung nach Erhalt der Lieferung. Für die Lagerung der Orangen ist es wichtig, dass sie trocken und einzeln liegen. Die Haltbarkeit der Orangen beträgt dann, je nach den Umständen, mehrere Wochen.

Je eine Lieferung im November und Dezember

Das Auslieferungsdatum im November und Dezember kann nicht genau vorhergesagt werden, weil bei Regen nicht geerntet und hier bei Frost nicht ausgeliefert werden kann. Bestellen können Sie zu jeder Zeit, die Rechnung wird erst mit der Auslieferung fällig, per E-Mail werden Sie über die Ankunft des Orangenpaketes informiert. Wegen der Transportempfindlichkeit der Orangen können keine weiteren Produkte aus unserem Sortiment in diesem Paket mitgeliefert werden.

Novemberauslieferung: 5 kg Kiste 26,50 € inkl. Versand (Art.Nr. 100-4-00-0500-011), 10 kg Kiste 49,00 € inkl. Versand (Art.Nr. 100-4-00-1000-011) · Dezemberauslieferung: 5 kg Kiste 26,50 € inkl. Versand (Art.Nr. 100-4-00-0500-012), 10 kg Kiste 49,00 € inkl. Versand (Art.Nr. 100-4-00-1000-012)



Unabhängig von Banken bleiben, mit Kurzdarlehen zur Vergütung der Erzeuger

Für Olivenanbauer wird, wie für andere landwirtschaftliche Erzeuger auch, die Ökonomie des eigenen Betriebes stark vom Ernterhythmus bestimmt. Ein tragfähiges Einkommen gibt es erst am „Zahltag“ mit dem Tausch der Ernte gegen Geld. Üblich ist es im Handel dagegen heute geworden, den Erzeugern einen sogenannten „Lieferantenkredit“ abzufordern. Sie erhalten ihre Bezahlung dabei erst nach längerer Zeit, oft erst mit dem Abverkauf der Ware durch den Käufer. Auch wenn das heute als modernes Geschäftsmodell im Handel gilt, halten wir das für extrem unfair. Aus dem Freundeskreis der arteFakt-Olivenöle erhalten wir daher seit Anbeginn der Olivenölkampagne Kurzdarlehen, die es uns ermöglichen, die Ernte sofort nach dem Erhalt zu bezahlen. Bis zum Start der jährlichen Olivenölkampagne bleiben auch wir dadurch von teuren Zwischenfinanzierungen der Banken unabhängig.

Für kurz angelegtes Geld bieten Banken niedrige Zinsen, und für kurz geliehenes fordern sie deutlich höhere. Wir treffen uns mit Ihnen, die Sie uns Kurzdarlehen gewähren, bei einem fairen Tausch von 3 %. Auch wenn die aktuelle Situation günstig ist, haben wir uns nie vom „Zinsmarkt“ leiten lassen, sondern von einem auf Verlässlichkeit und Solidarität beruhenden Tausch zum gegenseitigen Nutzen. Möchten Sie uns in dieser Weise unterstützen, rufen Sie uns unter der Rufnummer 04283.981329 an oder senden uns eine E-Mail an g.v.deylen@artefakt.eu, gerne informieren wir Sie dann ausführlich.