



arteFakt Herbst-Auskünfte

arteFakt – Handelsagentur für Erzeuger-Verbraucher-Ideen eG
Am Bogen 5, 27412 Wilstedt · Telefon 04283.981317 · www.artefakt.eu

Einsparen, teilen, ermutigen

Mit arteFakt-Konsumgemeinschaften den aktuellen Krisen begegnen

Die politischen und klimatischen Ereignisse werfen Fragen auf, die wir in dieser Dringlichkeit noch vor einem Jahr nicht gestellt haben: Können wir in Deutschland auch Krise? Im Newsletter wurden dazu unter dem Titel „Wenn alles teurer wird – was tun?“ bereits Ideen in den Raum gestellt, die inzwischen im Forum diskutiert werden. Das möchte ich gern um die Idee zur Bildung von lokalen arteFakt-Konsumgemeinschaften erweitern und zunächst in einer Videokonferenz zur Diskussion stellen. Um miteinander diskutieren zu können, ist die Zahl auf 15 Teilnehmende begrenzt. Es gibt deshalb zwei Termine: am Dienstag, den 25. Oktober und Donnerstag, den 27. Oktober, jeweils von 18 – 20 Uhr. Anmeldungen sind per E-Mail unter veranstaltungen@artefakt.eu erforderlich.

Die Idee von lokalen arteFakt-Konsumgemeinschaften

arteFakt-Freunde und Genossenschaftsmitglieder schließen sich zu lokalen Konsumgemeinschaften zusammen, deren Ziel es ist, die Nutzung von arteFakt-Produkten möglichst kostengünstig und klimaschonend zu organisieren. Dazu können Ideen aus dem Newsletter aufgegriffen werden, wie z. B.

- das frühere Quelle-Verteilsystem: Die Bestellungen werden an einen zentralen Ort der lokalen Gemeinschaft zur individuellen Abholung versendet.
- Organisation einer Beteiligung an lokalen Veranstaltungen zur Präsentation und dem Angebot von arteFakt-Ideen und -Produkten. Das kann ein arteFakt-Stand auf einem Stra-

ßenfest, bei einem Tag der offenen Tür auf einem Biobauernhof etc. sein.

- Die Konsumgemeinschaft trifft sich zum gemeinschaftlichen Kochen und Essen mit Olivenölen, und die Mitglieder tauschen dabei Rezeptideen aus. Vielleicht geht das auch reihum und hat neben dem geselligen dann auch einen praktischen Nutzen geringeren Aufwands.

Es ließen sich zusätzlich auch noch weitere Ziele gemeinsam realisieren:

- Warum sollte man in der Konsumgemeinschaft nicht im nächsten Winter gemeinsame Energieeinsparziele vereinbaren und sich wechselseitig mit Tipps, Erfahrungsberichten oder praktischen Hilfen dabei unterstützen?
- In der Gemeinschaft könnten auch andere Einkäufe als das Olivenöl zusammen organisiert werden, um dabei Geld zu sparen.
- ... auch nicht täglich genutzte Dinge könnten geteilt werden.

Unterstützung durch die Handelsorganisation von arteFakt

Für die bisherige Form der Erzeuger-Verbrauchergemeinschaft mit dem Vertrieb von Olivenöl hat arteFakt eine Organisationsfähigkeit herausgebildet, die auch tragfähig für den Beginn des organisatorischen Aufbaus eines Genossenschaftslebens der Mitglieder ist und die für eine Unterstützung ihrer Selbstorganisation zur Verfügung steht. Wichtig werden dabei digitale Medien sein für Informationen, Suchanfragen und zur Kontaktherstellung:

- Was gibt es schon, wo kann ich Anregungen bekommen und von Erfahrungen partizipieren?

- Wie finde ich in meiner Region Gleichgesinnte arteFakt-Freunde?
- Wie finden andere in der Region die gebildete lokale Konsumgemeinschaft?
- Wo und wie lässt sich etwas über die Aktivitäten der Gemeinschaften erfahren?
- Wie und wo können sich die Gemeinschaften untereinander austauschen?

Der Charme einer Genossenschaft ist das Miteinander

Mit dem Übergang der arteFakt Handelsagentur als GmbH zur Genossenschaft ändert sich nicht die verantwortliche wirtschaftliche und konzeptionelle Führung des Handelns als Erzeuger-Verbrauchergemeinschaft durch eine Geschäftsführung für die Solidarische Landwirtschaft in einer Erzeuger-Verbraucher-Beziehung. Eine Genossenschaft zeichnet sich gegenüber der GmbH aber auch durch neue Möglichkeiten der Erweiterung, Ergänzung und Unterstützung um ein aktives Miteinander der Mitglieder untereinander aus. Die aktuellen Krisen, die uns derzeit herausfordern, eröffnen uns die Chance, das schneller als gedacht anzupacken und herauszubilden. Das möchte ich gern mit unterstützen und freue mich auf eine spannende erste Diskussion mit Ihnen und Euch darauf.

Dieter Bensmann, Mitglied der Genossenschaft und Netzwerkexperte im Unruhestand – www.bensmann-network.de – in gekürzter Fassung, vollständig einsehbar unter www.genossenschaft.artefakt.eu/wenn-alles-teurer-wird-was-tun/

Mit dieser Spendenaktion suchen wir den gesellschaftlichen Zusammenhalt in unserem Wirkungsumfeld zu fördern und verstehen das auch als praktische Kritik an der Struktur der aktuellen Beihilfen der Bundesregierung, indem diese unabhängig vom Einkommen oder einer Altersversorgung an alle verteilt werden sollen. All jene, die die ökonomischen Herausforderungen der aktuellen Krise aus eigener wirtschaftlicher Kraft annehmen können, möchten wir motivieren, die Energiepreispauschale, die sie trotzdem jetzt im September erhalten werden, zur gerechten Verteilung weiterzugeben. Zunächst schlugen wir das den Mitgliedern vor und erhielten dafür viel Zuspruch. Wir starteten daraufhin eine Crowdfunding-Aktion für alle arteFakt-Freunde, die sich daran beteiligen möchten und können.



Die gespendete Energiepreispauschale reichen wir an Studierende in Nachhaltigkeitsstudiengängen zur Unterstützung ihrer Haushaltsführung in Form eines Vorrats nachhaltig erzeugten und zu fairen Preisen angebotenen Olivenöls aus unserem Portfolio weiter. Für die vielfältigen Herausforderungen trans-

formatorischer Aufgaben, unser Handeln in Einklang mit der Natur zu bringen, suchen wir damit auch das Interesse für unsere Projektvorhaben zu wecken. Ohne Kooperationen mit Fachhochschulen und Universitäten werden wir unsere Projekte nicht mit dem notwendigen Wissen und dem erforderlichen langen Atem bearbeiten können.

Auf unserer Internetseite www.artefakt.eu finden Sie den Zugang zu der bis Ende Oktober laufenden Crowdfunding-Aktion. Auch die Übergaben der Spenden und begleitende Aktionen werden hier fortlaufend dokumentiert sein. Unser Dank geht nicht nur an die bisherigen Spender*innen, sondern auch an die vielen, die diese Idee für eine gerechtere Verteilung in ihrem eigenen Umfeld aufgegriffen und uns davon geschrieben haben.



Zwischenberichte ...

Projekte Klimawandel & Artenvielfalt

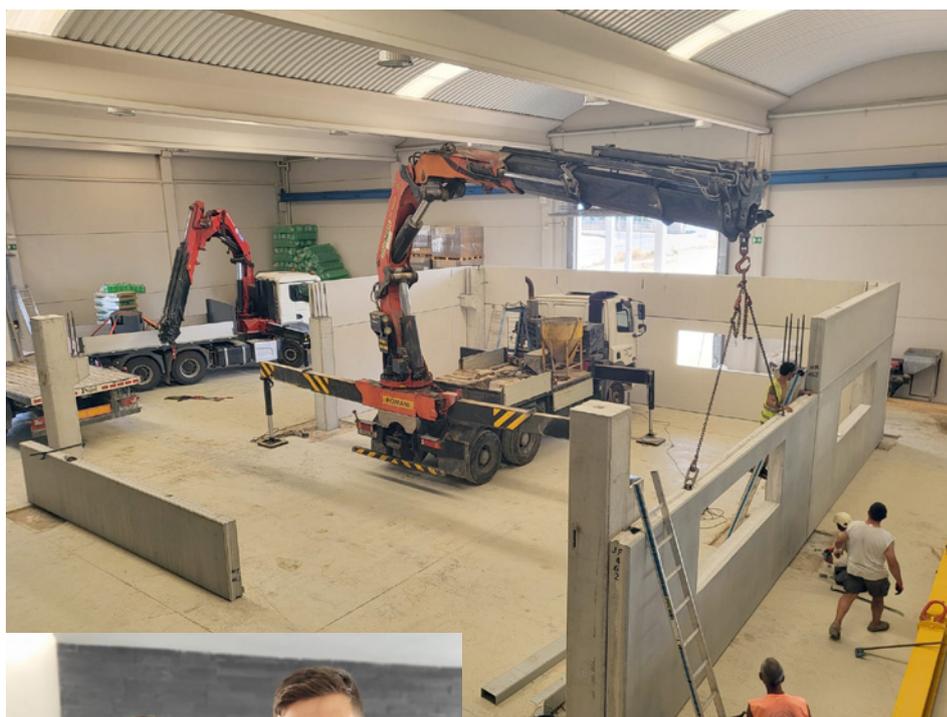
Innovationsprojekt Olivenmühle – vom Abfall zum Wertstoff

Josep M. Mallafré betreibt seine Olivenmühle am Rande von Riudoms in der vierten Generation. Jede Generation hat sie mehr als einmal modernisiert und ausgebaut und dabei immer den Erhalt der schönen alten Gebäude im Blick gehabt – als sichtbares Zeugnis der langen Familiengeschichte. Länger schon ist es aber erklärtes Ziel der spanischen Behörden, landwirtschaftliche und andere Produktionen aus den Ortschaften in Industriezonen zu verlagern. Josep ist dem lange nicht gefolgt, und so kündigten sie ihm an, zur Aufrechterhaltung der Produktion notwendige Genehmigungen bald nicht mehr zu erteilen. In der Industriezone der Nachbargemeinde konnte Josep eine von Volvo aufgegebene Halle günstig erwerben, in die jetzt seine Mühle umziehen soll.

Ein Umzug regt immer auch zu Neuerungen an, und ein Innovationsförderprogramm der katalanischen Regierung konnte dabei hilfreich sein. Als uns der Anruf von Josep und Adrian erreichte mit der Bitte, sie bei der Formulierung eines Innovationsvorhabens zu unterstützen, waren es nur noch wenige Wochen Zeit bis zum Abgabeschluss. Aus unserem Expertenkreis der jährlichen Weiterbildungstreffen mit den Oliviers konnte ich *Dr. Steffen Hruschka* gewinnen, einen erfahrenen Entwicklungsingenieur von *GEA Westfalia Separator in Oelde*. Drei Wochen Zeit, das war sportlich. Es barg aber auch die Chance, unsere länger schon andauernden Diskussionen über den Wandel vom Olivenmüller zum Kreislaufwirt in eine umfassende Projektbeschreibung zu transformieren. Der Ansatz sollte ergänzt werden um Maßnahmen, den steigenden Anforderungen zu genügen, die durch den Klimawandel für Qualitätssicherung und die Optimierung des Ressourceneinsatzes und -verbrauchs entstehen.

Energie & Frischwasser, Oliven, Zellsaft der Olive, Olivenkerne, Olivenblätter, Oliventrester, Biophenole

Je nach Olivensorte und ihrem Reifegrad lassen sich aus 100 Kilogramm Oliven zwischen 5 und 25 Liter Olivenöl gewinnen. Der Rest der Olive wird mehrheitlich heute immer noch als Abfall behandelt. Indem Olivenkerne zu Brennmaterial aufbereitet werden, sind hier erste Schritte der Veränderung bereits im Gange. Eine andere Maßnahme ist die Installation von Solarflächen zur Stromerzeugung.



die Mühle. Das Herunterkühlen stellt sich sehr viel schwieriger dar als das Erwärmen, weil es hierbei auf die Eingangstemperatur ankommt, die nicht über 23° C liegen sollte. Bei kleinen Olivenmengen könnte die Temperatur über Nacht zwar im Kühlhaus abkühlen, was allerdings mit hohen Stromkosten verbunden ist. Schon bei mittelgroßen Erntemengen wird sich das nicht machen lassen. Hier ergibt sich noch ein gesonderter Entwicklungsbedarf für Lösungen im Mühlenprozess.

Neben der Wertschöpfung aus der Olive mittels Olivenöl gibt es weitere Bestandteile der Frucht, aus denen Wertstoffe gewonnen werden könnten. Neben den Olivenkernen sind es der Oliventrester und der Zellsaft, die als Dünger in die Olivenlandwirtschaft rückgeführt werden können. Hinzu kommt die Verwertung der Olivenblätter.

Wasser und Zellsaft „vergolden“

Im Prozess der Olivenölgewinnung wird derzeit noch Frischwasser zum Reinigen der Oliven, zum Verdünnen der Maische, zum Spülen des Separators und zur täglichen Gesamtreinigung der Mühlenanlage verwendet. Es wird dabei nicht nur verschmutzt, sondern auch mit dem sekundären Pflanzenstoff der Biophenole angereichert. Biophenole gelten zwar als gesundheitsförderlich, ...

Zur der Zeit, als wir arteFakt gründeten, begann die Olivenernte im November. Deshalb kamen die Oliven kalt in die Mühle. Sie mussten auf 19° bis 23° C erwärmt werden, damit im Aufschlussprozess die optimale „Arbeitstemperatur“ der Enzyme erreicht wurde. Heute hat der Klimawandel die Anforderungen umgekehrt: Die Ernte beginnt schon ab Ende September, und die Oliven kommen mit Temperaturen von 30° C und höher viel zu warm in

Schulprojekt im Wittmoor



Das Engagement der in Hamburg ansässigen Loki-Schmidt-Stiftung, die sich dem Erhalt natürlicher Lebensräume für Wildblumen, Insekten und Kleintiere auf Wiesen, in Mooren und Wäldern widmet, finden wir unterstützenswert. Nicht nur bei und mit unseren Olivenöl-Partner*innen in den mediterranen Regionen wollen wir uns für den Klimaschutz und den Erhalt der Artenvielfalt einsetzen. Deshalb beteiligten wir uns 2019 an der Aktion der Stiftung „Mit einem Euro einen Quadratmeter Moor zurückgewinnen“. Neben dem Erhalt der Biodiversität wächst mit der CO₂- und Wasserspeicherung die Bedeutung für einen aktiven Klimaschutz.

Mit Ihnen zusammen gelang es im Wittmoor, nördlich von Hamburg, 5.000 Quadratmeter einer vormals landwirtschaftlich genutzten Moorfläche für die Wiedervernäsung zu erwerben. Um die Betreuung dieser Fläche kümmert sich die Stiftung und als arteFakt haben wir für sie eine Art aktiver

Patenschaft übernommen. Wir möchten das Moor im Blick behalten und es auch anderen zugänglich machen. Die erste Aktivität dazu ist jetzt im Gange.

Fotografieren und Lernen im Moor

In der letzten Septemberwoche besuchte die Klasse 7e der Ilse-Löwenstein-Schule in Hamburg für eine erste Fotosafari das Wittmoor und unsere Fläche. Begleitet wurden sie von Timo Zeimet, dem Moorexperten der Loki-Schmidt-Stiftung, der Medienexpertin und Journalistin Leonie Ahmadi und uns. Viel Anschauliches konnten die Schüler*innen dabei in der Natur zum Klimaschutz und der Artenvielfalt auch durch eigenes Beobachten lernen und es fotografisch festhalten.

Mit einem weiteren Ausflug wird sich auch eine Schulklasse vom Heinrich-Heine-Gymnasium in Hamburg an dem Fotoprojekt beteiligen. Beide Klassen motivieren wir zur Auswertung ihrer Fotografien für eine Fotoausstellung, um ihre Erlebnisse und ihr neues oder erweitertes Wissen an andere zu vermitteln.

arteFakt Klima- und Generationen-Zukunftsfonds

Zur Unterstützung beschloss die Generalversammlung im Frühjahr einstimmig, das Projekt mit 3.500 Euro aus dem Klima- und Generationen-Zukunftsfonds der Genossenschaft zu fördern. Erforderliche weitere Mittel würden aus dem Verkauf des sehr aromatischen italienischen schwarzen Vollkornreis kommen, bei dem wir zu Gunsten von Klimaschutz- & Biodiversitätsprojekten auf die Handelsmarge verzichten.

MÖCHTEN SIE DAS PROJEKT UNTERSTÜTZEN ODER MITMACHEN? – Dann wenden Sie sich bei uns an Manuela Di Bari (E-Mail: m.dibari@artefakt.eu | Telefon: 04283.981331). Wir freuen uns z. B. über helfende Hände bei der Konzipierung und Durchführung der geplanten Fotoausstellungen.

BLEIBEN SIE AUF DEM LAUFENDEN – Verfolgen Sie die Entwicklung des Moorschutzprojekts unter www.artefakt.eu/wissen/unsere-engagement-fuer-den-moorschutz/ und hinterlassen Sie auch gern Kommentare oder Fragen an uns.

... aber mit der konzentrierten Anreicherung unterliegt das Wasser dann schnell der Europäischen Gefahrstoffverordnung, d. h. einer besonderen Entsorgungspflicht. Bei der Aufbereitung des Wassers und des Zellsaftes kann aber auch reines Biophenol gewonnen werden, dessen Verwendung noch zu erkunden ist.

Angesichts des klimabedingten Wassernotstandes und damit verbundener Kostenexplosion – bis zu fünffache Preissteigerung in diesem Jahr – gibt es dringenden Handlungsbedarf. Wegen des Biophenolgehalts wiederholt sich die Problemstellung beim Oliventrester. Auch er müsste aufbereitet werden, bevor er in die Olivenhaine zurückgebracht werden darf.

Das Projekt wird gefördert

Den Bescheid über die Aufnahme in das Innovationsförderprogramm haben Josep und Adrian bereits erhalten, die Ausführungsvorschriften dazu stehen noch aus. Die von uns konzipierte Olivenmühle lässt sich noch nicht einfach kaufen. Es entsteht ein über mehrere Jahre reichendes Entwicklungsprojekt, bei dem die einzelnen Module und ihr Zusammenwirken erst noch konzipiert oder verfügbare Module modifiziert und erprobt werden müssen. Früh haben wir daher den Kontakt zu geeigneten Unternehmen gesucht. Wir bearbeiten das Projekt in einem Kooperationsverbund mit den Unternehmen *GEA Westfalia Separator in Oelde* und *Eurofins in Harburg*. Auch

Studierende können sich daran beteiligen und sich für eine Studien- oder Bachelorarbeit bewerben. Aktuell beginnen bereits zwei Studierende im November mit der Aufnahme der Grunddaten und ersten Experimenten im Probelauf der neuen Olivenmühle.

Das Projekt wird wichtige Informationen auch für die anderen Partner-Oliviers erbringen, wie eine bestehende Olivenmühle nachzurüsten sein könnte und wie bei einer Anschaffung neue Anforderungen an die Hersteller formuliert werden können. In den „Auskünften“ und im Internet werden wir in der Rubrik „Zuhause in der Genossenschaft“ über den Fortgang und die Ergebnisse des Projektes weiter berichten.

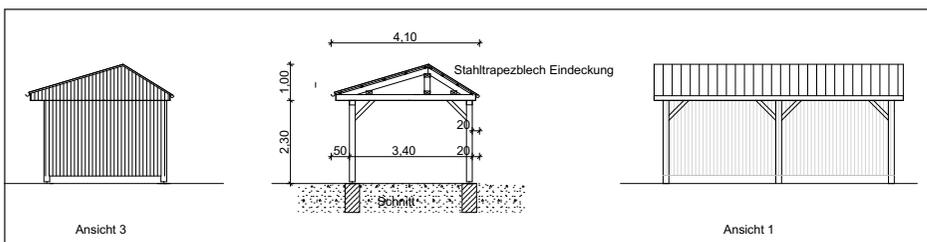
Nehring Grundschule

Grundschulen heute ohne Schulgarten? – Da fehlt was.

Ein Zu- oder Glücksfall war es, der uns zur Nehring-Grundschule in Berlin geführt hat. Eine Lehrerin hatte von unserer Ausschreibung gelesen, vier besondere Insektenhotels vom NABU in Rotenburg-Wümme verschenken zu wollen. Sie beteiligte sich mit ihrer Schule daran, gewann – und wir fuhren nach Berlin, um es aufzustellen. Dort trafen wir auf ihren erst kürzlich an die Schule gekommenen Kollegen *Frank Schmidt*, der sich des über Jahre ungenutzten und verwilderten Schulgartens angenommen hatte. Ein schwieriges Unterfangen bei einem nur sehr, sehr schmalen Budget, was dafür in den Schulfinanzen vorgesehen war. So begannen wir, ihn in seinen Bemühungen zu unterstützen, worüber wir in unseren Medien schon mehrmals berichtet haben. Auch hierfür halfen zunächst



Mittel aus dem Verkauf des italienischen schwarzen Vollkornreises. Für zwei größere Projekte, einen wetterfesten Unterstand und eine vom Berliner Schulsenat ausgeschriebene Beteiligung an einem Bienenprojekt, haben sie aber nicht gereicht.



Die Generalversammlung der Genossenschaft bewilligte als Förderung 2.000,- Euro, auch hier aus dem arteFakt Klima- und Generationen-Zukunftsfonds.

Die Bienen sind da ...

Mitte Mai konnte die Grundschule dann im Rahmen des Projekts „Stadtstaaten“ erfolgreich zwei Bienenvölker im Schulgarten ansiedeln. Die Kinder lernen nun am Beispiel der Honigbienen auch die Nützlichkeit der Wildbienen und Insekten für die Natur kennen und verlieren ihre Scheu vor ihnen. Noch ist es für eine eigene Honigernte zu früh aber Frank Schmidt und seine Kollegin *Daniela Bölsing* streben das an und lassen sich dafür jetzt von einem Imker betreuen. Getreu unserem Motto „3 in 1“ kann dann vielleicht der Honig genossen, durch ihn aufgeklärt und der Schulgarten erfolgreich umgestaltet werden, zum Erhalt der Biodiversität.

Mit unseren Fördergeldern konnten auch zwei Bienenboxen und Imkeranzüge für die Kinder angeschafft werden.

... und auch der Unterstand wird in Kürze folgen

Die Schüler*innen der 5. und 6. Klassen der Nehring-Grundschule können jetzt das Wahlpflichtfach „Garten und Natur“ wählen und dabei auch die Bienen über das gesamte Schuljahr begleiten. Für den Unterricht wird nun auch der wetterfeste Unterstand im Garten benötigt. Die Architekturzeichnung liegt vor und die noch geforderte statische Berechnung war nach unserem Aufruf schnell aus dem Kreis der arteFakt-Freunde gefertigt und nachgereicht worden. Die Hölzer sind angeschafft und zwei versierte Handwerker aus Wilstedt sägen sie gerade zurecht, so dass der Unterstand schon bald aufgestellt werden kann.

MÖCHTEN SIE DAS PROJEKT UNTERSTÜTZEN ODER MITMACHEN? – Dann wenden Sie sich bei uns an Franziska Schnakenberg (E-Mail: fschnakenberg@artefakt.eu | Telefon: 04283.981324).

BLEIBEN SIE AUF DEM LAUFENDEN – Verfolgen Sie die Entwicklung des Schulgartenprojektes und lesen die ganze Entwicklung des Projektes unter artefakt.eu/wissen/re-aktivierung_schulgarten/

arteFakt-Projekte zu Klimawandel & Artenvielfalt fördern durch genießen, aufklären und umgestalten ③, und Biodiversität erhalten ①



„3 in 1“ – Benefizlabel, was meint das?

1 – steht für das eine gemeinsame Ziel des Erhalts der Artenvielfalt, der Biodiversität. Mit dem erzielten Benefit möchten wir kleinere Initiativen fördern oder Aktivitäten initiieren, die zur Erreichung dieses Ziels beitragen können.

3 – steht für Geben und Fördern, was aber weniger der Selbstlosigkeit geschuldet sein sollte. Nachhaltiger ist es, Geben und Nehmen oder auch Gemeinnutz und Eigennutz zusammen zu denken und in eine gute Balance zu bringen. Sich Genuss zu gönnen und nebenbei damit etwas Gutes zu tun, soll daher keine moralische Entlastung für das Genießen sein, sondern der Aufklärung und der Förderung von Veränderung dienen. Daher muss bereits das Produkt, das wir jeweils als Benefizprojekt auswählen und dessen Handelsmarge wir dann als Benefit zur Verfügung stellen, diesen Kriterien genügen. Eine hohe Produkt- und Genussqualität (1), die Erhaltung der Sortenvielfalt (2), die Herstellung im Einklang mit der Natur mit einer Haltung der Erzeuger*innen, ihre Arbeit nicht nur als geldvermehrendes Geschäft zu verstehen (3).

Neben dem hochwertigen schwarzen Vollkornreis sind das noch die Olivenöle No.7 und No.29 im 0,5l Kanister aus Apulien und von Kreta *3 in 1-Benefiz-Produkte*, zur Förderung unserer dortigen Patenschafts-Olivenhaine und Landschaftsmuseen.





auf wahre Preise transformatorische Hebelwirkung für den nötigen Umbau unseres Landwirtschafts- und Ernährungssystems entfalten wird. Aber nicht nur das. Hier bietet sich eine Chance, der Bevölkerung nicht nur Kreuzchen bei Wahlen zuzugestehen, sondern sie auch unmittelbar in Sachfragen mitreden zu lassen, die gerade jetzt weite Kreise existenziell betreffen.

Das wäre dann in unserem Fall wirklich gelebte Ernährungsdemokratie! An dieser liegt mir nicht nur als Mitgründerin des Ernährungsrätenetzwerks und seiner Bürgerrats-Initiative. Auch das solidarische Konzept der arteFakt-Olivenölkampagne und ihre Neugründung als Genossenschaft, deren Mitglied ich gerne geworden bin, sind ja konsequent auf dem ernährungsdemokratischen Weg.

Kürzlich las ich die Neuauflage eines Buchs der US-Amerikanerin Frances Moore Lappé „Diet for a small Planet“. Der Text, der sich liest wie eben frisch auf unsere heutige Lage zu geschrieben, ist tatsächlich schon ein halbes Jahrhundert alt! Doch dies war der hellsichtigen Autorin schon damals klar: Es ist die ungleiche Verteilung von Marktmacht und Preiskontrolle, die fatale Einteilung unserer Ernährungswelten in die Seite der „price makers“ und die der „price takers“, die wir mit vereinten Kräften entmachten müssen. Auch, weil es dabei um Demokratie geht! Ein Bürger:innenrat zu wahren und fairen Preisen wäre dafür ein guter Anfang. Mehr: www.ernaehrungsraete.org

Werden Sie „ernährungsdemokratisch“ aktiv!

Das Netzwerk der Ernährungsräte ruft den Bundestag auf, einen Bürgerrat über wahre Lebensmittelpreise beraten zu lassen.

Von Gundula Oertel, Mitglied der arteFakt Genossenschaft und Mitbegründerin des Ernährungsräte-Netzwerks

Folgt das Parlament dem Aufruf, wird demnächst ein bundesweit per Los bestimmter Teilnehmer:innenkreis die „Preisfrage für Menschen, Tiere und Natur: Was ist uns unser Essen wert?“ diskutieren. Dieses deliberativ demokratische „Minideutschland“ könnte das entscheidende Signal zum Kurswechsel geben: indem der Bürger:innenrat mit neuen Lösungsansätzen aufwartet, die die Preisbildung bei Lebensmitteln tatsächlich in eine ökologisch nachhaltige, klimagerechte und sozial ausgewogene Richtung drehen.

Eine gute Idee ist so ein Bürger:innenrat freilich nur, wenn er formal und inhaltlich

bestens vorbereitet ist und sich seinem Thema ideologiefrei und mit sachlicher Gründlichkeit widmet. Mit Expert:innen, die ihr Fachgebiet auch Laien zugänglich machen können und mit der Garantie, dass die Beratungsergebnisse wirklich in den politischen Prozess eingehen!

Der Rahmen für gutes Gelingen ist prinzipiell gesetzt. Bundestagspräsidentin Bärbel Bas hängt die Latte jedenfalls hoch, wenn sie Bürgerräten zutraut, „strukturelle Verkrustungen“ der Politik aufzubrechen. Sie kann sich dabei auf einen Koalitionsvertrag stützen, der neben ihrer Einsetzung ausdrücklich auch die Befassung mit ihren Empfehlungen im Bundestag vorsieht!

Persönlich bin ich überzeugt, dass die thematische Zuspitzung für unseren Vorschlag

Zuhause in der Genossenschaft

Genossenschaftstag & Generalversammlung März 2023

Das Geschäftsjahr der Genossenschaft endet jeweils am 31. Oktober. Innerhalb von sechs Monaten ist die Einberufung einer Generalversammlung erforderlich. Wir haben unsere Erfahrung ausgewertet, die wir mit der Generalversammlung bei den Olivenöl-Abholtagen in Wilstedt am Samstagabend gemacht haben. Dabei sind neue Ideen entstanden. Unbestreitbarer Vorteil in Wilstedt war, dass zu diesem Ereignis alle Olivers anreisen, die zumeist auch Mitglieder der Genossenschaft sind. Neben den logistischen Nachteilen der Unterbringung und der Nutzung öffentlicher Verkehrsmittel, die der Veranstaltungsort Dorf mit sich bringt, wurde vielfach die intensivere Möglichkeit des Kennenlernens und des Austausches der Mitglieder im Rahmen eines solchen Events vermisst. So entstand die Idee, die

Generalversammlung mit einem gesonderten Genossenschaftstag zu verbinden, der in jedem Jahr an einem anderen Ort in Deutschland stattfinden könnte, womit Mitglieder aller Regionen einmal in den Genuss kurzer Wege kommen und unser Motto „zuhause in der Genossenschaft“ mit Leben gefüllt würde.

Samstags der Genossenschaftstag

An diesem Tag würden sich die laufenden und geförderten Genossenschaftsprojekte vorstellen und auch Initiativen aus dem Kreis einzelner Mitglieder. Weiterhin würde es dazu Foren zum Austausch, zur Diskussion und zur Wissensvermittlung geben, auch für neue Ideen und Vorhaben.

Sonntags die Generalversammlung

Die Versammlung würde am frühen Vormittag beginnen und mit einem gemeinsamen Mittagsimbiss enden, damit die Anreisenden noch bis zum Abend wieder zuhause sein können.

Jetzt um die Ausrichtung bewerben

Wir werden zur Durchführung einen Ort mit einer leicht erreichbaren Infrastruktur (Unterbringung und öffentliche Verkehrsmittel) für etwa 200 Teilnehmer*innen (etwa ein Fünftel der Mitglieder) brauchen. Für den Genossenschaftstag selbst ist die Kooperation mit einer Einrichtung oder einem Unternehmen mit Freiflächen oder Räumlichkeiten notwendig, die sie uns zum Aufbau von Infoständen und Zelten zur Verfügung stellen können. Im besten Falle sind auch Sanitär- und Kücheneinrichtungen zur Versorgung vorhanden. Dafür könnten öffentliche Einrichtungen wie z. B. Universitäten, Tagungseinrichtungen, aber auch Gärtnereien oder spannende Projekte oder Unternehmen vor Ort in Frage kommen.

Für Anregungen, Tipps oder Bewerbungen bitte eine E-Mail senden an: veranstaltungen@artefakt.eu



Bio Navel-Orangenkampagne

... wieder im November und Dezember, jetzt vorbestellen: 5 kg Kiste Bio Navel-Orangen und NEU! 6 kg Kiste Bio Navel-Orangen piccolino

Bio Navel-Orangen

Ebenso wie die Olivenhaine befinden sich auch die Orangenhaine der Familie Librandi in den höheren Lagen der Ausläufer des Silasgebirges und des gleichnamigen Nationalparks. Von dort schweifen die Blicke über eine traumhafte Landschaft, hinunter zum nahen Ionischen Meer oder hinüber zum breiten Tal und Delta des Reisanbaugebiets bei Sibari und wieder hinauf zum gegenüberliegenden Gebirgszug mit dem gewaltigen Massiv des Monte Pollino, der mit 2.267 Metern der höchste Berg Kalabriens ist.

Am ersten Tag geht es mit *Michele Librandi* zu dem noch jungen Orangenhain, dessen Bäume die Höhe von zwei Metern erst knapp überschreiten und das Ernten leicht macht. Die Orangen sind hier z. T. so groß, dass schon wenige davon zusammen 5 Kilogramm ergeben und sie die Orangenkiste nur zur Hälfte füllen würden.

Mit den geernteten Orangen fahren wir zu einem jungen Landwirt und Freund der Familie in der Nachbarschaft, der sich auch auf das Waschen, sortieren und Verpacken der Orangen und Clementinen spezialisiert hat. Zum Reinigen werden die Orangen auf einem Förderband mit Wasser besprüht und anschließend in einem starken Luftstrom getrocknet, bevor sie nach ihrer Größe kalibriert vom Band kullern. Mit geübten Blicken schaffen es die Mitarbeiter*innen, daraus eine Mischung zu greifen, die einerseits die Kiste füllt und fast zielgenau die 5 Kilogramm Gewicht ergibt. Zuvor waren schon beschädigte Früchte und solche mit starker Übergröße oder interessant anzuschauenden Wachstumsverformungen aussortiert worden.

Neu! Bio-Navel-Orangen piccolino

Am zweiten Tag geht es zu einem noch höher gelegenen und älteren Orangenhain, dessen Bäume bereits mit ausladender Krone hochgewachsen und üppig mit Orangen behangen sind. Ohne kleine Leitern kann man hier die Früchte nicht erreichen, was die Ernte mühsamer macht. Der Anteil größerer Orangen ist hier deutlich geringer als bei den jungen Bäumen am Tag zuvor, vielfach erreichen

sie nur die Größe von Clementinen. Michele frage ich, was sie denn mit diesen vielen kleinen Orangen machen, weil auch wir ja eher größere bevorzugen. Michele seufzt, nimmt eine der kleinen Orangen, schält sie und



reicht sie mir zum Kosten. Sie schmecken deutlich süßer als die großen und sind auch aromatischer. Wie so oft im Leben, werden die Kleinen unterschätzt, sage ich mit meiner Körpergröße von 165 Zentimetern.

Eine Weile diskutieren wir darüber, wie schwierig sich eine Verständigung zwischen Landwirten und Aufkäufern gestaltet, wenn es um das natürliche Wachstum der Früchte und die Ansprüche des Handels nach einer perfekten Form und Größe geht. Die natürliche Fruchtbildung richtet sich ja nicht nach einer perfekten Norm, aber eben diese prägt auch die Wünsche der Konsument*innen.

Mit der solidarischen Erzeuger-Verbraucher-Konzeption waren wir angetreten, den bürokratischen, wirtschaftspolitischen und im allgemeinen Bewusstsein verbreiteten Normen entgegenzuwirken. Daher musste uns auch in diesem Fall etwas Adäquates ein-

fallen, um die kleinen, nur schwer über den konventionellen Handel zu vertreibenden Orangen zu vermarkten. Das Melodische der italienischen Sprache brachte mich auf eine Idee. Piccolino klingt in unseren Ohren nicht so abwertend wie „klein“, und schon war sie geboren, die Kiste Bio Navel Orangen piccolino. Michele schaute etwas erstaunt, und wir verabredeten, das Konzept für diese Ernte zu erproben. Mit auf den Weg gab er mir noch, dass die kleinen Orangen eine dünnere weiße Unterschale haben, in der die Bitterstoffe der Zitrusfrüchte enthalten sind. Deshalb kommen Süße und Aromatik stärker zur Geltung. So eignen sich die kleineren Früchte besonders gut zum Entsaften oder zum Herstellen von Marmelade.

Zur Reife der Orangen

Im November prägt die spritzige Zitrusssäure die Fruchtigkeit der Orangen. Sie wird bei den Orangen späterer Reife im Dezember durch die vermehrte Fruchtzuckereinlagerung in den Fruchtzellen überlagert, daher schmecken sie dann süßer.

Warum wir den Preis nicht erhöhen

Wir deckeln die gestiegenen Kosten u. a. für die Fruchtkisten, Versandkartons, Spedition und DHL-Tarife mit der Reduzierung unserer Marge, um den Vorjahrespreis zu halten. Ungern möchten wir die gewachsene Beliebtheit der Bio-Navelorangen für die arteFakt-Freunde wie auch unsere faire Bezahlung der Orangen bei den Geschwistern Librandi gefährden. Diesen begrenzten Verzicht für die nur einmal im Jahr stattfindende, kurze Kampagne können wir aktuell wirtschaftlich für uns verkraften. Teilen da, wo es sich machen lässt, ist ein Gebot der Stunde.

5 kg Bio Navel Orangen
26,50 Euro, inklusive Versandkosten

10 kg Bio Navel Orangen
49,00 Euro, inklusive Versandkosten

6 kg Bio Navel Orangen piccolino
26,50 Euro, inklusive Versandkosten

12 kg Bio Navel Orangen piccolino
49,00 Euro, inklusive Versandkosten

Zur Orangenernte mit den Geschwistern Librandi in Kalabrien



Wer einmal Lust hat, uns für ein paar Tage zur Ernte der November- oder Dezemberorangen zu begleiten, sende uns eine Mail an m.dibari@artefakt.eu, wir nehmen Sie dann gerne mit.