

Liebe Leserinnen und liebe Leser,

es ist wieder soweit! Die Olivenöl-Abholtage in Wilstedt gehen am 27. und 28. April in die 24. Runde und versprechen ein Wochenende voller Genuss und spannender Gespräche in der idyllischen Wilstedter Kulisse am Löhberg. Das jährliche Treffen von Oliviers aus den mediterranen Regionen und ausgewählten Manufakturen unserer Region werden mit Bewährtem und Neuem wieder zum Genießen und Entdecken einladen.

Die Vielfalt nativer Olivenöle

Im Parcours der Pagoden, in denen die Oliviers ihre Terroir-Olivenöle zum Verkosten anbieten, lassen sich die großen aromatischen Unterschiede der verschiedenen Olivensorten erschmecken. Im Gespräch mit den Oliviers spürt man dann die Leidenschaft, mit der sie sich der Kunst einer modernen Gewinnung des „Oliven-Fruchtsaftes“ widmen und erfährt auch einiges über die großen Herausforderungen, die sich mit dem Klimawandel für sie und ihre Olivenhaine ergeben. Die kulinarische Freude an der Vielfalt von Olivenölen wird durch kleine Speisen verstärkt, die passend zu jedem Olivenöl gereicht werden und diesem Event eine besondere Atmosphäre verleihen. Es ist die Geschichte der Natur von Sonne, Erde und gemeinschaftlicher Arbeit die dabei erzählt wird und das Fest zu einem Besonderen macht.

Innovationen für die Zukunft

In Zusammenarbeit mit Slow Food informieren wir über „die Zukunft unserer Proteinernährung“ und kleine Pionier-Start-Ups lassen davon schon mal naschen. Mit der Agroforstwirtschaft lassen sich transformatorische Wege aufzeigen, mit denen die Oliven-Landwirtschaft, ebenso wie die hiesige, dem Klimawandel besser trotzen und ihn regional auch beeinflussen könnte. Fachexperten werden an einer Modellanlage auf dem Gelände dazu spannende Einblicke und Informationen geben.

Freuen Sie sich wieder auf ein kulinarisches Wochenende mit spannenden Einblicken, auch in den Wandel für eine nachhaltige Ernährung im Einklang mit der Natur. Zahlreiche Anbieter und Anbieterinnen, die sich dafür engagieren, informieren dazu und lassen Sie davon auch schon mal kosten und sind gespannt auf Ihre Urteile.

Liebe Grüße und bis bald bei den 24. Olivenöl-Abholtagen,

Ihr arteFakt Team