



arteFakt

Basiskatalog 2019 – 2021

3 JAHRE GÜLTIG – BITTE AUFBEWAHREN

Zum Start der Olivenölkampagne, jeweils im März, erhalten Sie mit unserer Zeitschrift, den „Auskünften“, eine aktuelle Preisliste.

Über Neuerungen und Aktionsangebote informieren wir Sie für Deutschland und Österreich jeweils gesondert mit unserem Newsletter und auf unseren Internetseiten:

www.artefakt.eu oder www.artefakt-austria.eu



Die arteFakt-Oliviers bei den 20. Olivenöl-Abholtagen in Wilstedt, anlässlich des Jubiläums auch mit ihren Eltern, die wir dazu eingeladen hatten.



*Die Abbildungen auf den Seiten 9, 13, 17, 23, 27 zeigen Küchenchef **Thomas Sampl** bei einer Kochvorführung mit arteFakt-Olivenölen in seinem Hamburger Projekt Hobenköök, einer Markthalle mit Restaurant, vorwiegend für Manufaktur- und Bioprodukte aus der Region, www.hobenkoeek.de*



LIEBE FREUNDE GUTER LEBENSMITTEL

Seit es „Arbeit“ im eigentlichen Sinne gibt, bestimmt sie den Lebensrhythmus der Menschen. Es fiel oft schwer, Zeit und Aufmerksamkeit für die Beschaffung von Zutaten für die Speisen, für die Zubereitung und für den Verzehr aufzuwenden – für viele Menschen lag das an Not und Mangel. Das gibt es auch heute noch, viel zu viel, aber uns in den „westlichen Ländern“ macht eher der Überfluss zu schaffen, in dem sich zurecht zu finden Mühe bereitet. Und unsere „globalisierte“ Lebensweise, mit der uns die Weite der ganzen Welt erschlossen wird, entfremdet uns gleichzeitig im Alltag von unseren natürlichen, sozialen und kulturellen Lebensgrundlagen. Damit schwindet auch die Fähigkeit zur Selbstermächtigung. Noch nie in der Geschichte stand so viel Wissen zur Verfügung – und zugleich müssen wir erkennen, wie wenig davon wir uns „zu eigen“ machen. Das verfügbare Wissen auch für sich selbst zu erschließen, um die eigene Urteilsfähigkeit zu erweitern oder wieder zurück zu gewinnen, das macht heute vielfach die Mühe. Angesichts der Fülle der Dinge, die uns umgeben, erscheint das als schier aussichtsloses Unterfangen. Anderen zu glauben oder ihnen vertrauen zu können ist gut und oft hilfreich und manchmal notwendig. Aber es setzt auch erst die Mühe von „Beziehungsarbeit“ voraus und kann eigenes Wissen nicht einfach ersetzen.

Drei Anker habe ich für mich und arteFakt geworfen, damit wir uns unterwegs nicht verlieren:

- Auf genial einfache Weise hatte der Ökonom und Sozialutopist John Ruskin bereits im ausgehenden 19. Jahrhundert postuliert, dass Qualität im Kopf beginnt und in jedem Fall auch Beschränkung benötigt.
- Lebensfreude, zu der auch das Speisen zählt, erblüht erst in Gemeinschaft, und beides lässt sich auch erst durch Teilhabe genießen.
- Das Konzept der Nachhaltigkeit sucht die Balance und den Ausgleich zwischen der Ökonomie, der Ökologie und dem Sozialen.

Das Band, das alles umschlingt, kann dabei nur die Kultur sein, zu der in hohem Maße die Ästhetik gehört, mit der wir unser Tun und Handeln, auch den Genuss, ausgestalten und formen.

Mit der Neugestaltung des Katalogs möchten wir das zum Ausdruck bringen. Wir freuen uns, wenn wir Ihnen damit bei Ihren Mühen nützlich sein können.

Ihr

Conrad Bölicke

Conrad Bölicke

- 5 Legende
- 6 **Informationen & Wissen**
Wieso, weshalb, warum ...
- 7 Olivenöl Kategorien/
Geschmacksklassen
- 8 **Exkurs**
Olivenfrüchte können viel mehr
als nur Öl zu enthalten
- 9 **Olivenöl für die fein
aromatische Küche bis 130°C**
- 10 **No. 2**
Biancolilla und
Nocellara del Belice Olive
Sizilien, Italien
- 11 **No. 3 grün oder fruchtig**
Nocellara del Belice Olive
Kalabrien, Italien
- 12 **No. 29**
Psiloelies Olive
Kreta, Griechenland
- 14 **No. 23**
Manaki Olive
Korinth, Griechenland
- 15 **No. 7**
Coratina Olive
Apulien, Italien
- 16 **No. 9**
Moraiolo/Frantoio/Pendolino
Oliven
Toskana, Italien
- 17 **Olivenöl für die herzhaft
aromatische Küche bis 210°C**
- 18 **No. 11 grün oder fruchtig**
Arbequina Olive
Katalonien, Spanien
- 19 **Cuvée di Librandi**
Frantoio Olive
Kalabrien, Italien
- 20 **No. 13**
Picual Olive
Andalusien, Spanien
- 21 **No. 27 grün oder fruchtig**
Koroneiki Olive
Messenien, Griechenland
- 22 **Unsere Probier- und
Geschenksets**
- 23 **Feine und würzige Basic
Olivenöle für die Alltagsküche**
- 24 **Basisolivenöle mild & würzig**
Cuvée
- 25 **Natives Brat-Olivenöl**
Cuvée
- 26 **arteFakt Landschaftsmuseen**

**Natives Museums-Olivenöl
aus Apulien**
für den Patenschafts-Olivenhain
Palombaio No. I
- Natives Museums-Olivenöl
von Kreta**
für die Patenschafts-Olivenhaine
Skinokapsala No. I & No. II
- 27 **Limitierte Olivenölspezialitäten
ausgesuchter Sorten und Lagen**
- 28 **Edition Frantoio**
Frantoio Olive
Kalabrien, Italien

Edition Dritta
Dritta Olive
Abruzzen, Italien
- 29 **Edition Moraiolo**
Moraiolo Olive
Umbrien, Italien

Edition Mate Professional Blend
Leccino, Frantoio und Bianchera
Olive
Istrien, Kroatien
- 30 **Nativ aromatisierte Olivenöle**
- 32 **Rund um die Olive**
- 33 **Olivenöl-Jahresvorrat**

Ölkannen mit Tropfenfänger
- 34 **Essige**
Balsamico
- 36 **Salze**
Herbes de la Conca
- 38 **Peperoncini**
von piccante bis super piccante
- 40 **Hülsenfrüchte & Pasta**
glutenfrei, vegetarisch, vegan
- 42 **Curries**
von der Cantina Berlin
- 43 **Marmeladen**
- 45 **Süßes**
Mandelcreme, Haselnusscreme,
Pistaziencreme

Weintraubensirup, fettfrei
geröstete Nüsse, Taralli
- 46 **arteFakt Vinothek**

47 Leichte Sommer- und Terrassenweine
48 Weine zum Tafeln
49 La nit de les garnatxes

Koscherer Wein
50 Selektionierte Weine
- 51 **arteFakt Reisen**

Impressum
- 52 **Hintergrund**
Vielfalt des Fruchtsaftes
von der Wiege bis zum Genuss

WAS BEDEUTEN DIESE ZEICHEN?

arteFakt BASIC

entspricht einem sauberen, einfachen nativen Olivenöl. Gewonnen wird es aus Oliven der späteren Reife. Es besitzt daher weniger stark und komplex ausgeprägte Aromen, nur sehr zurückhaltende Bitternoten und wenig pfeffrige Schärfe. Basic-Olivenöle eignen sich gut zum Kochen, Braten und Backen, also dort, wo im Einsatz in der Küche eher der hohe Rauchpunkt (230° C) und die Hitzebeständigkeit der einfach ungesättigten Fettsäuren von Bedeutung sind, weniger die aromatischen Qualitäten. Unser Angebot des nativen Brat-Olivenöls entspricht der Kategorie basic.

arteFakt CLASSIC

entspricht einem nativen Olivenöl mit gut, prägnant und variantenreich strukturierten Aromen. Damit finden solche Öle ein breites Einsatzfeld in der Küche für Salate, rohes und geschmortes Gemüse, Pesti, und je nach Aromenprofil auch zum Kurzbraten. Classic-Olivenöle werden nur aus Oliven früher oder mittlerer Reife gewonnen, also aus der Aufbauphase der Früchte, in der die Aromen ihre höchste Dichte, Komplexität und Ausdrucksstärke erlangen. Diese Olivenöle sind bei der Zubereitung der Speisen daher kein Nebenprodukt, sondern stehen im Mittelpunkt und können die Speisen zum geschmacklichen Strahlen bringen.

arteFakt SELECTION

entspricht einem nativen Olivenöl mit sehr filigranen oder besonders komplex strukturierten Aromen, wie es von hochwertigen Weinen her bekannt ist. Das können sowohl grüne Varianten aus Oliven früher Reife oder besonders aufgefächerte Aromen von Oliven mittlerer Reife sein. Durch Selektion, bezogen sowohl auf den Zeitpunkt der Pflückung, wie auch die Auslese der Oliven, lassen sich die Charakteristika der verschiedenen Olivensorten dann in besonderer Weise zur Geltung bringen. Selection-Olivenöle werden am Besten pur verwendet, auf geröstetes Brot oder über Pellkartoffeln mit etwas Fleur de Sel oder zum Würzen als Topping über fertige Speisen gegeben.

arteFakt SPECIAL

Den großen Schatz und Reichtum aus der Vielfalt der Olivenöle als Standard unserer Angebote umzusetzen, würde uns allseitig überfordern. Unter der Rubrik der specials bieten wir daher aus dieser Vielfalt Besonderheiten, die sich aus den Sorten, den Lagen, der Herstellungsweise oder der Persönlichkeit des Oliviers ergeben können. Diese Angebote sind in ihrer Menge limitiert, es gibt sie nur zu bestimmten Zeiten und oft auch nur einmalig.



EU-BIOVERORDNUNG

Damit gekennzeichnete Produkte unterliegen der EU-Bioverordnung und stammen aus kontrolliert biologischem Anbau. Erzeuger und ihre Produkte werden von zugelassenen Bio-Zertifizierungsstellen ihrer Herkunftsländer überprüft und zertifiziert. arteFakt wiederum stützt sich auf diese Zertifikate und wird dabei als „in Verkehrbringer“ in Deutschland von kiwa BCS Öko-Garantie GmbH mit der Codenummer DE-ÖKO-001 jährlich überprüft.



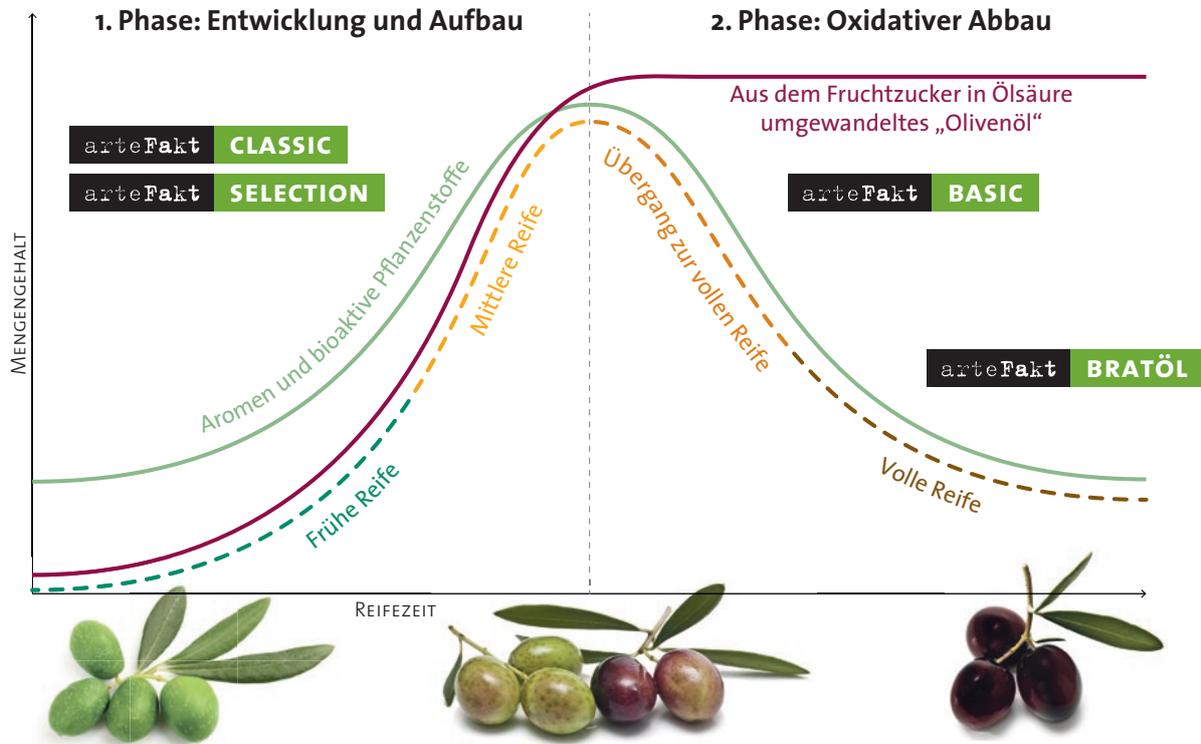
RÜCKSTANDSKONTROLLIERT

Als „Rückstandskontrolliert“ bezeichnen wir Olivenöle, die sich im drei Jahre andauernden Übergang auf kontrolliert biologischen Anbau befinden. Die entsprechenden Ergebnisse der lebensmittelchemischen Laboranalysen sind auf unserer Internetseite bei den jeweiligen Olivenölen hinterlegt.

Qualitätssicherung

Bei der Qualitätssicherung halten wir uns zunächst an das Postulat des englischen Ökonomen und Sozialutopisten John Ruskin (1819–1900), nach dem Qualität zuerst immer im Kopf entsteht. Für uns stehen daher die Persönlichkeit des Oliviers und das Konzept der Erzeuger-Verbraucher-Partnerschaft im Mittelpunkt. Es folgt der Austausch unserer Erzeugerpartner/innen untereinander sowie derjenige der Verbraucher/innen, insbesondere bei den jährlichen Fort- und Weiterbildungstreffen, die wir organisieren und bei denen auch jeweils nächste Forschungen und Experimente erarbeitet werden. Das vertiefen wir bei unseren regelmäßigen Besuchen und der jährlichen Teilnahme an Ernte, Produktion und Abfüllung bei allen Partner/innen. Zum Schluss lassen wir alle Olivenöle extern sensorisch bewerten und fachspezifisch im Labor untersuchen. Dies dient nicht nur der Kontrolle und Transparenz, sondern mit besonders umfangreichen Untersuchungsaufträgen gewinnen wir auch Erkenntnisse für die Entwicklung. Alle Untersuchungsergebnisse veröffentlichen wir im Original im Internet bei den jeweiligen Olivenölen. Alle sensorischen Bewertungen durch eine externe Prüfergruppe, sowie die chemischen Untersuchungsergebnisse des Hamburger Lebensmittelanalytik-Instituts EUROFINS, veröffentlichen wir zusammen mit den Protokollen im Original. Abgelegt sind sie bei den jeweiligen Olivenölen im Shop auf unserer Internetseite www.arteFakt.eu

WIESO, WESHALB, WARUM ...



Der Reifungsverlauf der Frucht prägt das Geschmacks- und Qualitätsprofil der Olivenöle

Beim Apfel ist uns der geschmackliche Wandel mit fortschreitender Reifung vertrauter als der von Oliven. In beiden Fällen liegen dem Wandel die gleichen biochemischen Prozesse mit ihren natürlichen Aufgaben zugrunde – die Frucht soll einen Nachkommen erzeugen. In der Aufzuchtphase des Keimlings bilden sich zu seinem Schutz in den Fruchtzellen viele bioaktive oder sekundäre Pflanzenstoffe, die sich in der oxidativen Abbauphase zur „Befreiung“ des dann eigenständig lebensfähig gewordenen Keimlings verbrauchen. Frühreife Früchte können erst wenig Zucker und

Aromen gebildet haben und schmecken daher kantig, spitz und „grün“, begleitet von herben Geschmacksnoten der antioxidierend wirkenden phenolischen Verbindungen. Erst mit der Reifung werden die Geschmacksnoten dann gefälliger, runder und komplexer in ihren Aromen. Mit ihrem Verlust in der Vollreife reduziert sich der Geschmack beim Apfel dann auf die Süße und beim Olivenöl auf das reine Öl. So bestimmt sich die Qualität und der Einsatz von Olivenöl nicht aus funktionalen Aufgaben von Öl in der Küche, sondern aus dem jeweiligen Genussprofil der Reifephasen.

Grün & fruchtig?

Der Reifegrad von Oliven beeinflusst den Geschmack des erzeugten Olivenöls. Alle Früchte, so auch Oliven, enthalten in ihrer frühen Phase die meisten sekundären Pflanzenstoffe. Die sollen das Heranwachsen des Keimlings schützen und eventuelle Schädigungen schnell heilen. Die bioaktiven Begleitstoffe in der Frucht dienen dann noch zu deren Aufbau und verbrauchen sich erst in der späteren Reifungsentwicklung, die einen Abbauprozess

darstellt. Olivenöle, die aus Oliven früher Reife gewonnen werden, weisen daher immer ausgeprägtere Noten von herben und scharfen Noten auf als die aus Oliven mittlerer Reife gewonnenen Olivenöle. Gleiches gilt für die Aromenprofile, die für frühreife Oliven noch kantige und grüne Aromen hervorbringen, an Blätter und Gräser erinnernd, und sich erst mit der weiteren Reifung zu einem bunteren und komplexeren „Farbenspektrum“ entwickeln.



GRÜN =
FRÜHREIFE OLIVE



FRUCHTIG =
REIFERE OLIVE

OLIVENÖL KATEGORIEN/ GESCHMACKSKLASSEN

Der überwiegende Anteil der Fettsäuren in Oliven wird in ihren Fruchtzellen gebildet, sie nehmen dabei eine große aromatische Vielfalt und Fülle an Vitalstoffen auf. Neben der Struktur der Fettsäuren liegt darin der bedeutende Unterschied zu den meis-

ten anderen Speisefetten, die nur aus den Samen der Früchte gewonnen werden. Es gilt daher, Olivenöl aus der „Fettecke“ zu holen und den Blick dafür zu öffnen, dieses Öl als Obstsaft der Oliven neu zu entdecken.

AROMEN

Die Olivensorte (Varietät), die Lage und die mineralische Bodenstruktur lassen in den Fruchtzellen der Oliven unterschiedlichste Grundstoffe zum Aufbau von Aromen entstehen. Die wesentliche Herausforderung eines guten Oliviers ist es, sie zu erhalten und zur Geltung zu bringen.

Damit man bei der Auswahl für die Verwendung in der Küche und für einen Kauf die Öle leichter beurteilen kann, teilen wir die Aromen in drei Gruppen ein:

- AA** nach Blüten oder Ziergräsern anmutende Aromen
- AB** obstfruchtige oder nach satter Wiese anmutende Aromen
- Ac** an Wildkräuter oder Wildkräuterwiesen anmutende Aromen

HERBE UND BITTERE NOTEN

Oliven sind reich an Polyphenolen, die als Antioxidantien besonders positiv für die Erhaltung der Gesundheit bei der Abwehr freier Radikale gelten und unsere Blutgefäße lange elastisch halten und damit einer Plaquebildung entgegenwirken können. Polyphenole haben einen herben bis bitteren Geschmack.

Bittere oder herbe Geschmacksnoten sind nicht jedermanns Sache und passen auch nicht zu jedem Gericht. Wir haben die bitteren Noten daher in drei Profilstärken gegliedert:

- BA** zurückhaltend herb
- BB** mittel herb
- Bc** ausgeprägt herb

PFEFFRIGE SCHÄRFE

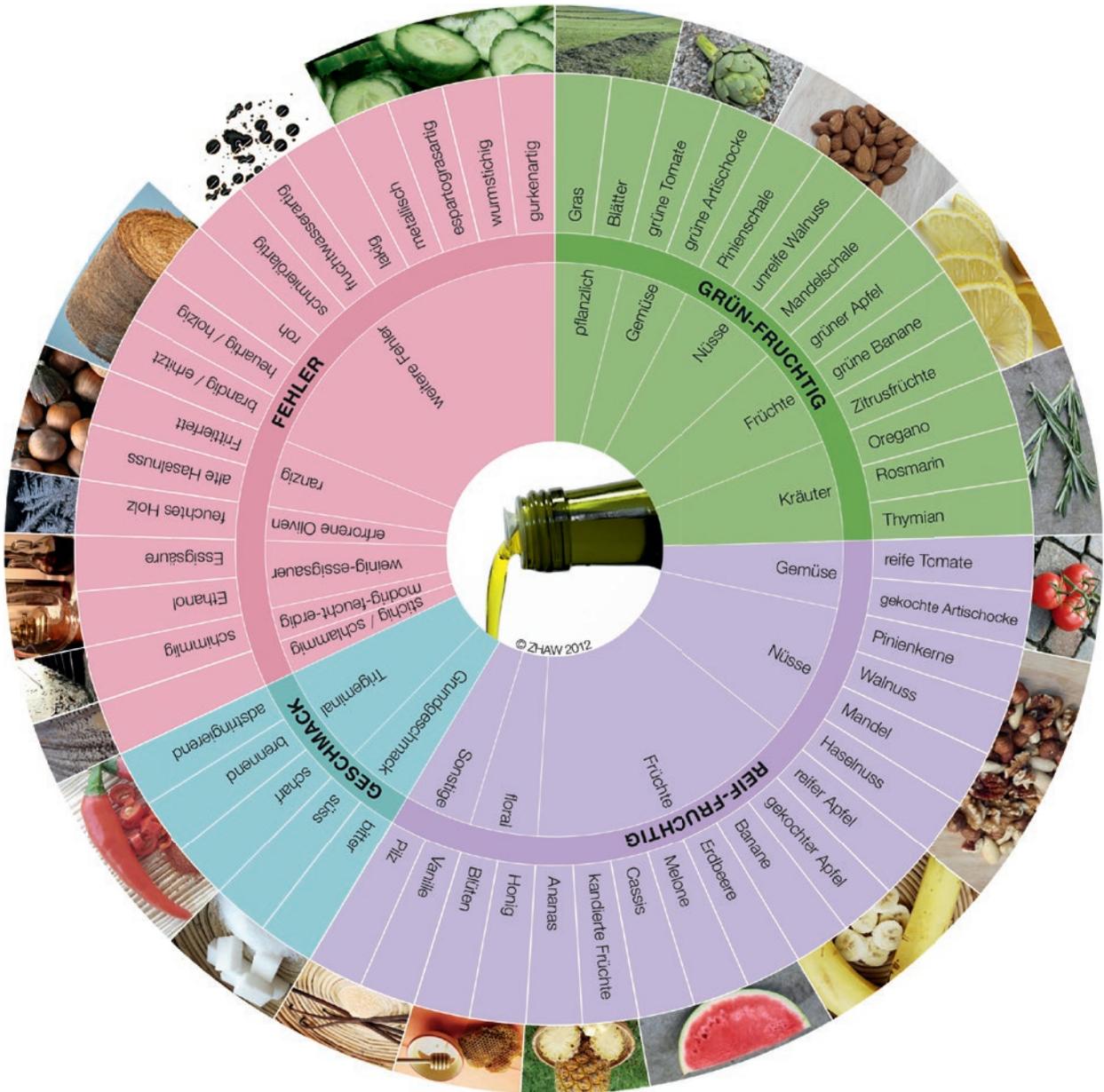
Oleocanthal heißt der sekundäre Pflanzenstoff, der für die spitze und kurz anhaltende Pfeffernote beim Olivenöl verantwortlich ist. Oleocanthal hat eine entzündungshemmende Wirkung, was Olivenöl auch zu einem guten Körperpflegemittel macht, nicht nur bei entzündeter Haut.

Pfeffrig scharfe Geschmacksnoten überraschen zumeist nur beim reinen Verkosten und würzen die Speisen dann auf angenehme Weise. Aber auch dabei sind die Geschmacksvorlieben verschieden. Wir haben deshalb auch hier drei Profilstärken zur Beurteilung gebildet:

- CA** zurückhaltend scharf
- CB** mittel scharf
- Cc** ausgeprägt scharf



OLIVENFRÜCHTE KÖNNEN VIEL MEHR ALS NUR ÖL ZU ENTHALTEN



In Italien wird Olivenöl gelegentlich den „Succhi di frutta“, den Fruchtsäften, zugeordnet. Botanisch entspricht das eher seinem Ursprung und Charakter, als dem Öl aus Kernen, Steinen und Samen. Bis zu 85 % des Olivenöls wird in der Fruchtzelle durch die Umwandlung von Zucker in einfach ungesättigte Fettsäuren gebildet. Wegen des Zuckergehalts auch in Trauben würde es einem Winzer wohl nicht einfallen sich deshalb als Zuckerpro-

duzent zu verstehen. Was beim Olivenöl die Natur vollbringt, den Fruchtzucker in Ölsäure umzuwandeln, steuert im Weinkeller der Winzer mit der Vergärung zu Alkohol. Aber nicht darin besteht vorrangig seine Winzerkunst, sondern in der Darstellung der Typizität der Rebsorten und ihres Aromafächers, die er in seinen Weinen zum Ausdruck bringt. In Analogie dazu, sieht sich auch ein Olivier weniger als Öl- sondern eher als Fruchtsaftprodu-

zent. Nicht die Gewinnung an Ölmenge ist sein Ziel, sondern die Ausdrucksstärke und Komplexität der Aromen und des Geschmacks.

Bei einem guten Olivenöl tritt daher geschmacklich nicht das Öl in den Vordergrund, sondern Aromen und Geschmacksnuancen aus der Fülle der Möglichkeiten, wie sie im Aromarad für Olivenöle aufgeführt sind.



Die nachfolgend vorgestellten Olivenöle ordnen sich in der Reihung nach der Ausdruckkraft der Fruchtigkeit und dem Gehalt der sekundären phenolischen Pflanzenstoffe.

Olivenöle

für die fein aromatische Küche bis 130°C

Die Ölsäure, das Olivenöl, bildet sich in den Fruchtfleischzellen der Oliven und zeichnet sich als Bestandteil des Fruchtzellsaftes durch eine Vielfalt aromatischer Prägungen aus, die wie bei anderen Obstfrüchten, durch ihre Sorte, das Anbauggebiet und die Lage bestimmt werden. Ein gutes Olivenöl ist ein Aromaprodukt, das die Speisen genussreich prägt und vollendet. Olivenöle mit feinen Aromen früher Blüten, feinen Gräsern einer

Zierwiese, grüner Mandel, frühreifem Kernobst oder grüner Banane sollten mit keinen Zutaten kombiniert werden, die sie als aromatische Gegenspieler übertönen, wozu auch Röstaromen zählen, die bei über 130°C in Pfanne und Topf entstehen. Fein aromatische Olivenöle entfalten ihren höchsten Genuss bei der kalten Zubereitung, beim nur kurzen Schmoren, und wenn sie zum Verfeinern über das Essen gegeben werden.

OLIVENÖL

No. 2

BIANCOLILLA UND NOCELLARA DEL BELICE OLIVE

Sizilien, Italien

Olivier

Klaus & Gunther Di Giovanna

Herkunft

Italien

Anbau

Sambuca, in der Provinz Agrigent auf Sizilien

Varietät

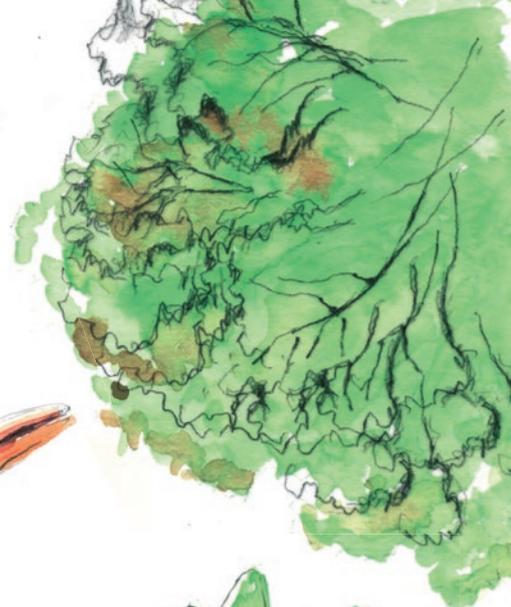
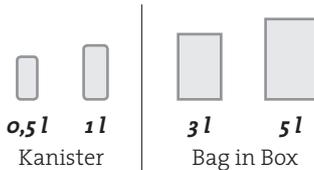
gepflanztes Cuvée aus 45 % Biancolilla und 55 % Nocellara del Belice

Klassifikation

arteFakt SELECTION



Kontrolliert biologischer Anbau. DE-ÖKO-001 EU-Landwirtschaft



CHARAKTER & AROMEN

Übersicht auf S. 7

- AA** frühreife Kernobst, grüne Blüten, frühlingshafte Ziergräser
- BA** zurückhaltend herb
- CB** mittel scharf

VERWENDUNG

Vorwiegend feine Gemüse wie Zuckerschoten und -erbsen, junge Möhren, Zucchini, gelbe und rote Paprikaschoten, helle Blattsalate, Staudensellerie und süße Cocktailltomaten, Meeresfrüchte und gedämpfte Weißfische. In der sizilianischen Küche finden sich tiefe arabische Spuren, daher gern auch Minze, Feigen, Kichererbsen und Sternanis verwenden

FÜR DIE FEIN-ELEGANTE UND LIEBLICH AROMATISCHE KÜCHE

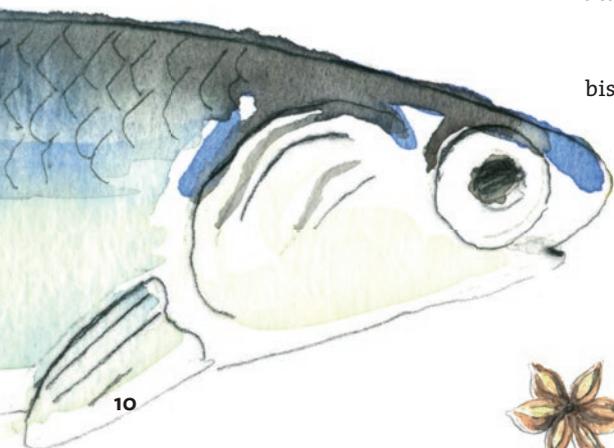
bis **130°C**

DIE ERZEUGER

Klaus und Gunther di Giovanna haben früh ihre akademischen Berufe an den Nagel gehängt, um das begonnene Werk ihres Großvaters und ihres Vaters, die Kultivierung von Rebstöcken und Olivenbäumen in Sambuca zu vollenden. Heute sind sie in ihrem Heimatort sehr erfolgreiche Bio-Winzer mit einer hochmodernen Kellerei geworden. Vom Winzer zum Olivier ist es fachlich ein kurzer, aber der Tradition wegen, möglichst viel Öl zu gewinnen, oft ein langer Weg. Wie bei ihren Trauben suchen Klaus und Gunther aber auf sehr moderne Weise, das Aromatische im Fruchtsaft der Olive zur Geltung zu bringen. Wie beim Wein folgen sie dabei ihrem Grundsatz, dass die Qualität auf natürliche Weise im Olivenhain entsteht und in der Olivenmühle dann mit modernster Technik erhalten und entfaltet wird.

Passende Rezepte

www.arteFakt.eu/Rezepte/No.2



OLIVENÖL

No. 3 grün* oder fruchtig**

NOCELLARA DEL BELICE OLIVE

Kalabrien, Italien

* nur von frühreifen Oliven
** nur von Oliven mittlerer Reife

Olivier

Geschwister Librandi - Carmela, Angela, Lucia, Michele und Pino

Herkunft

Italien

Anbau

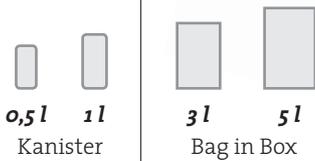
Vaccarizzo Albanese, in der Provinz Cosenza in Kalabrien

Varietät

100 % Nocellara del Belice

Klassifikation

arteFakt SELECTION



CHARAKTER & AROMEN

Übersicht auf S. 7

FRUCHTIG

- AA** grüne Blüten, feine Gräser einer Zierwiese
- BB** mittel herb
- CB** mittel scharf

GRÜN

- AB** sattes Grün von Gräsern, grüne Mandel, etwas Artischocke
- Bc** ausgeprägt herb
- Cc** ausgeprägt scharf

VERWENDUNG

Feine Gemüse wie Zuckerschoten und -erbsen, junge Möhren, Zucchini, grüner Spargel, Butternut-Kürbis, Rauke- und Rapunzelsalat, Staudensellerie und süße Cocktailtomaten, roter und schwarzer Reis, Risottoreis

FRUCHTIG

FÜR DIE FEINE, LIEBLICHE AROMATISCHE KÜCHE

GRÜN

FÜR DIE FEINE, WÜRZIG AROMATISCHE KÜCHE

bis **130°C**

DIE ERZEUGER

Im Süden des italienischen Stiefels, abseits der Küste des Ionischen Meeres in den Bergen von Vaccarizzo Albanese, führen die drei Schwestern **Carmela, Angela und Lucia Librandi** ihre Olivenmühle, die seit einigen Jahren zu den zwanzig besten in der Welt zählt. Mit Akribie, Leidenschaft und Experimentierfreude widmen sie sich dem Fruchtsaftcharakter des Olivenöls und gewinnen so Olivenöle, die Prämierungen als beste Bio-Olivenöle des Jahres erreichen. Die beiden jüngeren Brüder Michele und Pino verstärken das Familienunternehmen und bringen aus ihren Berufen viel technischen Sachverstand mit ein.

Passende Rezepte

www.arteFakt.eu/Rezepte/No.3

OLIVENÖL

No. 29

PSILOELIES OLIVE

Kreta, Griechenland

Olivier

Ioannis und Edith Fronimakis

Herkunft

Griechenland

Anbau

Skinokapsala, in der Provinz Lassithi auf Kreta

Varietät

100 % Psiloelies
(botanisch eine Unterart der Koroneiki)

Klassifikation

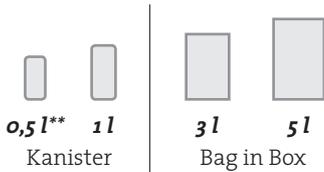
arteFakt CLASSIC



Kontrolliert biologischer Anbau, DE-ÖKO-001 EU-Landwirtschaft



Rückstands-kontrolliert*



CHARAKTER & AROMEN

Übersicht auf S. 7

- AA** frühreifes Kernobst, grüne Banane
- BA** zurückhaltend herb
- CB** mittel scharf

* Alle Olivenhaine werden biologisch bewirtschaftet. Wegen der Kleinteiligkeit und der verstreuten Lage der Olivenhaine lassen sich aus ökonomischen Gründen nicht alle Bio-zertifizieren. Für jede einzelne Fläche ist eine eigene Zertifizierung notwendig, jeweils mit den vollen Kosten der Zertifizierung. Wirtschaftlich ist das bei zu kleinen Flächen nicht tragfähig. Mit der Rückstandskontrolle bieten wir aber die Transparenz für die Einhaltung der arteFakt-Standards
 ** Der 0,5 l Kanister wird im Signet als „natives Museum-Olivenöl“ angeboten, siehe dazu Seite 24

VERWENDUNG

Weiß-gelber Chiccorée, feine Blattsalate, weißer Spargel, Austernpilze, weiße, gelbe und rote Beete, Müsli mit Joghurt und Früchten, Meeresfrüchte und Weißfische

FÜR DIE FEINE, LIEBLICH AROMATISCHE KÜCHE

bis **130°C**

DIE ERZEUGER

Wie viele Kreter, verließ auch Ioannis in jungen Jahren sein Heimatdorf in den Bergen und fand Arbeit in der Schifffahrt. So lernte er als erster Maschinist auf Handelsschiffen die Welt kennen, was ihn bei seiner Rückkehr in den Canyon von Skinokapsala im Tripitisgebirge die Dinge des Lebens anders sehen ließ, als es viele in Griechenland gewohnt sind. Unterstützt von Edith, der gebürtigen Grazerin, die sich in Ioannis und das Dorf verliebte, warten sie nicht auf bessere Zeiten, nehmen die Dinge in die Hand und entwickeln moderne Standards im Olivenanbau. Während der Ernte verlässt Ioannis, wie früher auf dem Schiff, kaum noch die Ölmühle der örtlichen Genossenschaft – er will seine Vorstellung von Qualität sichern.

Passende Rezepte

www.arteFakt.eu/Rezepte/No.29





OLIVENÖL

No. 23

MANAKI OLIVE

Korinth, Griechenland

Olivier

Dimitrios Sinanos

Herkunft

Griechenland

Anbau

Klenia, in der Provinz Korinth auf dem Peloponnes

Varietät

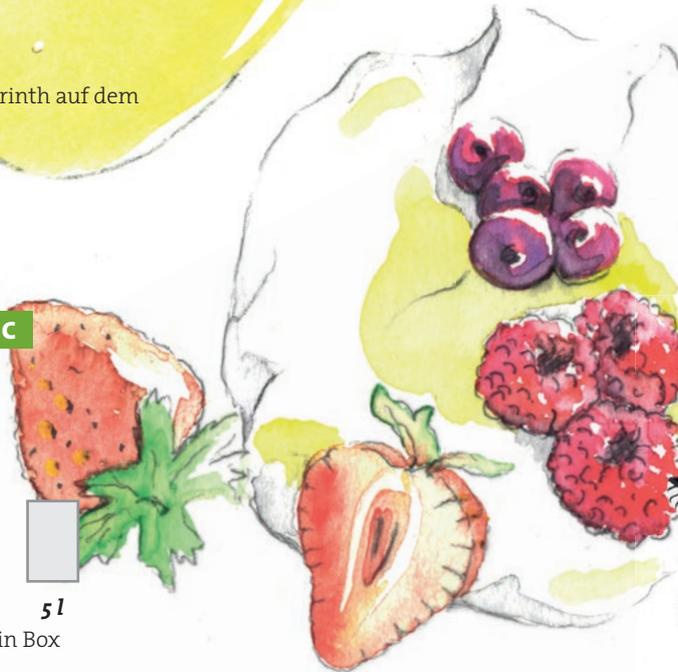
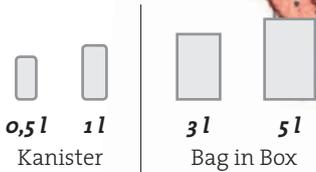
100 % Manaki

Klassifikation

arteFakt CLASSIC



Kontrolliert biologischer Anbau, DE-ÖKO-001 EU-Landwirtschaft



CHARAKTER & AROMEN

Übersicht auf S. 7

- AB** Gräser einer frisch geschnittenen Wiese
- BA** zurückhaltend herb
- CA** zurückhaltend scharf

VERWENDUNG

Müsli, Quark, Joghurt und Früchte, bunte Gemüse und bunte Blattsalate, Knollensellerie, Porree, bunte Möhren (weiß, gelb, orange und rot), Platterbsen, gelbe Erbsen, Kichererbsen

FÜR DIE FEIN-AROMATISCHE KÜCHE

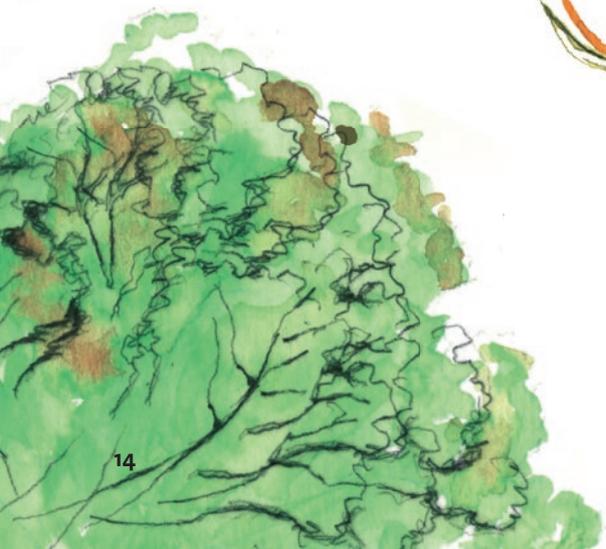
bis **130°C**

DIE ERZEUGER

Entgegen vielen Vorurteilen gibt es sie natürlich auch in Griechenland: junge und dynamische Menschen mit neuen Ideen, mit denen sie ihre eigene Zukunft und die ihrer Heimat verändern und entwickeln möchten. **Dimitrios Sinanos** ist solch einer, der aus seinem Dorf nicht weggehen will und beharrlich dort versucht, die Dinge in Bewegung zu bringen. Dabei unterstützen wir und viele arteFakt-Freunde ihn gern und umfassend. Das ist für uns immer leichter als für ihn. Neue Ideen, die man entwickelt und auch anpackt, können einen im Dorf auch schnell zum Außenseiter werden lassen. So wünschen wir uns mit ihm, dass manches schneller vorankommen möge. Bei aufkommender Mutlosigkeit hilft dann jedoch immer die äußerst liebevolle Familie, in die Dimitrios eingebettet ist. Sie fängt ihn und uns auf und gibt die Kraft zur Beharrlichkeit.

Passende Rezepte

www.arteFakt.eu/Rezepte/No.23



OLIVENÖL

NO. 7

CORATINA OLIVE

Apulien, Italien

Olivier

Giuseppe Lombardi
Cooperative Emanuel De Deo

Herkunft

Italien

Anbau

Giuseppe Lombardi in Andria, die Cooperative Emanuel De Deo in Minervino, beide Orte liegen in der Provinz Bari in Apulien.

Varietät

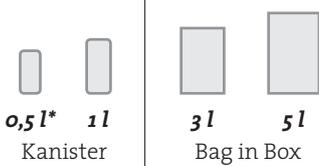
100 % Coratina

Klassifikation

arteFakt CLASSIC



Kontrolliert biologischer Anbau. DE-ÖKO-001 EU-Landwirtschaft



CHARAKTER & AROMEN

Übersicht auf S. 7

- Ab** grüne Blüten, satte Wiesengräser, etwas rauchig im Abgang
- Bc** ausgeprägt herb
- Cb** mittel scharf

* Der 0,5l Kanister wird im Signet als „natives Museum-Olivenöl“ angeboten, siehe dazu Seite 24

Die Olivenöle der beiden Erzeuger werden nicht gemischt, aus dem Rücketikett des Gebindes lässt sich erkennen, welcher der beiden Erzeuger es befüllt hat.

VERWENDUNG

Auberginen, Tomaten, Wildgemüse wie Löwenzahn, Wegwarte und Gemüseraps, Knollenfenchel, roter Chicorée, Radicchio, weiße und bunte Bohnen, Platterbsen und Linsen, Knoblauch und rote Zwiebeln, Pizza

FÜR DIE FEIN-WÜRZIG AROMATISCHE KÜCHE

bis **130°C**

DIE ERZEUGER

Die **Cooperative Emanuel De Deo** und **Giuseppe Lombardi** bewirtschaften ihre Olivenhaine nahe Andria und in den kühleren Hochlagen um Minervino im nördlichen Apulien. Giuseppe studierte Lebensmitteltechnologie, gründete einen apulischen Bioverband, betreibt einen Bioladen in Andria und folgt damit seinem Vater Vincenzo, der als Erster in Apulien den ökologischen Olivenanbau begann. Angeregt aus der Kooperation und unterstützt von arteFakt modernisieren Giulio Sciascia der „Olivenöl-Kellermeister“ der Cooperative und der Vorsitzende Mauro Sciarra den Prozess der Olivenölgewinnung, von der Umstellung auf ökologischen Anbau bis zur Kreislaufwirtschaft und regenerativen Energiegewinnung.

Passende Rezepte

www.arteFakt.eu/Rezepte/No.7

OLIVENÖL

No. 9

MORAILO/FRANTOIO/PENDOLINO
OLIVEN

Toscana, Italien

Olivieres

Adriano März/Azienda Balduccio

Herkunft

Italien

Anbau

Lamporecchio, in der Provinz Pistoia in der
Toscana

Varietät

gepflanztes Cuvée aus Moraiolo (70 %),
Frantoio (20 %) & Pendolino (10 %)

Klassifikation

arteFakt SELECTION



Kontrolliert biologischer
Anbau. DE-ÖKO-001
EU-Landwirtschaft

0,5l
1l
Kanister

3l
Bag in Box

CHARAKTER & AROMEN

Übersicht auf S. 7

- Ac** an Wildkräuter und Wildkräuterwiesen anmutende Aromen
- Bc** ausgeprägt herb
- Cc** ausgeprägt scharf

VERWENDUNG

pur über Panna Cotta-Speiseeis, ein Plättchen Bitterschokolade und einige Granatapfelkerne (Lieblingsrezept nach Andreas und Adriano März), pur über herzhaftes und geschmortes Gemüse, eignet sich hervorragend als Topping über asiatische Reisgerichte

FÜR DIE FEIN-WÜRZIGE
AROMATISCHE KÜCHE
VORWIEGEND **PUR UND
KALT ALS TOPPING**

bis **130°C**

DIE ERZEUGER

Der Vater von Adriano, **Andreas März**, ist der Begründer und Herausgeber des Wein- und Olivenölfachmagazins für die Toscana, Merum, mit dem er sich einen guten Ruf als journalistischer „Eisbrecher“ für ein neues Denken zur Olive und zum Olivenöl erworben hat. Das hat ihm nicht nur Freunde bei Konsumenten, sondern auch Gegner und zahlreiche Feinde in der Branche eingebracht hat. Als Journalist weiß er sich ihrer elegant zu erwehren, überzeugend auch, weil er selbst ein sehr hochwertiges Olivenöl im radikalen Stil seines neuen Denkens erzeugt. Adriano setzt das Werk in der Passion seines Vaters fort. Die Olivenöle der Azienda Balduccio werden daher eine Gaumenfreude bleiben, allerdings auch eine herausfordernde, an die man sich zunächst immer erst mit einer kleinen Menge herantasten sollte.

 **Passende Rezepte**

www.arteFakt.eu/Rezepte/No.9



Die nachfolgend vorgestellten Olivenöle ordnen sich in der Reihung nach der aromatischen Komplexität und Ausdrucksstärke ihrer würzenden Fruchtigkeit.

Olivenöle

für die herzhaft aromatische Küche bis 210°C

Herzhafte Olivenöle zeichnen sich durch zumeist würzige oder kräftig grüne Aromen aus, die sich gegenüber aromatischen Gegenspielern der Zutaten oder Röstaromen behaupten. Ihr Spektrum umfasst die aromatische Vielfalt von Gräsern und Blüten einer Sommer- oder Wildkräuterwiese, Blättern der Artischocke, Tomate, Zichorie oder Löwenzahn.

Alle gefilterten Olivenöle weisen mit 230° C einen hohen Rauchpunkt auf, der nicht erreicht, und wegen des davor liegenden Schwelbereichs um zwanzig Grad unterschritten werden sollte. (siehe Seite 23). Da Aromen bei höheren Temperaturen flüchtig werden, sollte ein Erhitzen immer nur für kurze Zeit erfolgen.

OLIVENÖL

No. 11 grün* oder fruchtig**

ARBEQUINA OLIVE

Katalonien, Spanien

* nur von frühreifen Oliven
** nur von Oliven mittlerer Reife

Olivier

Josep Maria Mallafré

Herkunft

Spanien

Anbau

Riudoms, in der Provinz Tarragona in Katalonien

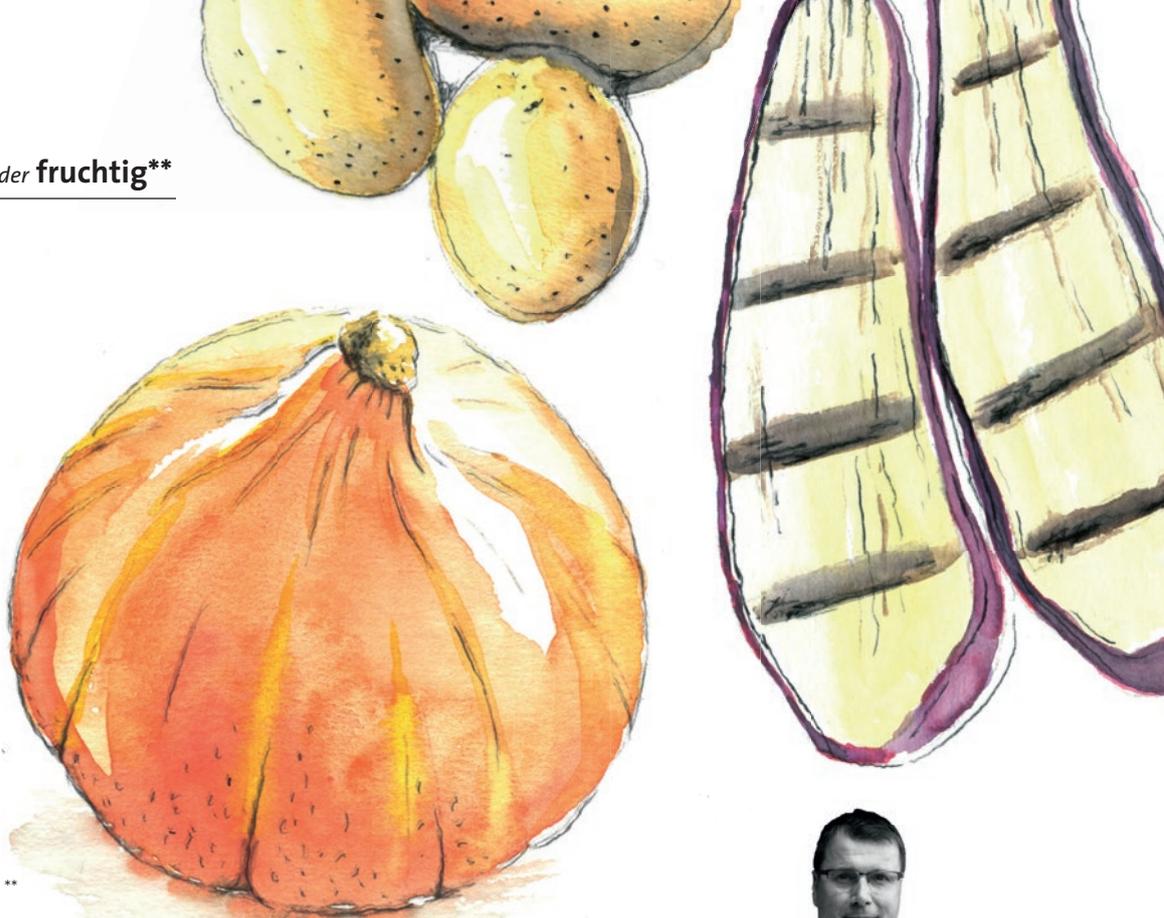
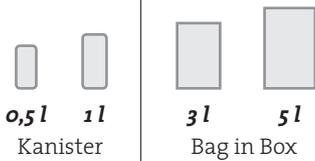
Varietät

100 % Arbequina

Klassifikation

arteFakt CLASSIC *

arteFakt SELECTION **



CHARAKTER & AROMEN

Übersicht auf S. 7

GRÜN

AB grüner Apfel, Gräser, etwas Nuss im Hintergrund

BB mittel herb

CB mittel scharf

FRUCHTIG

AB frühreifer Apfel, etwas Nuss im Hintergrund

BA zurückhaltend herb

CA zurückhaltend scharf

VERWENDUNG

Hokkaido-Kürbis, bunte Möhren (orange, rot, violett), Pastinaken, Knollensellerie, Kartoffeln, Champignons, Auberginen, rote und gelbe Paprikaschoten, Paella mit Reis oder als Fideua mit Nudeln, Eierspeisen, Klasse zum Backen von Kuchen aller Art

FÜR DIE WÜRZIG AROMATISCHE KÜCHE

bis **210°C**



DIE ERZEUGER

Nicht nur Oliven haben eine lange Geschichte. Die **Familie Mallafré** steht in besonderer Weise sowohl für die Anfänge der Mühlenentwicklung als auch für die republikanische Tradition Kataloniens in Riudoms. Mit dem Schroten von Korn für Hühnerfutter fing es vor vier Generationen in der Mühle an, und jeder Nachfolger entwickelte neue Ideen und modernisierte sie zu einem heute mittelständischen, geerdeten Olivenmühlenbetrieb. Nach dem Tod des Vaters Humberto, mit dem unsere Partnerschaft begann, führt mit Josep Maria der jüngste der drei Brüder heute den Betrieb. Josep modernisierte dann nicht nur die technische Ausstattung der Mühle, sondern entwickelte als leidenschaftlicher Hobbykoch mit uns die sehr erfolgreiche Linie der nativ aromatisierten Olivenöle. Damit war er der Erste in Spanien und wurde mit Prämierungen im In- und Ausland belohnt.

Passende Rezepte

www.arteFakt.eu/Rezepte/No.11

*** Nicht in allen Jahren können wir die nachgefragte Menge Olivenöl aus der Region aus zertifiziertem biologischen Anbau erhalten und bieten dann auch eine begrenzte Menge an, die nach den arteFakt-Standards rückstandskontrolliert ist. Die Oliven kommen dafür dann von ausgewählten Partnern und werden von Josep Maria in seiner Mühle verarbeitet.

OLIVENÖL

CUVÉE DI LIBRANDI

Kalabrien, Italien

Olivier

Angela Librandi (Tenute Librandi)

Herkunft

Italien

Anbau

Vaccarizzo Albanese, in der Provinz Cosenza in Kalabrien

Varietät

Carolea, Giaraffa, Biancolilla

Klassifikation

arteFakt CLASSIC



Kontrolliert biologischer Anbau. DE-ÖKO-001 EU-Landwirtschaft

0,5 l* 1 l
Kanister

3 l 5 l
Bag in Box

CHARAKTER & AROMEN

Übersicht auf S. 7

Ab

Grüne Mandel, frühreifes Kernobst, Wiesengräser, etwas Artischocke

Bb

mittel herb

Cb

mittel scharf

VERWENDUNG

Ein guter Gegenspieler für herzhaftes Blatt- und Gemüsesalate, ebenso wie für kräftige Gemüsesugos zu Pasta, Reis und Kartoffeln oder zu gegrilltem Gemüse.

FÜR DIE FEIN-WÜRZIGE & WÜRZIG AROMATISCHE KÜCHE

bis **210°C**

DIE ERZEUGER

Was beim Wein lange schon zur Winzerkunst zählt, mit verschiedenen Rebsorten Cuvées zu kreieren, ist beim Olivenöl erst eine junge Disziplin. Jüngere Erzeuger, die sich der Gewinnung aromatischer Profile ihrer Oliven zuwenden, entdecken dabei auch den Reiz der Komposition verschiedener Olivensorten. Unter den Geschwistern Librandi fällt Angela die Rolle der Müllerin zu. Mehrere Jahre forschte sie in Projekten zur Olive an der Universität in Florenz und bildete sich dafür zur Olivenöl-Sensorikspezialistin aus. Mit der Sortenvielfalt ihrer Oliven, ihrem Wissen und ihrer „Nase“ schafft es Angela, wie erst wenige, neben den monocultivar-Olivenölen auch sehr harmonische Cuvées zu produzieren.

Passende Rezepte

www.arteFakt.eu/Rezepte/No.7

OLIVENÖL

No. 13

PICUAL OLIVE

Andalusien, Spanien

Olivier

Jose Gálvez (Oro Bailen)

Herkunft

Spanien

Anbau

Villanueva de la Reina,
in der Provinz Jaén, Andalusien

Varietät

100 % Picual

Klassifikation

arteFakt SELECTION



Kontrolliert biologischer
Anbau. DE-ÖKO-001
EU-Landwirtschaft

0,5l 1l
Kanister

3l 5l
Bag in Box

CHARAKTER & AROMEN

Übersicht auf S. 7



Wiesengräser, Kräuter,
etwas Artischocke



mittel herb



mittel scharf

VERWENDUNG

Gemüsesalate, Eierspeisen, Kartoffeln,
Ratatouille, gebratenem Gemüse und
Fleisch, passt wunderbar zur orienta-
lischen Küche

FÜR DIE HERZHAFT WÜRZIG
AROMATISCHE KÜCHE

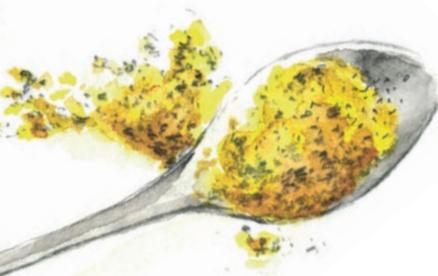
bis **210°C**

DIE ERZEUGER

1999 gab Vater Francisco Gálvez sein Pro-
duktionsunternehmen auf und investierte
stattdessen in zwei Olivenhaine und
eine Mühle, die er beide zur Prozesskette
aus einer Hand zusammenführte. Rasch
wurde sein Öl ausgezeichnet. Heute
ist sein Sohn **Jose Gálvez** der Olivier. Er
nutzt das Wissen über die pflanzenbio-
logischen und biochemischen Prozesse
von Früchten, was in der Branche selten
ist. Er modernisiert die Haine, düngt die
Bäume mit Olivenblättern, Zweigen und
Oliventrester, verzichtet auf Herbizide.
Innerhalb von zwei Stunden nach der
Ernte gelangen die Oliven zur Mühle und
werden mit moderner Extraktionstechnik
bei 19 °C verarbeitet. Die Gálvez produzie-
ren wohl das beste Picual-Olivenöl.

Passende Rezepte

www.arteFakt.eu/Rezepte/No.13



OLIVENÖL

No. 27 grün* oder fruchtig**

KORONEIKI OLIVE

Messenien, Griechenland

* nur von frühreifen Oliven
** nur von Oliven mittlerer Reife

Olivier

Kooperative ELEONAS

Herkunft

Griechenland

Anbau

Gargaliani, in der Provinz Messenien auf dem Peloponnes

Varietät

100 % Koroneiki

Klassifikation

arteFakt CLASSIC *

arteFakt SELECTION **



Rückstands-kontrolliert

0,5l 1l
Kanister

3l 5l
Bag in Box

CHARAKTER & AROMEN

Übersicht auf S. 7

GRÜN

Ac Wildkräuter

Bb mittel herb

Cb mittel scharf

FRUCHTIG

Ac Gräser und Wildkräuter

Ba zurückhaltend herb

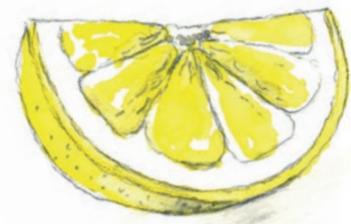
Ca zurückhaltend scharf

VERWENDUNG

Griechischer Bauernsalat (Salatgurke, Tomate, grüne Paprikaschoten, Zwiebeln, Feta), Porree-Lauch (insbesondere der grüne Teil), Gemüsetomate, Kartoffeln, Knollensellerie, dicke weiße Bohnen, Zitrone, Fisch, Lamm

FÜR DIE HERZHAFT-WÜRZIG AROMATISCHE KÜCHE

bis **210°C**



DIE ERZEUGER

Eine Kooperative junger Olivenanbauer, die ein modernes Griechenland mitgestalten. Zum ihrem ersten Vorsitzenden wählten sie einen Mathematiklehrer, der ein nahezu preußisches Organisationsprinzip zur Qualitätssicherung entwickelte. Mit arteFakt bilden sie dazu noch ein Forschungslabor, was ihnen Wissenszuwachs und die Freiheit des Experimentierens mit ökonomischer Absicherung ermöglicht. Die Forschungsergebnisse fließen als neue Standards mit in ihre gesamten Produktionsabläufe ein, wodurch sich auch für die Olivenöle ihrer Mengenproduktion bessere Preise am Markt erzielen lassen und die Modernisierung vorantreibt.

Passende Rezepte

www.arteFakt.eu/Rezepte/No.27

UNSERE PROBIER- UND GESCHENKSETS



Unsere Probier- und Geschenk-Sets l'arte dell'oliva

bieten wir in verschiedenen Größen und verschiedener Zusammensetzung der enthaltenen Olivenöle an. Dazu liegt dem Schmuckkarton ein Booklet bei, mit ausführlichen Informationen zu den Oliviers, ihrem Olivenöl, der Verwendung in der Küche und fachliche Basisinformationen zum Olivenöl. Über die Auswahl der Sets informieren wir unter www.artefakt.eu

Gebinde:

2 × 0,15 l Kanister

4 × 0,15 l Kanister

8 × 0,15 l Kanister



Aus reiferen Oliven lassen sich nur einfache Olivenöle erzeugen. Mit abgeschwächten Aromen und wenig herben und bitteren Noten finden sie ihren Platz in der Alltagsküche als gutes und eher funktionales Lebensmittel.

Feine und würzige Basic Olivenöle für die Alltagsküche

Basic Olivenöle werden aus Oliven späterer Reife gewonnen, deren Aromakraft sich durch den enzymatischen Einfluss der Reifung abschwächt. Einher geht das mit dem Verbrauch sekundärer Pflanzenstoffe, wodurch die Olivenöle sanfter werden, mit geringerer Ausprägung herber und pfeffriger Noten. Basic- Olivenöle sind aromatisch einfachere Olivenöle, die sich in die-

ser Qualität gut mit der Kategorie ehrlicher Landweine vergleichen lassen. Basic- Olivenöle sind zumeist Blends verschiedener Olivensorten, die zu einer aromatisch milden und einer würzigen Komposition ausgesucht werden. Die milde Variante kann bis 130°C und die würzige bis 210°C in der Küche eingesetzt werden.

OLIVENÖL

BASIC MILD

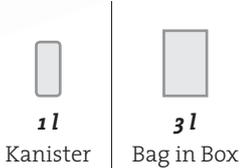
CUVÉE: ARBEQUINA & MANAKI

siehe auch Reifekurve Seite 6



Klassifikation

arteFakt **BASIC**



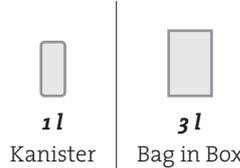
BASIC WÜRZIG

CUVÉE: KORONEIKI & ARBEQUINA

siehe auch Reifekurve Seite 6

Klassifikation

arteFakt **BASIC**



CHARAKTER & AROMEN

Übersicht auf S. 7

- O+** etwas grüner Apfel, Nuss und Ziergräser
- BA** wenig herb
- CA** wenig scharf

VERWENDUNG

Für feinere Salate, Schmortgemüse, Pasta und Kartoffelgerichte und sehr gut als Butter- oder Samenölersatz zum Backen geeignet.

FÜR DIE FEIN AROMATISCHE KÜCHE

bis **130°C**

CHARAKTER & AROMEN

Übersicht auf S. 7

- O+** etwas Wiesengrün und Kräuter
- BA** wenig herb
- CA** wenig scharf

VERWENDUNG

Für die kräftige Gemüseküche, zu Hülsenfrüchten, Tomatensaucen und Eintöpfen aller Art.

FÜR DIE HERZHAFT AROMATISCHE KÜCHE

bis **210°C**



NATIVES BRAT-OLIVENÖL

IM DETAIL

Natives Brat-Olivenöl ist immer eine Cuvée, gewonnen aus reiferen Oliven der katalanischen Arbequina und, je nach Verfügbarkeit, der apulischen Coratina oder der Koroneiki vom Peloponnes. Beide wirken mit ihren hohen Polyphenolgehalten der Oxidation entgegen.

Die arteFakt-Farbenampel (s. S. 7) klassifiziert und ordnet nur Olivenöle, die aus Oliven der frühen oder mittleren Reife gewonnen werden, sie findet daher hier keine Anwendung.



Rückstandskontrolliert



3l

Bag in Box



VERWENDUNG

Alles für die Bratpfanne: Bratkartoffeln, Kurzgebratenes wie Steaks, Fisch, Schmorgemüse ...

FÜR DIE HERZHAFT AROMATISCHE KÜCHE

bis **210°C**

INFO: WARUM EIN EXTRA OLIVENÖL ZUM BRATEN?

Olivenöle haben wegen des hohen Anteils einfach ungesättigter Fettsäuren einen für natürliche Öle oder Fette sehr hohen Rauchpunkt (230° C) und eine länger anhaltende Hitzebeständigkeit. Wenn wir dennoch bei einigen Nativen Olivenölen Extra die Empfehlung geben, sie nur bis 130° C zu verwenden, hat das ausschließlich aromatische Gründe. Ein obstfruchtiges, z.B. nach frühreifer Banane schmeckendes Olivenöl, passt eben nicht zu Bratkartoffeln.

Aus physikalisch-chemischen Gründen sollte nur mit gefilterten oder raffinierten Ölen gebraten werden, da Trübstoffe bereits weit unterhalb des Rauchpunktes zu schwelen und zu verbrennen beginnen und dabei der Gesundheit abträgliche Stoffe entstehen können.

Viele halten die nativen Olivenöle aus den Gruppen von arteFakt classic, selection oder speziell mit ihren ausgeprägten Aromaprofilen für zu schade zum Braten. Aus den reiferen, und damit an Aromen ärmeren Oliven mit dennoch gleich hohem Anteil an einfach ungesättigten Fettsäuren, wird das native Brat-Olivenöl gewonnen und entspricht damit in allen anderen Merkmalen unseren hohen Standards der Qualität der Fettsäuren. Der hohe Rauchpunkt und die Hitzestabilität begründen sich aus dem hohen Anteil einfach ungesättigter Fettsäuren von Olivenöl, die wiederum nur in guten Olivenölen in hohem Anteil zu finden sind.

Beim Braten sollte man immer leicht unter dem Rauchpunkt bleiben, wir empfehlen den Temperaturbereich von 210° C nicht zu überschreiten. Sie erreichen ihn z. B. beim kurzen Anbraten eines Rindersteaks.

ARTEFAKT LANDSCHAFTSMUSEEN

AUF KRETA UND IN APULIEN



Mit der Spende eines „1-Euro-Museumstalers“ bei der Olivenölbestellung, der Übernahme einer Olivenbaum-Patenschaft oder dem Kauf der 0,5 l Kanister Museumseditionen der Olivenöle No. 7 und No. 29 unterstützen sie die Pflege und die Entwicklung unserer Landschaftsmuseen, sowie die Restauration der Trulli und einer alten Olivenmühle. Zum Erhalt der alten Kulturlandschaft kann auch eine Olivenbaum-Patenschaft mit einem einmaligen Förderbetrag übernommen werden. Sie berechtigt dann dauerhaft zum vergünstigten Einkauf der Olivenöle.



Natives Museums-Olivenöl aus Apulien

für den Patenschafts-Olivenhain Palombaio No. I

Betreut von: Anna Masciale
Olivensorte: Coratina
Gebinde: 0,5 l Kanister

Das Olivenöl wird von Giuseppe Lombardi erzeugt und in die Kanister abgefüllt, es entspricht dem Olivenöl No. 7 auf Seite 14.



Kontrolliert biologischer Anbau. DE-ÖKO-001 EU-Landwirtschaft



Natives Museums-Olivenöl von Kreta

für die Patenschafts-Olivenhaine Skinokapsala No. I & No. II

Betreut von: Ioannis Fronimakis
Olivensorte: Psiloelies
Gebinde: 0,5 l Kanister

Das Olivenöl wird von Ioannis Fronimakis erzeugt und in die Kanister abgefüllt, es entspricht dem Olivenöl No. 29 auf Seite 12.



Rückstands-kontrolliert

OLIVENÖL & GESUNDHEIT



In der Fibel **Olivenöl & Gesundheit** finden Sie eine ausführliche Darstellung der in der Olive vorkommenden Vitalstoffe und ihrer gesundheitsfördernden Aspekte und Wirkungen.

Bereits um 500 v.Chr. empfahl der griechische Arzt Hippokrates Olivenöl als wertvolles Heilmittel. Heute ist bekannt, dass es weniger das Öl ist, das die gesundheitlichen Vorteile erbringt, sondern das Füllhorn an sekundären und bioaktiven Begleitstoffen, die darin eingebettet sind. In der Fibel werden diese aufgeführt und erläutert, welchen Beschwerden sie entgegenwirken und welche Heilungsprozesse sie unterstützen können.

- Olivenöl wirkt gegen Entzündungen
- Olivenöl wirkt gegen Gastritis
- Olivenöl verbessert den Cholesterinspiegel
- Olivenöl erhält die Elastizität der Blutgefäße

Olivenöl pflegt und schützt die Haut



Olivenseife

Pur oder mit Lavendelblüten ohne Konservierungsstoffe und Parfüms

Gebinde: Karton à 12 Stück



Oliveöl Specials stellen limitierte Besonderheiten dar, in ihrer geschmacklichen Interpretation durch die Oliviers. Sie sind interessante Genusserlebnisse, aufregend im Mundgefühl und auch herausfordernd am Gaumen und im Rachen.

Specials

besondere Olivenöle ausgesuchter Sorten und Lagen

In dieser Rubrik stellen wir aus der Vielfalt von über 180 Olivensorten mediterraner Regionen ausgewählte Olivenöle mit sehr komplexer Aromatik für Hobbyköche, Freunde des Genusses und der Abwechslung vor. Erzeugt werden die Olivenöle aus interessanten Olivensorten kleinerer Anbaugebiete mit besonderen

Lagen ihrer Haine von Oliviers, die wir auf unseren Reisen entdecken. Verfügbar sind diese Olivenöle nur in limitierter kleiner Auflage. Mit ihrer aromatisch komplexen Ausdrucksstärke kommen sie besonders in der kalten Küche und beim reinen Genuss, nur über Brot oder Pellkartoffeln geträufelt, zur Geltung.

EDITION FRANTOIO

FRANTOIO OLIVE

Kalabrien, Italien

Olivier

Tenute Librandi

Herkunft

Italien

Anbau

Vaccarizzo Albanese, in der Provinz Cosenza in Kalabrien

Varietät

100 % Frantoio

Klassifikation

arteFakt **SPECIAL**



Kontrolliert biologischer
Anbau, DE-ÖKO-001
EU-Landwirtschaft



0,5l

Flasche

CHARAKTER & AROMEN

Übersicht auf S. 7



Die Frantoio ist eine geschmacklich eindrucksvolle und ausdrucksstarke Sorte intensiven Grüns frisch geschnittenen Grases, von grüner Mandel und Artischocke, mit stärkeren Bitternoten und sehr pfeffrigem Abgang.



ERZEUGER

Wegen ihrer Robustheit gegenüber Kälte haben die Geschwister Librandi einen kleinen Olivenhain mit der Frantoio in den Hochlagen der Bergregion von Vaccarizzo Albanese angebaut, wo sie auf felsigem Grund mit guter Wärmereflection der Sonne gedeihen und früh geerntet werden.



EDITION DRITTA

DRITTA OLIVE

Abruzzo, Italien

Olivier

Dr. Roberta di Luigi und
Vincenzo Tini

Herkunft

Italien

Anbau

Teramo in den Abruzzen

Varietät

100 % Dritta

Klassifikation

arteFakt **SPECIAL**



Kontrolliert biologischer
Anbau, DE-ÖKO-001
EU-Landwirtschaft



0,5l



1l

Kanister

CHARAKTER & AROMEN

Übersicht auf S. 7



Grüne Aromen der Vielfalt von Gräsern und Blättern eine Sommerwiese mit Anklängen von Tomatenkraut und grünen Walnüssen, mit gut eingebundener Bitternote und deutlicher Schärfe im Nachgang.



ERZEUGER

Roberta studierte Marketing und Vincenzo Informatik. Für ihre Ideen zum Olivenöl musste manche Tradition weichen und die Technik der Olivenmühle, die sie in dritter Generation führen, modernisiert werden. Alle Prozessstufen zwischen Ernte und Mühle werden mit einer eigens dafür entwickelten Software von Vincenzo kontrolliert und dokumentiert, vom Standort des Baums bis zur Lagerung in sauerstofffreien Edelstahlbehältern.



EDITION MORAIOLO

MORAIOLO OLIVE

Umbrien, Italien

Olivier

Romina und Graziano Decimi

Herkunft

Italien

Anbau

Perugia in Umbrien

Varietät

100 % Moraiolo

Klassifikation

arteFakt **SPECIAL**



Kontrolliert biologischer
Anbau. DE-ÖKO-001
EU-Landwirtschaft



0,5 l

Flasche

CHARAKTER & AROMEN

Übersicht auf S. 7



Kräftiges und etwas kantiges Grün fröhlicher Oliven mit Anklängen von Blättern der Artischocke und profilierten, länger anhaltenden pfeffrigen und herben Noten



ERZEUGER

Romina und Graziano zählen zu den Quereinsteigern, die sich aus Emotionen zur Olive, ihrer Kultivierung verschreiben und sich aufmachen Olivenöl neu zu entdecken und zu revolutionieren. Auf ihren Olivenhainen von sechs Hektar wachsen verschiedene heimische Sorten, darunter die Moraiolo, auf 400 Metern Höhe, umgeben von Hügelketten, die sie schützen. Mit ihrer eigenen kleinen High-Tech Mühle kreieren sie ihre sehr individuell geprägten Terroir-Olivenöle, in denen sich der Begriff der „Manufakturkunst“ auf sehr kulinarische Weise materialisiert.

EDITION MATE

PROFESSIONAL BLEND

LECCINO, FRANTOIO UND BIANCHERA OLIVE

Istrien, Kroatien

Olivier

Aleksandra Vekic

Herkunft

Kroatien

Anbau

Umag in Istrien

Varietät

Leccino (60 %), Frantoio (30 %) und Bianchera (10 %)

Klassifikation

arteFakt **SPECIAL**



0,75 l

Flasche



3 l

Bag in Box

CHARAKTER & AROMEN

Übersicht auf S. 7



Mit diesem Blend aus der Leccino (60 %), Frantoio (30 %) und Bianchera (10 %) ist ein sehr fein strukturiertes Olivenöl mit komplexer Aromatik frisch geschnittener Ziergräser und grüner Mandel und mit harmonisch eingebundener Bitternote und pikanter Schärfe im Nachgang gelungen.



ERZEUGER

Um das Erbe ihres Vaters zu erhalten, der noch im hohen Alter eine große Zahl an Olivenbäumen pflanzte und eine Olivenmühle einrichtete, wurde Aleksandra zur Oliviere. Als Quereinsteigerin geht sie abseits der Traditionen eigene Wege, die sie im Einklang mit der Natur verfolgt. Gemeinsam mit dem Agronomen Paolo Parmigiani und der Sensorikerin Tereza Koulaktzi kreiert Aleksandra aus ihrer Sortenvielfalt sehr aromatische und komplexe Olivenöl-blends und Monocultivars.

NATIV AROMATISIERTE OLIVENÖLE



Aroma-Set zum Probieren und Kennenlernen

Cuvée: Olivensorte Arbequina mit frischen Zitronen, mit Orangen, mit Rosmarinnadeln, mit Basilikumblättern
Gebinde: 4 × 0,25 l Kanister im Geschenkkarton mit Fibel zur Produktbeschreibung und mit Rezepten

Küchenfibel für nativ aromatisierte Olivenöle

Format: 17 cm x 10 cm, 16 Seiten

Natürlich (nativ) aromatisierte Olivenöle sind eine schöne Ergänzung der täglichen Olivenölküche. Sie eignen sich besonders für das schnelle Zubereiten von abwechslungsreichen kleinen Zwischen- oder leicht bekömmlichen Abendmahlzeiten.

Mit den Rezeptvorschlägen auf den Seiten unserer Küchenfibel möchten wir Sie in diese Aroma-Küche einführen und Sie zu einem experimentierfreudigen und variantenreichen Gebrauch der Öle anregen.

Wir wünschen Ihnen guten Appetit!

„Nativ“ steht für „natürlich“ und verlangt, dass die Aromatisierung nur mit frischen Zutaten direkt und zusammen mit den Oliven in der Mühle, ausschließlich mit mechanischen Verfahren bei Temperaturen von unter 22°C, hergestellt werden, ohne Zusätze von Essenzen und Geschmacksverstärkern.

Natürlich aromatisierte Olivenöle stellen eine geschmackliche Vereinigung von Aromen der frischen Oliven mit Aromen von ebenfalls frischen Früchten und Kräutern dar. Bei ihrer Auswahl bedarf es zuvor einer konzeptionellen Zielsetzung für die Komposition, wie das auch von Köchen für eine gute Speise erwartet wird. Oliven unterschiedlicher Sorten schmecken verschieden, auch die Lage des Hains und der Reifegrad der Oliven bringen unterschiedliche Aromen hervor. Für ein Zitronen-Ölivenöl eignet sich z. B. immer eine frühreife Olive mit grünen Aromen von Gräsern und Blättern, während das Orangen-Ölivenöl Oliven mittlerer Reife mit eher fruchtigen Noten benötigt. Frische Kräuter müssen beschattet erst zwei bis drei Stunden leicht anwelken, bevor sie zu den Oliven in die Presse gegeben werden, erst dann entfalten sie ihre vollen Aromen. Es ist also viel zu beachten für den Olivier, der hier ein aufmerksamer Gestalter sein muss, weil ihn die Natur jedes Jahr mit einer etwas anderen aromatischen Ausprägung der Zutaten konfrontiert. In unserer heutigen Welt vielfältig mit Geschmacksverstärkern und industriell standardisiert erzeugten Lebensmittel wird es wieder zu einem Qualitätsmerkmal, wenn Produkte nicht jedes Jahr gleich schmecken. In Lebensmittelmanufakturen wird ausschließlich mit dem Angebot gearbeitet, das die Natur im Jahr zur Verfügung stellt.



Neben dem abgebildeten Standard-Set bieten wir vier weitere Varianten in der Zusammensetzung aus den nebenstehenden nativ aromatisierter Olivenöle. Schauen Sie zu aktuellen Angeboten in unseren Internet-Shop unter www.artefakt.eu



Natives Zitronen-Olivenöl

Olivier: Josep Maria Mallafré
Nativ (natürlich) aromatisierte Olivenöle
Olivensorte: Arbequina früher Reife
Gebinde: 0,25 l Kanister | 0,5 l Kanister



Natives Orangen-Olivenöl

Olivier: Josep Maria Mallafré
Olivensorte: Arbequina
Gebinde: 0,25 l Kanister | 0,5 l Kanister



Natives Knoblauch-Olivenöl

Olivier: Josep Maria Mallafré
Olivensorte: Arbequina
Gebinde: 0,25 l Kanister | 0,5 l Kanister



Natives Basilikum-Olivenöl

Olivier: Josep Maria Mallafré
Olivensorte: Arbequina
Gebinde: 0,25 l Kanister | 0,5 l Kanister



Natives Ingwer-Olivenöl

Olivier: Josep Maria Mallafré
Olivensorte: Arbequina
Gebinde: 0,25 l Kanister



Natives Wildfenchel-Olivenöl

Olivier: Ioannis und Edith Fronimakis
Olivensorte: Psiloelies
Gebinde: 0,25 l Kanister | 0,5 l Kanister



Ein sehr elegantes Olivenöl mit feinen Anisnoten für helle Blattsalate, gelbe Paprikaschote, Möhren oder für Joghurt mit Apfel. Gewonnen wird es aus den ersten zarten und jungen Farnen des Wildfenchels, die bei früh einsetzendem Regen zum Ende der Erntezeit der Oliven aus dem Boden zu sprießen beginnen. Nur mit langen Streifzügen durch die Olivenhaine des Triptisgebirges und vielem Bücken können Edith und Ioannis Fronimakis dann die benötigten Mengen des wild wachsenden Fenchels zusammen tragen, um sie im Mühlenprozess mit zu den Oliven zu geben. Ist die Winterzeit zu trocken, dann fällt das native Wildfenchel-Olivenöl aus.



Natives Lorbeer-Olivenöl

Olivier: Coop. Emanuel De Deo
Olivensorte: Coratina
Gebinde: 0,25 l Kanister



Wer winterliche, deftige Eintöpfe mag, der wird dieses Würz-Olivenöl oft und gern verwenden. Im Sommer passt es gut zu Schmorgerichten von buntem, mediterranem Gemüse und zum Marinieren von Grillgut.



Natives Rosmarin-Olivenöl

Olivier: Josep Maria Mallafré
Olivensorte: Arbequina
Gebinde: 0,25 l Kanister | 0,5 l Kanister



Frischer Rosmarin verleiht diesem Olivenöl lebendigere und vielschichtigere Aromen, als getrockneter je könnte. So ist es ein Alleskönner der mediterranen Küche für Tomaten-, Pasta- und Kartoffelzubereitungen, Hülsenfrüchte und veredelt besonders Ziegenfrischkäse.



Natives Thymian-Olivenöl

Olivier: Josep Maria Mallafré
Olivensorte: Arbequina
Gebinde: 0,25 l Kanister | 0,5 l Kanister



Natives Peperoncino-Olivenöl Pikant – PIK 2

Olivier: Coop. Emanuel De Deo
Monitoring: Antonio Ippolito, Mitglied und Cavaliere der Accademia Italiana del Peperoncino
Olivensorte: Coratina
Gebinde: 0,25 l Kanister | 0,5 l Kanister



Feurig – PIK 5

Olivier: Coop. Emanuel De Deo
Monitoring: Antonio Ippolito, Mitglied und Cavaliere der Accademia Italiana del Peperoncino
Olivensorte: Coratina
Gebinde: 0,25 l Kanister | 0,5 l Kanister



Im Mühlenprozess werden den Coratina-Oliven frische Peperoncino-Früchte zugefügt, deren aromatischer Zellsaft das Olivenöl geschmacklich prägt. Der unterschiedliche Capsaicin-Gehalt (als Schärfe empfunden) der Peperoncino lässt das Olivenöl dann nur pikant (PIK2) oder „feuriger“ (PIK 5) werden.



Natives Café-Olivenöl

Olivier: Josep Maria Mallafré
Olivensorte: Arbequina
Gebinde: 0,25 l Kanister



Ein „spielerisches“ Olivenöl, nicht nur für Hobbyköche. Es wird über säuerliche Früchte der Jahreszeit, auch gern Birne oder Rhabarber mit süßer Unterlage geträufelt, oder in Nudelsalat gerührt, überzeugt in der Fleischküche zusammen mit Wildkräutern und gleichermaßen pur über See-teufel wie zum Rindsmedaillon oder gebackenem Kaninchen.

RUND UM DIE OLIVE



Ölolive „Arbequina“

Oliven – mittlere Reife
Nicht entkernt, in milder Salzlake konserviert

Zutaten: Wasser, Salz, aromatische Kräuter
Gebinde: 220 g Glas | 6 × 220 g Glas



Verwendung: Diese autochthone Olivensorte Kataloniens zur Ölgewinnung ist nur wenig größer als eine Murmel, dafür hoch aromatisch, vergleichbar den kleinen Weintrauben der Winzer. Sie schmecken gut im Salat und sie beleben beim Schmoren von Gemüse oder Fleisch mit ihrem Aroma die Sauce.

Ölolive „Farga“

Schwarze Oliven – späte Reife
Nicht entkernt, konserviert nur durch die Verpackung im Vakuumbbeutel

Gebinde: 225 g Beutel | 6 × 225 g Beutel



Verwendung: Der Geschmack von vollreifen Oliven ist nicht mehr mit Aromen zu beschreiben, im übertragenen Sinne entsprechen sie einem vollreifen Apfel, der dann mehlig und zuckrig schmeckt. Ihr runder sensorischer Eindruck einer vollmundig reifen Olive wird von leichter Süße und dezenten herben Noten begleitet. Damit sind sie ideale Begleiter von würzigem Hart- und Bergkäse.

Tafelolive „La bella di Cerignola“

Grüne Oliven – frühe Reife
Nicht entkernt, in milder Salzlake konserviert

Zutaten: Wasser, Salz, Zitronensäure, Milchsäure, L-Ascorbinsäure
Gebinde:
314 ml Glas | 6 × 314 ml Glas
720 ml Glas | 4 × 720 ml Glas



Verwendung: Tafeloliven enthalten weniger Olivenöl und haben dafür einen großen Fruchtkörper. Sie werden daher gern wie Obst gegessen und nebenbei geraschelt. Die La Bella ist nach der Stadt Cerignola im nördlichen Apulien benannt, weil sie nur dort wächst. Sie gilt als beliebteste Tafelolive Italiens.

Olivenpaste „Farga“, dunkel

Zutaten: Schwarze Oliven, Olivenöl extra nativ, Salz und Gewürze
Gebinde: 180 g Glas | 6 × 180 g Glas



Verwendung: Olivenpaste von schwarzen Oliven ist weit beliebter als die von grünen, weshalb wir uns auf sie beschränken. Sie schmeckt einfach auf Weißbrot gestrichen oder zubereitet zum Crostini mit süßen Miniatomaten oder einigen Scheiben frischer Chilischote. Mit etwas heißem Nudelwasser aufgerührt, ergibt es im Handumdrehen ein Sugo zu Spaghetti oder Tagliatelle.

DER OLIVENÖL-JAHRESVORRAT IN DER GROSSPACKUNG

ÖKONOMISCH UND ÖKOLOGISCH VORTEILHAFT

Oliven werden nur einmal im Jahr, ab Oktober, geerntet, so dass Olivenöl auch nur in dieser Zeit gewonnen werden kann. Es verbraucht viele Ressourcen, Transportenergie und Kosten, es sich dann Monat für Monat in Kleinpackungen zusenden zu lassen. Die günstigere Alternative ist es die Bag in Box als Großpackung für den Haushalt als Jahresvorrat zu ordern. In dem innen liegenden PE-Beutel der Box lagert das Olivenöl frei von Sauerstoff und auch beim Abzapfen strömt keine Luft nach. In der Bag in Box reift es daher nur sehr langsam und wird bis zu zwei Jahren darin gut haltbar. Da Polyethylen aus dem gasförmigen Ethylen gewonnen

wird, bedarf es zur Polymerisation keinen Einsatz von Lösemitteln und bildet keine verzweigten Molekülketten, so dass auch keine Weichmacher für die Elastizität benötigt werden. Damit entfallen die zwei wichtigsten Vorbehalte gegen Kunststoffe für Lebensmittel.

Ein 0,5- oder 1-Liter Kanister sollte vier Monate nach dem Öffnen verbraucht sein, dann beginnt sich die Reifung durch die nachströmende Luft geschmacklich bemerkbar zu machen. Im ungeöffneten, versiegelten Zustand beträgt die Haltbarkeit natürlich die aufgedruckte Mindesthaltbarkeitszeit.



Ölkannen mit Tropfenfänger

für die Nachfüll-Bag in Box

Größen:

0,25 l Kanne | 0,5 l Kanne | 0,75 l Kanne

Als Ergänzung zu den 3- und 5-Liter Vorratsgebinden, der Bag in Box, eignen sich zum täglichen Gebrauch die Olivenölkannen aus INOX, einem nicht rostenden Edelstahl. Die Olivenöle bleiben darin weiterhin vor Licht geschützt, was eine Oxidation verhindert und die silberfarbene Oberfläche spiegelt auftreffende Wärme zurück und gewährleistet damit eine Temperaturstabilität zum Schutz gegen das „Verrauchen“ der Aromen. Wie beim Kanister gilt es auch hier den Einfluss der nachströmenden Luft auf die Reifung zu beachten. Die Größe der Kanne sollte daher an die Häufigkeit des Olivenölverbrauchs angepasst werden, damit es kein Lagergefäß wird. Sollte es beim Ausgießen mal tropfen, werden diese in der Trichterausformung, die den Ausgießer umgibt, aufgefangen und in die Kanne zurück geleitet.

Warum Olivenölgefäße nie aufgefüllt werden sollten?

Niemals sollten Olivenölgefäße nachgefüllt werden, bevor sie nicht vollständig entleert sind. Vor einer Neubefüllung müssen sie erst mit einem Spülmittel gereinigt, gut nachgespült und völlig ausgetrocknet werden, da Wasser Olivenöl oxidiert. Die natürliche Reifung jeder Frucht wird durch Peroxide angeregt und beschleunigt. Da jedes Peroxid jeweils zwei neue bildet, erhöht sich die Reifegeschwindigkeit über die Zeit exponentiell. Beeinflusst wird der Prozess neben der Temperatur auch vom Verhältnis des Volumens zur Oberfläche. Das ungünstigste Verhältnis ist dabei der Ölfilm mit einer sehr großen Oberfläche und einem nur kleinen Volumen. Im Ölfilm schätzen sich die Peroxide dann auf und stürzen sich mit großer Freude auf das an Peroxiden noch arme neue Olivenöl. Ein alter Ölfilm kann ein frisches Olivenöl innerhalb von nur einem Tag reifen lassen, wozu es auf natürliche Weise Wochen benötigen würde.

ESSIGE



*Balsam =
wohlgefällig, wohltuend
oder auch Wohltat*

WARUM ES KEINEN DEUTSCHEN BALSAMICO GIBT

Zur Herstellung eines Balsamico wird der Most weißer und roter Trauben aus später Lese, zumeist der Sorten Trebbiano und Lambrusco, eingekocht, was nach dem Deutschen Weingesetz verboten ist. So fehlt den deutschen Winzern das Ausgangsmaterial für seine Herstellung. Die Karamellisierung des Fruchtzuckers beim Kochen verleiht dem Weißweinstoff seine erste dunkle Färbung. Der sirupartige Most wird dann gefiltert, mit einem Anteil mindestens zehn Jahre alten Balsamessigs versetzt und es werden noch zehn Prozent frischer Weinessig zur Vergärung zugefügt, bevor er dann für viele Jahre in einem Holzfass gelagert wird. Das Fass ist nie fest verschlossen: Über ein Loch, das nur mit einem Leinentuch abgedeckt wird, kann das Wasser

verdunsten. So wird der Balsamico immer konzentrierter.

In dieser Phase kommen die Unterschiede im Vorgehen der Erzeuger zum Zuge, die sich auf Geschmack und Qualität auswirken. Entscheidend sind die verschiedenen Holzarten, in die der Balsamico auf seinem Lebensweg umgebettet wird. Verwendung finden dabei oft Fässer aus Eiche, Edelkastanie, Vogel-Kirsche, Esche und Maulbeere mit ihrem unterschiedlichen Einfluss auf die Fermentierung des Balsamico. Auch in der Menge und dem Alter des älteren Balsamico, der immer dem jüngeren beim Umbetten zugegeben wird, unterscheidet sich die spätere Qualität und natürlich in der Dauer der Lagerung.



„Campo del Picchio“

Condimento bianco (weiße Würze) wird aus italienischem Weißweinessig und Traubenmostkonzentrat hergestellt, das bei nur geringen Temperaturen eingedickt wird, so dass das Karamellisieren des Fruchtzuckers unterbleibt. Weiterhin zeichnet er sich durch eine geringe Säure (unter 6 %) aus und eignet sich damit ideal zur Zubereitung von grünen Salaten, zur Verfeinerung von hellen Saucen sowie Fleisch- und Fischgerichten.

Gebinde: 0,25 l Flasche | 6 × 0,25 l Flasche
Acetaia Bellei



„il Picchio“

Aceto Balsamico Di Modena IGP

Mit der Höhe des Traubenmostanteils steigt die Viskosität des Aceto Balsamico, was neben der Zeit der Lagerung im Holzfass die geschmackliche Qualität steigert. Ein dickflüssigerer (viskoser) Aceto, wie der „Sua Maesta“, wird über Gemüse und in Saucen geträufelt, und mit den weniger viskosen, wie dem „il Picchio“, werden Salate oder eine Vinaigrette zubereitet.

Gebinde: 0,25 l Flasche | 6 × 0,25 l Flasche
Acetaia Bellei,

I.G.P. = Indicazione geografica protetta

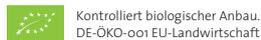


„Sua Maesta“

Aceto Balsamico Di Modena IGP

12 Jahre gereift. In der Manufaktur Bellei werden für den Balsamico sieben Rebsorten verwendet: die weißen Trauben der Albana und Trebbiano und die roten Sorten Lambrusco, Sangiovese, Ancelotta, Fortana und Montuni.

Gebinde: 0,25 l Flasche



Granatapfel Balsam Essig

Dieser Balsam Essig wird aus Granatapfelkernen, Rotweinessig und Traubenmost der autochthonen Rebsorte Agiorgitiko von Nemea auf dem Peloponnes gewonnen.

Gebinde: 0,25 l Flasche | 6 × 0,25 l Flasche



Aceto Balsamico Tradizionale DOP

(D.O.P. = Denominazione d'Origine Protetta)

25 Jahre gereift, Acetaia Bellei

In den beiden Provinzen Modena und Reggio Emilia kann dieser Essig hergestellt werden, der dann als der König der Essige gilt. Dazu darf er nur aus eingekochtem Traubenmost hergestellt werden. Hierfür wird er gekeltert, dann über einem offenen Feuer eingekocht und anschließend in ein Holzfass überführt. Die Reifung erfolgt dann über eine Fassbatterie, die typischerweise aus verschiedenen Hölzern besteht, von denen jedes den Geschmack prägen wird. Die Lagerung der Fässer erfolgt auf Dachböden der „Acetaia“, was bei der Sommerwärme die Verdunstung begünstigt, und so gehen pro Jahr ca. 10 % des Volumens verloren.

Den Aceto Balsamico Tradizionale di Modena (ABTM) gibt es in zwei Altersstufen, eine von mindesten 12 Jahren Lagerzeit und eine von mindesten 25 Jahren. Letzterer darf dann als Extra Vecchio ausgezeichnet werden. In der Emilia (ABT di RE) werden drei Reifestufen ausgewiesen, den aragosta für 12, den argento für 18 und den oro für 25 Jahre Lagerung. Die Süße und Viskosität erreichen dann einen so hohen Grad, dass er ausschließlich als Topping über Früchte, Speiseeis oder ein Stück Fleisch geträufelt wird.

Gebinde: 100 ml Flasche mit
Pipettenkorken, im Geschenkkarton



Originäres Urmeersalz, frei von Mikroplastik



Wegen der immer noch wachsenden Mikroplastikbelastung der Meere haben wir das Angebot von Fleur de Sel und Meersalz generell aufgegeben. Alternativen fanden wir vor der Haustür in Niedersachsen, in Bad Essen und in der Nähe des Olivenöls No. 11 in Katalonien.

Vor Millionen von Jahren schloss sich in einem geologischen Becken unter dem heutigen Bad Essen früheres Meerwasser ein und reduzierte sich darin über die Zeit zu einer übersättigten Meerwasserlösung. So lässt sich daraus heute ein originäres Urmeersalz, frei von Mikroplastik, daraus gewinnen.

In Katalonien lernten wir das junge Start up "Herbes de la Conca" kennen. In den Hochlagen des Priotat haben sich die drei Studienfreunde Armand Folch, Anna Maria Laccheo und Ruben Roc dem ökologischen Anbau von Kräutern und ihrer Veredelung verschrieben. Eine ihrer Produktlinien überzeugt uns besonders, die sehr aromatischen Kräutersalzflocken zum Verfeinern verschiedenster Speisen. Die Flocken bzw. Salzplättchen gewinnen sie aus fossilen Salzlagerstätten in ihrer Region, daher sind diese ebenfalls frei von Mikroplastik.

* Fossiles Salz; frei von Mikroplastik; können Spuren von Senf enthalten. Alle Salze entfalten ihre Aromen am besten, wenn sie erst zum Ende der Zubereitung den Speisen zugefügt werden. Inhalt: 60 Gramm pro Glas.



Salzflocken mit Hibiskus und Salbei

Zutaten: Hibiskus*, Salbei*

Verwendung: Für Eintöpfe, Salate, Suppen und Frischkäse auf geröstetem Brot.

Gebinde: 60 g Glas



Kontrolliert biologischer Anbau.
DE-ÖKO-001 EU-Landwirtschaft



Salzflocken mit mediterranen Kräutern

Zutaten: Rosmarin*, Salbei*, Bergbohnenkraut*, Basilikum*, Lorbeer*, Thymian* und Oregano*

Verwendung: Die aromatischen Kräuter verleihen den Gerichten einen mediterranen Ausdruck.

Gebinde: 60 g Glas



Kontrolliert biologischer Anbau.
DE-ÖKO-001 EU-Landwirtschaft



Salzflocken mit Zitrone und Lorbeer

Zutaten: Zitronenschale* und Lorbeerblätter*

Verwendung: Für Geflügel, Schweinefleisch und Weißfische aus dem Ofen, passt auch gut zu frischen Früchten und Salaten.

Gebinde: 60 g Glas



Kontrolliert biologischer Anbau.
DE-ÖKO-001 EU-Landwirtschaft



Salzflocken mit Steinpilz und Knoblauch

Zutaten: Steinpilz* und Knoblauch*

Verwendung: Passen gut zu Risotto und Pasta aller Art und zum Abrunden cremiger Suppen.

Gebinde: 60 g Glas



Kontrolliert biologischer Anbau.
DE-ÖKO-001 EU-Landwirtschaft



Salzflocken für Fisch

Zutaten: Bergbohnenkraut*, Zitronenverbene*, Fenchel* und Zitronenschale*

Verwendung: Für Fisch- und Meeresfrüchte aus dem Ofen oder vom Grill.

Gebinde: 60 g Glas



Kontrolliert biologischer Anbau.
DE-ÖKO-001 EU-Landwirtschaft



Salzflocken für Fleisch

Zutaten: Salbei*, Rosmarin*, Majoran* und Thymian*

Verwendung: Für Fleischgerichte aller Art aus der Pfanne, vom Grill, oder zu Fleischspießen

Gebinde: 60 g Glas



Kontrolliert biologischer Anbau.
DE-ÖKO-001 EU-Landwirtschaft



Salzflocken zum Grillen

Zutaten: geräucherte unraffinierte Salzflocken, Oregano*, Bergbohnenkraut*, schwarzer Pfeffer*, Steinpilz*, Knoblauch* und Chili*

Verwendung: Das geräucherte Salz mit Gewürzen und Kräutern aromatisiert genussreich Grill- und Pfannengerichte.

Gebinde: 60 g Glas



Kontrolliert biologischer Anbau.
DE-ÖKO-001 EU-Landwirtschaft



Bad Essener Urmeersalz-Kristalle „King of Salt“

Grobes Urmeersalz, naturbelassen, ohne Rieselhilfen, nicht gesiedet

Gebinde: 200 g Glas

PEPERONCINI



Die schmackhafte Seite der Peperoncino in den Mittelpunkt gerückt

Frisch verarbeitete Peperoncino-Früchte überzeugen nicht nur mit ihrer Schärfe, die von mild bis super scharf reichen kann, sondern durch die variantenreichen Aromen ihrer Zellsäfte aus über 2.000 Sorten, die es weltweit gibt. Giuseppe Sarubbi gilt in Kalabrien als einer der Pioniere, dem es besonders überzeugend mit seinen Produkten gelingt, diese schmackhafte Seite der Peperoncino in den Mittelpunkt zu rücken. Capsaicin ist der sekundäre Pflanzenstoff, der den Peperoncini ihre Schärfe verleiht und unter Experten in der Maßeinheit Scoville gemessen wird. Populärer und leichter für die Orientierung ist die Klassifizierung

der Schärfen in Zuordnungen von PIK 1 bis 10. Mit PIK 1 beginnt es mild und endet mit PIK 10 als super feurig.

Das Capsaicin ist ein farb-, geruchs- und geschmackloser Pflanzenbegleitstoff. Was wir als scharf empfinden ist die Reizung unserer Schmerzrezeptoren, die es auslöst. Jeder Mensch hat eine individuelle Reizschwelle dieser Rezeptoren, die sich in Maßen durch häufige Reizung erhöhen lässt. Für den geschmacklichen Genuss sollte aber immer nur die eigene Schwelle der Maßstab gelten und nicht der Wettbewerb mit Anderen gesucht werden.



Mary Adels Berlin 2012



**mild und leicht pikante Schärfen
von PIK 1 bis 2**



PIK 1 Pestopic

Zutaten: Basilikum, Kräuter, Tomate, Mandeln, Pecorinokäse, Peperoncini
Gebinde: 190 g Glas



PIK 1 Peperoncino a Confettura

Zutaten: Marmelade aus frischen Peperoncini
Gebinde: 230 g Glas



PIK 2 Stuzzichino

Zutaten: Gegrillte Aubergine, getr. Tomate, Pilze, Kräuter, Kapern, Peperoncini, Olivenöl No. 3
Gebinde: 190 g Glas



PIK 3 Condi-Bruschette

Zutaten: Zichorie, Basilikum, Knoblauch, Kapern, Kräuter, Peperoncini
Gebinde: 190 g Glas



PIK 4 Aglio „Olio“ e peperoncino

Zutaten: Getr. Kräuter, Knoblauch und Peperoncini
Gebinde: 100 g Tüte



PIK 5 Peperoncino-Salz

Grobes fossiles Salz in der Salzmühle, versetzt mit der Peperoncino "Carolina Reaper", die als alleinige Frucht die Einordnung von PIK 10 erreichen würde. In der Salzmischung reduziert sie sich zwar auf PIK 5, erzielt ihre pikante Würzkraft aber auch bei schon sparsamen Einsatz.

Gebinde: 95 g Salzmühle

**herausfordernde Schärfen für „Trainierte“
von PIK 6 bis 7**



PIK 6 Cremapic

Zutaten: 82 % Peperoncini püriert
Gebinde: 190 g Glas



PIK 7 Crema mediterraneo

Zutaten: Aubergine, Artischocke, grüne Oliven, wilder Chicoree, Kapern, Kräuter, Knoblauch und Peperoncini
Gebinde: 190 g Glas



PIK 8 dynamite (trito piccante di ortaggi)

Zutaten: Tomaten, Pilze, Auberginen, Kapern, Kräuter, Peperoncini
Gebinde: 190 g Glas



PIK 9 Crema di habanero rosso

Zutaten: Habanero Peperoncini
Gebinde: 90 g Glas



1



2



3



4

HÜLSENFRÜCHTE

NACHHALTIGKEIT BEWEIST SICH AUCH IM KLEINEN

Die Nachhaltigkeitskonferenz von Rio schloss mit der dringlichen Warnung, den wertvollen natürlichen Genpool der Sortenvielfalt nicht weiter zu zerstören. Die Ausrichtung der Zuchtauswahl auf nur wenige Sorten für die Effizienz einer industriellen Landwirtschaft gefährdet unsere natürliche Lebensentwicklung, die ja wesentlich auf den Grundlagen der

Evolution beruht. Hierzu einen Beitrag – und sei es, einen kleinen – zu leisten, ist jeder aufgerufen. Mit den nachfolgenden Hülsenfrüchten geht das auf leichte und sehr leckere Weise.

Die hier angebotenen alten Bauernsorten der Hülsenfrüchte liegen noch dicht an ihrer Urform und sind daher klein und

fest. Spätere Züchtungen vergrößerten den Anteil der Kohlenhydrate, dem Mehlkörper der Früchte, der den mehligem Geschmack von Hülsenfrüchten heute prägt. Die Urformen schmecken dagegen eher nussig und aromatisch, bleiben auch bei längerem Kochen bissfest und lassen sich im gekochten Zustand gut im Kühlschrank über längere Zeit aufbewahren.

1 Ceci Neri – Wildkichererbse

Gebinde: 250 g | 500 g



Ein wenig ähnelt die Ceci Neri in ihrer Form der Kichererbse mit einem weniger stark ausgeprägtem „Mehlkörper“. Damit liegt sie näher an der Wildform der Erbse und in ihrem Geschmack finden sich eher nussige Noten als von Kohlenhydraten. Wie andere Hülsenfrüchte auch, wird die Ceci Neri über Nacht eingeweicht, bleibt beim Kochen dann aber bissfest. Im Kühlschrank hält sie sich gut vierzehn Tage frisch, lässt sich dann immer wieder mal in warme und kalte Speisen einstreuen, was besonders lecker bei Salaten schmeckt.

2 Roveja – Wilderbse

Gebinde: 250 g | 500 g



Die Roveja gilt als die Ur-Erbse, aus denen viele der heutigen Sorten gezüchtet wurden. Über Nacht eingeweicht, wird sie wie gewohnt gekocht, bleibt dann aber wegen des geringen Anteils an Kohlenhydraten bissfest. Sie werden dann unter Salate oder Gemüse-Sugos gemischt und sehr lecker zur Käsesahnesauce, die über die Pasta gegeben wird.

3 Lenticchia – Berglinse

Gebinde: 250 g | 500 g



Diese kleine und sehr schmackhafte Linse wird ohne sie einzuweichen gekocht und benötigt eine nur kurze Garzeit. Ihre Verwendung ist vielfältig, zum Salat verarbeitet kommt ihr Geschmack besonders gut zur Geltung.

4 Cicerchia – Gras- oder Platterbse

Gebinde: 250 g | 500 g



Mit außergewöhnlichen ernährungsphysiologischen Eigenschaften - reich an Eiweiß, Vitamin B1, B2, PP, Kalzium und Phosphor, wird diese widerstandsfeste und schmackhafte Erbse heute kaum noch angebaut. Sie wird mit kochendem Salzwasser übergossen und dann 8 bis 12 Stunden eingeweicht und muss lange, bis zu zwei Stunden, kochen, um gar zu werden. Wird sie dann zu einem Püree gestampft und mit Olivenöl geschmeidig gerührt, fehlen nur ein paar Kräuter darüber gestreut, um das Püree pur zu genießen.

PASTA



Caserecci

Glutenfrei – aus Quinoa, Mais und Reis

Gebinde: 250 g | 4 × 250 g



Spaghetti

Glutenfrei – aus Quinoa, Mais und Reis

Gebinde: 250 g | 4 × 250 g

CURRYPASTEN

FÜR DIE 15-MINUTEN LECKERKÜCHE

von der Cantina Berlin

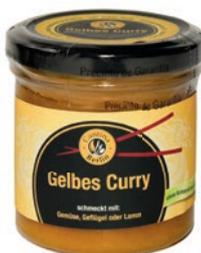


Grüne Currypaste

Zutaten: Zwiebeln (scharf), Ingwer, Zitronengras, Zitronenblatt, Zucker, Zitronensaft, Kokoscreme, Chili (grün & frisch), Currypulver Madras, Korinandersaat, Fischsauce, Thai Basilikum, Salz, Rapsöl

Verwendung: Gemüse, Geflügel, Fisch und Meeresfrüchte

Gebinde: 160 g Glas* | 6 × 160 g Glas



Gelbe Currypaste

Zutaten: Apfelmus, Zwiebeln (mild), Chili (frisch), Zucker, Currypulver Madras, Kurkuma, Fischsauce, Zitronensaft, Salz, Rapsöl

Verwendung: Gemüse, Geflügel, Lamm

Gebinde: 160 g Glas* | 6 × 160 g Glas

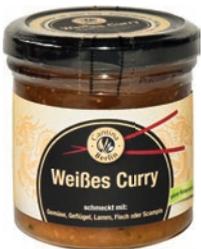


Gelbe Currypaste – vegan

Zutaten: Apfel, Zwiebeln, Chili, Zucker, Zitrone, Gewürze, Sojasauce, Seegras

Verwendung: Gemüse, Pilze, Tofu

Gebinde: 160 g Glas* | 6 × 160 g Glas



Weißes Currypaste – Feuertopf

Zutaten: Ingwer, Zitronengras, Limettenblätter, Zucker, Fischsauce, Salz, Chili, Gewürze

Verwendung: Gemüse, Geflügel, Lamm, Fisch und Scampi

Gebinde: 160 g Glas* | 6 × 160 g Glas

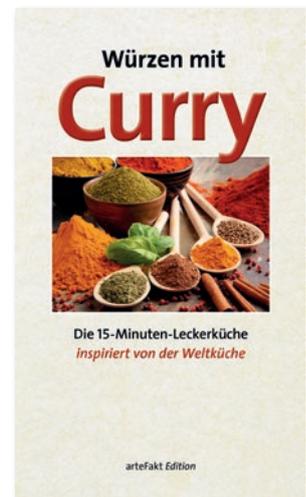


Rote Currypaste – Thai Curry

Zutaten: Ingwer, Zitronengras, Limettenblätter, Zwiebeln, Tomatenmark, Zucker, Knoblauch, Fischsauce, Garnelenpaste, Sesamöl, Chili, Gewürze

Verwendung: Gemüse, Geflügel, Rind, Lamm und Schweinefilet

Gebinde: 160 g Glas* | 6 × 160 g Glas



Curry-Fibel

Taschenformat
(Oktavheft), 20 Seiten

Zu jeder Currypaste findet sich darin ein Rezept für die 15-Minuten-Küche und ein etwas aufwändigeres Rezept eines Spitzenkochs und Küchenchefs. Dazu ausführliche Darstellungen der Gewürze, aus denen Curries gemischt werden, mit Tipps für die Herstellung eigener Currymischungen.

Wir wünschen Ihnen guten Appetit!

* Jedes Glas reicht gut für die Zubereitung von zwei Mahlzeiten à zwei bis drei Personen

MARMELADEN

Die jährliche Aktion mit Bio-Navel-Orangen der Familie Librandi aus Kalabrien, mit nur jeweils einem Belieferungstermin der frühreifen Orangen im November und der mittelreifen im Dezember, hat sich zu einem Angebotsklassiker entwickelt. Ausgereift und frisch vom Baum gepflückt sind die Orangen bereits nach drei bis vier Tagen bei Ihnen zuhause und überzeugen mit ihren saftig, frisch und fruchtigen Aromen, im November noch etwas säurebetont und im Dezember mit ausgewogener Säure-Süße Harmonie.



Orangen-Marmelade & Clementinen-Marmelade

Wer unsere jährliche Bio-Navel-Orangen Kampagne im November und Dezember schätzt, überbrückt die restlichen Monate des Jahres mit der Marmelade aus diesen frisch geernteten Früchten. Durch ein Dämpfungsverfahren in der Herstellung und der Verarbeitung der Orange in der Schale wird wenig Zucker benötigt und die Aromen erhalten sich im Geschmack wie bei einer gerade vom Baum gepflückten Orange.

Gebinde: 300g Glas | 2 × 300 g Glas



Kontrolliert biologischer Anbau.
DE-ÖKO-001 EU-Landwirtschaft

MARMELADEN



Aprikosen-Konfitüre

Familie Sinanos aus Klenia/Korinth

Ein echtes Krisenprodukt, das aus der Not geboren wurde. Die Olivenernte fiel 2013 in Folge einer Klimakatastrophe aus und die Verarbeitungsbetriebe für Obstfrüchte schlossen wegen der Wirtschaftskrise. Die Aprikosen hingen an den Bäumen von Dimitrios und keiner wollte sie haben, so blieb nur der Ausweg sie selbst haltbar zu machen. Erfahrene Köche halfen und nach einigen Experimenten war klar auf alles aromatische Beiwerk zu verzichten und nur bei einer reinen Aprikosenkonfitüre zu bleiben. Zum richtigen Zeitpunkt der Reife geerntet, dann sofort schonend und mit viel Fruchtanteil zu Konfitüre verarbeitet, lässt sich der originäre Geschmack der frisch vom Baum gepflückten Aprikose einfangen und konservieren. So wurde daraus eine krisenfeste Konfitüre.

Gebinde: 245 g Glas



Kitro-Zitronen-Marmelade

Edith Fronimakis aus Skinokapsala/Kreta

In Italien wird sie Cedro genannt und in Griechenland Kitro, eine Art Zitrone, größer noch als eine Grapefruit. Im Inneren ist das Fruchtfleisch nicht größer als das der Zitrone, wie wir sie kennen. Das Fruchtfleisch wird von einer festen, weißen Schicht umgeben, die sonst nur dünn ausgebildet ist, im Geschmack ist sie etwas herb und reich an Pektinen. Auf Kreta wächst eine etwas kleinere Variante, eine Züchtung aus der Kitro und der Zitrone, was sie im Geschmack dann weniger herb werden lässt. Auch hier entstand die Marmelade aus der Not der wirtschaftlichen Lage in Griechenland und dem Willen, sich ihr nicht einfach zu ergeben. Für die „Soli-Marmelade“ haben sich aber schnell Liebhaber gefunden, die besonders ihre Qualität schätzen, so wird auch hier daraus eine krisenfeste Marmelade.

Gebinde: 245 g Glas

FÖRDERPROJEKT IN ALBANIEN

Mit dem Verkauf der Feigenkonfitüre fördern wir das Gemeinschaftsprojekt des langjährigen arteFakt-Freundes und Freiburger Arztes, Dr. Peter Krimmel, mit der Familie Haruni im südlichen Albanien nach Slow Food Kriterien ihr familienfreundliches Urlaubshotel zu gestalten und für die „Leerlaufzeit“ der Wintermonate eine Feigenmanufaktur aufzubauen. (www.family-hotel-haruni.com)



Feigen-Konfitüre

Gebinde: 210 g Glas | 3 × 210 g Glas



Feigen-Limonen-Konfitüre

Gebinde: 210 g Glas | 3 × 210 g Glas



Feigen-Konfitüre-Set

Feigen-, Feigen-Limone-,
Feigen-Orange-Konfitüre

Gebinde: 3 × 110 g Glas

SÜSSES



Mandorlotta

Mandelcreme mit Nativem Olivenöl Extra – arteFakt special – Decimi/ Umbrien

Enthält neben den natürlichen Faseranteilen und Sonnenblumenlektin 42 % Mandeln und 16 % Karamellzucker mit Olivenöl

Gebinde: 250 g Glas



Noccioli

Haselnusscreme mit Nativem Olivenöl Extra – arteFakt special – Decimi/ Umbrien

Enthält neben den natürlichen Faseranteilen und Sonnenblumenlektin 38 % Haselnuss, 12 % Karamellzucker mit Olivenöl und 6 % Kakao

Gebinde: 250 g Glas



Pistacchiella

Pistaziencreme mit Nativem Olivenöl Extra – arteFakt special – Decimi/ Umbrien

Enthält neben den natürlichen Faseranteilen und Sonnenblumenlektin 35 % Pistazien und 20 % Karamellzucker mit Olivenöl

Gebinde: 250 g Glas

Nur zum Start der Olivenölkampagne

Die Zahl der Liebhaber für diese drei Produkte ist begrenzt, wir gaben sie deshalb auf. In zahlreichen Briefen und Mails wurden wir darauf dringlich gebeten einen Weg zu finden sie wieder in unser Programm aufzunehmen. Wenn wir sie nur für eine kurze Zeit zum Beginn der

Olivenölkampagne und nur so lange der Vorrat reicht anbieten, lässt sich das vertretbar ökonomisch handhaben. Wer dabei sein möchte, sollte nach dem Erhalt des Frühjahrsmailing Mitte März nicht lange zögern, uns seine Wünsche mitzuteilen.

Bio-Petimesi

Roter Weintraubensirup aus Nemea

Gebinde:

0,25 l Flasche | 4 × 0,25 l Flasche



Kontrolliert biologischer Anbau. DE-ÖKO-001 EU-Landwirtschaft



Junge Ingenieure aus Nemea konstruierten einen Autoklaven, in dem sie schon bei unter 60° C den Traubensaft der Rotweintraube Agiorgitiko durch Unterdruck und Sauerstoffabschluss zum Sieden bringen können. So werden die Aromen in ihrer Fülle erhalten und eine „klebrige“ Süße wie beim normalen Kochen bleibt aus. Petimesi schmeckt wunderbar zu Joghurt, Müsli oder Obstsalat. Es lassen sich damit Saucen verfeinern oder statt Ahornsirup oder Honig die Salat-Vinaigrette verfeinern.

Bio-Haselnüsse & Bio-Mandeln aus Katalonien

fettfrei geröstete

Gebinde: Mandeln und Haselnüsse jew. im 200 g Glas | 6 × 200 g Gläser



Kontrolliert biologischer Anbau. DE-ÖKO-001 EU-Landwirtschaft



Die alte Handelstadt Riudoms ist nicht nur berühmt für sein Olivenöl, es waren Haselnüsse und Mandeln, die sie einst wohlhabend machten. Geblieben ist davon heute noch die alte Tradition, sie über einem Feuer in einem Trommelofen fettfrei zu rösten, was ihnen ein besonders intensives Nussaroma verleiht. Wer das heute noch macht, macht es gern mit Bio-Nüssen und wie eh und je in Handarbeit, was neben dem Genuss auch zu einem entsprechenden Preis führt.

Taralli „Calt“ aus Apulien

Taralli einfach oder

Taralli mit Fenchelsamen

Gebinde: 300 g | 4 × 300 g



In Apulien sind Taralli ein sehr beliebtes Brotgebäck zum Knabbern, und von der Art der Herstellung her ähneln sie eigentlich eher einer Nudel. Aus Hartweizenmehl, Wasser, Weißwein, Olivenöl und wenig Salz wird der Teig geknetet und die geformten Teigstücke werden zunächst in sprudelndem Wasser gekocht, dann abgeschöpft und in einem Steinofen, der nur mit Olivenholz und Mandelschalen beheizt wird, trocken ausgebacken. Taralli sind gute Begleiter zu Vorspeisen, Käse & Wein oder statt Kartoffelchips zum Fernsehen.



Rüdiger Lind

SCHAUEN SIE MAL REIN

Auch wenn sich unser Weinangebot auf mediterrane Regionen ausgeweitet hat, pflegen wir weiterhin die langjährige Freundschaft und Kooperation mit dem Weingut und der Familie Lind und wissen dabei um

die vielen Freunde der Pfälzer Weine unter Ihnen. Bei den Olivenöl-Abholtagen in Wilstedt treffen Sie die Familie immer persönlich an und übers Jahr finden Sie in unserem kleinen Laden stets eine Auswahl ihrer Weine. **Versandbestellungen sind jedoch aus logistischen und ökonomischen Gründen nur direkt beim Weingut möglich.**

WEINGUT
ÖKONOMIERAT
LIND

**Weingut Lind**

76865 Rohrbach/Pfalz
Hauptstraße 56
Telefon 06349.929173
Telefax 06349.929176
info@weingut-oekonomierat-lind.de
www.weingutoekonomierat-lind.de

DIE WINZER**Gunther & Klaus di Giovanna**

Anbaugebiet: Agrigent/Sizilien

**Celler de Capçanes****Kellermeister:**

Dipl.-Önologe Jürgen Wagner

Anbaugebiet: Montsant/Katalonien

**Domäne Repanis****Kellermeister:**

Dipl.-Önologe Ioannis Karavassilis

Anbaugebiet: Nemea/Peloponnes

LEICHTE SOMMER- UND TERRASSENWEINE

jung, frisch und fruchtig



Gerbino Bianco, weiss (vegan)

Rebsorte: 70 % Chardonnay, 25 % Grillo, 5 % Viognier

I G. & K. di Giovanna

Ein Wein mit goldgelber Farbe und ausdrucksvollem Bouquet von reifer, roter Grapefruit, grünem Apfel und weißem Pfirsich. Vollmundig mit ausgewogener, feiner Säure und langem mineralischen Abgang.

 Kontrolliert biologischer Anbau. DE-ÖKO-001 EU-Landwirtschaft



Roditis, weiss

Rebsorte: 100 % Roditis

GR Domäne Repanis

Dieser Wein ist angenehm spritzig mit Aromen reifer Zitronen, knackigen grünen Äpfeln und Kräuterwürzigen Noten. Ein Wein der jung getrunken werden sollte und auch optimal zu einem Mix von eurasisch-mediterranen Köstlichkeiten wie Bulgursalat mit Sultaninen und Feta passt.



Mas Donis blanc, weiss

Rebsorte: Garnacha blanca (75 %) Macabeu (25 %)

ES Cellar De Capcanes

Ein fruchtiges und leichtes Cuvée mit floralen Noten und Aromen von Zitrusfrüchten, Pfirsich, Mango und Banane. Mit sehr geringem Restzuckeranteil von unter 2 Gramm pro Liter ist es ein frischer und trockener Weißwein.



Mas Donis, rosé

Rebsorte: 80 % Garnacha (autochthon), 10 % Syrah, 10 % Merlot

ES Cellar De Capcanes

Ein temperamentvoller, lebendiger Roséwein. Verführerische Aromen knallroter Erdbeeren und reifer Himbeeren spielen im Glas mit etwas Kräuterwürze. Ein erfrischender Wein für ausgelassene und stimmungsvolle Momente.



Agiorgitiko, rosé

Rebsorte: 100 % Agiorgitiko

GR Domäne Repanis

Aufregendes Ziegelrot, geschliffen mineralisch mit einem Hauch von Kräuteraromen. Ein frischer Rosé, der souverän alle Bonbon-Klischees verdrängt. Mit seiner fruchtigen, harmonischen und trockenen Art ist er ein guter Gegenspieler für Röstaromen von Gemüse oder Fleisch.

 Kontrolliert biologischer Anbau. DE-ÖKO-001 EU-Landwirtschaft



Nero D'Avola, rosé (vegan)

Rebsorte: Nero d'Avola

I G. & K. di Giovanna

Ein Rosé mit Charakter. Er schimmert lachsfarben im Glas, ist sehr trocken und von kräftiger Statur. Kirschtöne und ein ganzer Fruchtkorb roter Beeren werden von erdigen Aromen und leicht rauchig anmutenden Noten begleitet. Ein Wein, der es in sich hat und ruhig ein paar Röstaromen von gegrilltem Fleisch verträgt.

 Kontrolliert biologischer Anbau. DE-ÖKO-001 EU-Landwirtschaft



Nerello Mascalese, rosé

Rebsorte: Nerello Mascalese

I G. & K. di Giovanna

Ein Rosé von leuchtend hellroter Farbe mit sehr fraganten Noten und mit leichtem Röstaroma, was typisch für die Nerello Mascalese Traube ist; mit intensiver, frischer Mineralität und ausgewogener Säure und einem trockenen, feinen Abgang. Insgesamt nicht ganz so „maskulin“ wie der Nero d'Avola rosé.

 Kontrolliert biologischer Anbau. DE-ÖKO-001 EU-Landwirtschaft



Mas Picos, rot (vegan)

Rebsorte: 40 % Garnacha, 40 % Samsó (Cariñena), 10 % Merlot, 10 % Tempranillo

ES Cellar De Capcanes

Von schöner rubinroter Farbe mit violetten Reflexen, exotischen Aromen und einer Anmutung von Kirschlikör, reif und schön konzentriert mit starkem Charakter der Garnacha und viel Frucht, im Abgang mit reifen und süßen Tanninen und angenehm frisch.

 Kontrolliert biologischer Anbau. DE-ÖKO-001 EU-Landwirtschaft



Agiorgitiko, rot

Rebsorte: 100 % Agiorgitiko

GR Domäne Repanis

Die klassische rote Rebsorte ergibt auch ohne Ausbau im Holzfass einen gut strukturierten Griechen mit maskulinem Charme und zupackender Art. Viel Würze und Kräuter, ein erfrischender Rotwein, der nicht so schnell müde macht. Ein echter Terrassenwein, den man leicht gekühlt zum Buffet und zu kalten Platten genießt. Diesen Tropfen kann man sich auch gut zu gebratenem Spargel und rosa Entenbrust vorstellen ...

 Kontrolliert biologischer Anbau. DE-ÖKO-001 EU-Landwirtschaft

Gebinde für alle Weine: 6 Flaschen à 0,75 l • Einzelflasche à 0,75 l

WEINE ZUM TAFELN

MIT POTENZIAL FÜR EINE TRINKREIFE ÜBER MEHRERE JAHRE



Grillo, weiss (vegan)

Rebsorte: Grillo

I Gunther & Klaus di Giovanna

Der Grillo von Di Giovanna wartet mit einer beträchtlichen Aromenfülle auf, die von typischen zitrusartigen über würzigen zu floralen Noten und von Orangenesten und Orangenblüte, bis hin zu Akazienhonig reicht. Ein gut gemachter Wein aus einer uralten Traubensorte auf Sizilien, der schon mehr als ein einfacher Landwein bietet. Ein perfekter Begleiter zu allen Fischgerichten und Gegrilltem. Ein weißer Favorit für jeden Tag.

 Kontrolliert biologischer Anbau.
DE-ÖKO-001 EU-Landwirtschaft



Nero D'Avola, rot 6 Monate Barrique

Rebsorte: Nero d'Avola

I Gunther & Klaus di Giovanna

Dieser Nero d'Avola erinnert in erster Linie an dunkle Kirschen, Cassis und Vanille. Hinzu kommen würzige, erdige, leicht rauchige Noten vom Eichenfassausbau. Seine dunkle Farbe und reichhaltige Aromatik machen ihn zum passenden Begleiter zu geschmortem Fleisch – Bouef Bourignonn, Straußenstew mit Bohnen – oder auch zu reifem Camembert. Ebenso passt er gut in die Sommerzeit zu BBQ's. Ein Wein, um den Abend ausklingen zu lassen. Macht Spaß!

 Kontrolliert biologischer Anbau.
DE-ÖKO-001 EU-Landwirtschaft



Nerello Mascalese, rot

Rebsorte: Nerello Mascalese

I Gunther & Klaus di Giovanna

Ein mittelkräftiger Rotwein mit ausgeprägter Kirschfruchtigkeit, dabei samtig und nicht zu schwer, leicht zu trinken. Ein roter Alleskönner, dessen reife Tannine und die frische Säure vom leicht wärmenden Alkohol unterstrichen werden und sich zu einem Gaumenschmeichler entwickeln.

 Kontrolliert biologischer Anbau.
DE-ÖKO-001 EU-Landwirtschaft



Mas Collet, rot 9 Monate Barrique

Rebsorte: 30 % Garnacha, 30 % Carinena, 20 % Tempranillo, 20 % Cabernet Sauvignon

ES Cellar de Capçanes

Ein toller ausgewogener Wein, voller Saft und Kraft, mit fruchtigen Aromen dunkler Kirschen und Beeren, Pflaumen, würzigen Noten und Kräutern. Reife Tannine, leicht wärmender Alkohol und fein eingebundene Säure mit dezent eingefügten Eichenholztönen. Ein geschmeidiger, samtiger Gaumenschmeichler mit Profil.

Gebinde für alle Weine: 6 Flaschen à 0,75 l • Einzelflasche à 0,75 l



Wermut

Rebsorte: Weiße Garnacha, Macabeu

ES Cellar de Capçanes

Der Weißwermut wird mit Weinalkohol und Zucker angesetzt. Enzianwurzel, Holunderblüte, Wacholderbeeren und Salbei sind die Wurzeln und Kräuter, die diesem Wermut den Geschmack geben. Danach durchläuft er eine Reifung von mindestens 24 Monaten in Barriques aus französischer Eiche nach dem Soleras-System, anschließend geklärt, gefiltert und auf Flaschen gezogen.

Gebinde: 3 Flaschen à 0,75 l | Einzelflasche à 0,75 l

LA NIT DE LES GARNATXES



Kalk

Schiefer

Sand

Ton

Die Garnacha-Weine aus der Serie **La nit de les garnatxes** wachsen auf vier verschiedenen Böden: Kalkstein, Schiefer, Sand oder Ton. Diese unterschiedlichen Böden prägen den Geschmack der Weine, die jeweils sehr individuell als Terroir ausgebaut wurden. Die Flaschen sind in einem Papierbogen eingewickelt, auf dem der jeweilige Terroir-Wein in Form eines Comics präsentiert und beschrieben wird.

Gebinde:

6 Flaschen à 0,75 l

Einzelflasche à 0,75 l je Boden



Als Set im Geschenkkarton

mit 4 × 0,75 l Flasche Garnacha auf Kalkstein, Schiefer, Sand und Ton

KOSCHERER WEIN



Peraj Pepita, rosé (vegan)

Rebsorte: 60 % Garnacha, 20 % Tempranillo, 20 % Samsó

ES Celler de Capcanes

10 Tage im Edelstahltank auf der Maische, 5 Monate im Tank. 85 % des Weines reift im Edelstahltank, 15 % im Barrique aus französischer Eiche für 10 Monate.



Peraj Ha'abib, rot 14 Monate Barrique (vegan)

Rebsorte: 35 % Garnacha, 35 % Cariñena, 30 % Cabernet

ES Celler de Capcanes

Der „Peraj Ha'abib“ gilt als einer der besten koscheren Weine überhaupt. Kein Wunder, denn er besticht mit sehr intensiven, komplexen Aromen, die ein Wahnsinns-Buket verströmen. Er vereint Aromen von Waldbeerkonfitüre, Kirsche, Vanille, würzigen Essenzen und Eichenholznoten. Er ist vollmundig und gibt sich im Gaumen sehr fruchtig, kirschtig, dunkelbeerig – Cassisnoten, dunkle Schokolade, Kaffee und Kräuter verbinden die weichen, harmonisch eingebundenen Tannine zu einem reichhaltigen, langlebigen Wein der Extraklasse. Tipp aus Dianas kleiner Weinfachschele: Dies ist ein Kellerwein, an dem man viele Jahre Freude hat – mindestens sechs Flaschen kaufen und jedes Jahr eine öffnen ...

Gebinde für alle Weine: 6 Flaschen à 0,75 l • Einzelflasche à 0,75 l

SELEKTIONIERTE WEINE

LANGLÄUFER ZUM LAGERN UND GENIEßEN



Helios, weiss (vegan)

Rebsorte: 50 % Grillo, 50 % Sauvignon Blanc

I Gunther & Klaus di Giovanna

Mit strohgelber Farbe und ausdrucksstarkem Bouquet von roter, reifer Grapefruit, von weißen Blüten und tropischen Früchten. Rund und voll im Mund mit feinem Säureakzent. Langer Abgang mit leichten Noten von Ananas und Papaya.



Kontrolliert biologischer Anbau.
DE-ÖKO-001 EU-Landwirtschaft



Helios, rot 14 Monate Barrique

Rebsorte: 50 % Nero d'Avola,
25 % Cabernet Sauvignon, 25 % Syrah

I Gunther & Klaus di Giovanna

Tiefes Rot mit ziegelroten Nuancen. Frische, fruchtige Nase mit gut eingebundenen Gewürznoten dank des Eichenholzes. Angenehm und von lange anhaltender Dauer im Mund, begleitet von weichen Tanninen und feiner Säure, die der Höhenlage des Weinbergs von bis zu 700 Metern zuzuschreiben sind. Tipp aus Dianas kleiner Weinfachschule: Dies ist ein Kellerwein, an dem man viele Jahre Freude hat – mindestens sechs Flaschen kaufen und jedes Jahr eine öffnen ...



Kontrolliert biologischer Anbau.
DE-ÖKO-001 EU-Landwirtschaft



Vall del Calàs, rot

Rebsorte: 65 % Merlot, 30 % Garnacha,
5 % Tempranillo

ES Celler de Capçanes

Intensive rote Farbe, komplexe Aromen von reifen Früchten, sehr würzig, Vanille. Insgesamt sehr intensiver und konzentrierter Geschmack. Der Alkohol ist perfekt mit der Säure ausbalanciert. Genießen Sie eine elegante Süße zusammen mit einer ausgezeichneten Tanninstruktur.



Kontrolliert biologischer Anbau.
DE-ÖKO-001 EU-Landwirtschaft



Agiorgitiko „Cuvée Argyro“, rot 12 Monate Barrique (französische Eiche)

Rebsorte: 100 % Agiorgitiko

GR Domäne Repanis

Dieser Wein kommt von einem sehr kleinen und hoch gelegenen Weinberg (750 bis 800 Meter) bei Nemea. Ein Weinberg, den Herr Repanis mit Leidenschaft hegt und von dem er einen besonderen Wein erzeugt. Den widmet er dann seiner Frau und benennt ihn nach ihrem Namen „Argyro“.

Die Königsklasse von Nikolas Repanis. Ein durch und durch guter Selektionswein. Tief in der Farbe, intensiv duftend, ausgewogene und vielschichtige Aromen, reife Tannine und ein moderater Alkohol machen diesen Tropfen rundum harmonisch.

In der Nase nimmt man als Erstes getrocknete dunkle Früchte wahr, gefolgt von Zeder, Tabak, Kaffee, Schokolade und Kakaopulver. Dezent würzig-rauchige Aromen, wie Pfeffer und Rosenpaprika stehen mit der Vanille im Einklang. Ähnlich verhält sich dieser körperreiche Wein am Gaumen. Fruchtig und mächtig mit würzigen Aromen, die man richtig lange nachschmecken kann, kommt er daher. Weiche, reife Tannine, eine gut eingebundene Säure und der Alkohol geben diesem Tropfen seine langlebige Struktur. Passt toll zu Wildgerichten mit Rotkohl und natürlich zu typisch griechischen Köstlichkeiten.

Tipp aus Dianas kleiner Weinfachschule: Dies ist ein Kellerwein, an dem man viele Jahre Freude hat – mindestens sechs Flaschen kaufen und jedes Jahr eine öffnen ...



Kontrolliert biologischer Anbau.
DE-ÖKO-001 EU-Landwirtschaft

Gebinde für alle Weine: 6 Flaschen à 0,75 l • Einzelflasche à 0,75 l

ARTEFAKT REISEN

Mit der Erzeuger-Verbraucher-Konzeption der arteFakt Olivenölkampagne suchen wir, die in der allgemeinen Warenproduktion verlorene Nähe zwischen Erzeugern und Verbrauchern durch

beiderseitige Begegnungen und Teilhabe zurück zu gewinnen. So schließen sich Olivenölliebhaber und -liebhaberinnen unseren jährlichen Besuchen bei unseren Partnern und Partnerinnen zur Oliven-ernte an. Manche möchten das einzeln

und individuell mit uns verabreden. Andere nutzen die angebotenen Kleingruppenreisen, die dann auch die kulturellen und landeskundlichen Aspekte mit sachkundiger Führung stärker einbinden.



IMPRESSUM

arteFakt – Handelsagentur für Erzeuger-Verbraucher-Ideen GmbH
Am Bogen 5 · 27412 Wilstedt
Telefon: 0 42 83/98 13 17 · Fax: 0 42 83/98 13 19
www.artefakt.eu · kontakt@artefakt.eu

Bürozeiten: Während der Kampagnenzeiten sind wir persönlich von 9.00–17.00 Uhr und außerhalb der Kampagnenzeiten von 9.00–13.00 Uhr für Sie da. Außerhalb dieser Zeiten können Sie Ihre Wünsche unseren elektronischen Helfern (Anrufbeantworter und E-Mail: kontakt@artefakt.eu) anvertrauen.

Öffnungszeiten und Verkauf in Wilstedt:

Werktäglich von 8.30–16.30 Uhr, Sonnabend nach telefonischer Vereinbarung.
Wir freuen uns über Ihren Besuch.

arteFakt Olivenölkampagne – Österreich –

Kastelicgasse 7/54 · 3100 St. Pölten
Tel.: +43 (0) 27 42/2 74 04 oder +43 (0) 699/110 74 117
Fax: +43 (0) 7 20/505 762 (kostenfrei)
www.artefakt-austria.eu · office@artefakt-austria.eu

arteFakt Österreich ist eine direkte Vertriebs Tochter von arteFakt Deutschland in eigenständiger Rechtsform (Einzelfirma Johann Stacherl). Das Basissortiment (Oliven und Olivenöle) ist identisch, ergänzt um ein eigenständiges Produktportfolio.

Alle Produkte aus dem Internetshop www.artefakt-austria.eu werden aus St. Pölten (NÖ) versendet. Gegen telefonische Voranmeldung (+43 (0) 27 42/2 74 04) können verfügbare Waren gerne auch in unserem Produktlager abgeholt werden (Manderlagasse 21, 3100 St. Pölten).



Gestaltung: GRÖNEBRÜDER Werbeagentur · Illustrationen: Julia Gandras · Fotos: Krzysztof Wojcik, Benedikt Roth, Fotoagentur Forum PL
Druck: Bonifatius Druck GmbH, Paderborn · Papier: Umschlag Maxisilk, Innenteil Maximat prime



VIELFALT DES FRUCHTSAFTES VON DER WIEGE BIS ZUM GENUSS

Gemeinsame Fortbildung
mit Erzeugern, Fachreferenten
und Konsumenten



**Landwirtschaft, Ernte und
Pflege der Bäume**



Begutachtung und Teilnahme
bei der Verarbeitung
in der Mühle



Prüfung und Auswahl
der Olivenöle vor Ort



Erzeugerabfüllung



Externe Lebensmittel-Analytik
und sensorische Bewertung



Jedes Jahr Ende April

Vorstellen der Olivenöle
bei den Olivenöl-Abholtagen
in Wilstedt zu Beginn jeder
Olivenölkampagne



www.artefakt.eu

Bestellung
per Internet und Postversand

arteFakt