

Die 26. Olivenölkampagne

Nach den letzten beiden Jahren mit erheblichen Ernteeinbußen als Folge des Klimawandels hoffen die Oliviers und wir natürlich auf ein günstigeres Wettergeschehen in diesem Jahr für die nächste Oliven-ernte. Allein, unsere Eindrücke beim Besuch unserer Partner und Partnerinnen in Italien Ende Januar bei frühlingshafem Märzwetter und „nackten“ Bergen, wo es eigentlich noch kalt und schneebedeckt sein müsste, lassen die Hoffnung verblassen. Länger schon suchen wir in Zusammenarbeit mit den Oliviers und Expert*innen verschiedener Disziplinen nach Lösungsansätzen, um diesem Wandel etwas entgegen setzen zu können. Drei Ansätze haben sich dabei als erfolgversprechend herausgeschält, an denen wir bereits arbeiten und die wir in diesem Jahr voranbringen wollen.

Alle drei Ansätze fordern uns zu tiefer greifenden Veränderungen als bisher und mit einem Durchhaltevermögen über mehrere Jahre hinaus, weil sich Erfolg versprechende nachhaltige Veränderungen in der Natur erst über längere Zeiträume von fünf bis fünfzehn Jahren zeigen. Es wird keine Zeit des Abwartens werden, sondern eine spannende Zeit der praktischen Versuche mit hohen Kenntnis- und Erfahrungsgewinnen und der Freude über das Gelingen kleiner und größerer Fortschritte. Aktuell wissen wir schon mehr über was zu tun ist, als wir schon umsetzen können. Daher gibt es vielfältige, vielseitige und spannende Möglichkeiten, sich daran zu beteiligen. Sie sind herzlich eingeladen, damit wir bald auch können, was wir schon wissen.

Der ökologische und wirtschaftliche Wandel der Olivenhaine

Für eine Resistenz gegenüber den klimatischen Veränderungen müssen die Olivenhaine mit ihrer heutigen Monokultur wieder zusätzlich mit Pflanzen besiedelt werden, die mit synergetischen Effekten zusammenwirken: den Boden bedecken, den Humusaufbau befördern, das Bodenleben bereichern und die Wasserspeicherfähigkeit steigern sowie oberirdisch die Biodiversität für eine



Eine der Aufgaben unserer neu gebildeten Agroforst-Fachgruppe wird die Planung verschiedener Pflanzenkombinationen sein, darunter auch solche mit einem wirtschaftlichen Ernteertrag und ihrem gemeinsamen Nutzen für die Verbesserung des Bodens mit einer Humusbildung und damit höherer Wasserspeicherfähigkeit. Versuchsweise werden damit dann Brachen zwischen den Olivenbäumen bepflanzt.

Balance zwischen Nutz- und Schadinsekten verbessern. Bei vielen Olivenhainen wird nur die Hälfte der Fläche für die Olivenbäume genutzt, die andere Hälfte liegt brach und wird durch ständige Bearbeitung „nackt“ gehalten – oder aber man lässt, wie beim Ökolandbau, die Ansiedelung von Wiesengräsern zu. Mit Elementen der Agroforstwirtschaft wollen wir diese „freie“ Hälfte für die Ansiedelung von Pflanzengemeinschaften zum Erreichen der oben beschriebenen Ziele nutzen.

Olivenlandwirten ein zweites Einkommen sichern

Darunter können dann auch erntefähige Pflanzen sein, die den Oliviers neben den Oliven ein zweites Einkommen ermöglichen könnten. Die Entscheidung, welche Pflanzen gewählt werden, um die Entstehung von

Pflanzengemeinschaften mit der gewünschten Wirkung zu erreichen, verlangt Fachkenntnisse aus verschiedenen Disziplinen und außerdem Experimente mit auch wissenschaftlicher Begleitung. Neben dem Aufbau von Beziehungen zu universitären Facheinrichtungen könnten womöglich auch berufliche Kenntnisse unter den arteFakt Olivenölgenießer*innen und Mitgliedern der Genossenschaft dabei helfen. Gern würden wir an solchen Kenntnissen partizipieren.

Der ökologische und wirtschaftliche Wandel der Olivenmühle

Von einer Olive wird heute zumeist nur das Olivenöl als Wertstoff gewonnen. Alle anderen Bestandteile werden als Abfall betrachtet. Vereinzelt beginnen Olivenmüller, die größeren Stücke der gebrochenen Olivenkerne aus dem Trester zu extrahieren, um sie als Heizmaterial zu verwerten. Die Olive in der Gesamtheit ihrer Bestandteile als wertvoll anzusehen und die verschiedenen Komponenten als Wertstoffe zu gewinnen, wird noch nicht verfolgt.

Wenn man an die Aufgabe denkt, zur Bodenverbesserung die Humusgewinnung zu fördern, dann fällt der Blick schnell auf den organischen Oliventrester und Wasser, der

bisher in der Mühle als Abfall anfällt. Ihn kann man für eine Kreislaufwirtschaft nutzen. Nur sein hoher Polyphenolgehalt, der pflanzenschädlich ist, müsste vorher reduziert werden. Was aber ist Polyphenol und wer könnte es als Wertstoff gebrauchen? Und in welcher Qualität müsste es gewonnen werden?

Die Zukunft gehört der ganzen Olive

Diesen Fragen sind wir für alle in der Olive enthaltenen Stoffe nachgegangen, haben dazu recherchiert und erste kleine Forschungsprojekte durchgeführt. Danach könnte der Trester nicht nur für die Humusbildung aufbereitet werden, sondern wäre auch von Nutzen zur Herstellung von Tiernahrung oder als Grundstoff für Bio-Kunststoffe. Die Olivenkerne wären eigentlich zu schade, um sie nur zu verbrennen, mit ihrem hohen Ge-

halt an Lignin könnten sie chemische Bindemittel in der Industrie ersetzen oder bei der Entwicklung von Bio-Batterien zur Speicherung überschüssiger regenerativer Energien Verwendung finden. Denkt man das zu Ende, dann wäre die erweiterte Wertstoffgewinnung die Zukunft eines wirtschaftlich erfolgreichen Olivenmüllers, und der Ertrag aus dem Olivenöl würde wohl zum geringsten Beitrag dabei. Alle als Wertstoffe gewonnenen Bestandteile der Oliven könnten in der Industrie und Fertigung Produkte ersetzen, die heute noch aus fossilen Stoffen hergestellt werden. In Anbetracht der jährlich anfallenden Olivenmengen könnte das substanzial beim Ausstieg aus dem fossilen Zeitalter mithelfen.

Wir wollen uns an der Zukunft beteiligen

In einer Projektkooperation mit dem Unternehmen GEA in Oelde haben wir bei der letzten Olivenernte in der Olivenmühle von Josep Maria Mallafré zunächst untersucht, in welchen Prozessschritten der Verarbeitung in der Mühle welche Bestandteile der Olive anfallen und wie sie sich stofflich und chemisch zu-



Olivenkerne könnten wertvoller sein, als sie nur zu verbrennen.

sammensetzen. Im nächsten Schritt bereiten wir ein dreijähriges Forschungsprojekt mit GEA und einer Universität oder Hochschule vor, in dem ermittelt und untersucht wird, in welcher Qualität die Bestandteile der Oli-

ve als Wertstoffe gewonnen werden können und wie sie konserviert werden müssen, damit sie einer Verwertung zugeführt werden können. Diese Ergebnisse werden dann Auswirkungen auf die zukünftigen technischen Weiterentwicklungen eine Olivenmühle haben. Das alles liegt noch in der Zukunft, und wir werden aus ökonomischen und strukturellen Gründen mit arteFakt in entsprechenden Forschungs- und Entwicklungskooperati-



Dr. Steffen Hruschka von GEA in Oelde ist der leitende Ingenieur des Forschungsprojektes zur Wertstoffgewinnung der Olive, hier bei den Voruntersuchungen bei der letzten Ernte in der neuen Olivenmühle von Josep Maria Mallafré.

BEWERBUNGEN

Aktuell suchen wir für die Durchführung des Forschungsprojekts noch vier klein- und mittelständische Unternehmen als Partner, für die die Verwertung von einem der Wertstoffe interessant sein könnte. Damit würden wir die Bedingung zum Erhalt von Mitteln aus einem Förderprogramm erfüllen.

Wer sich angesprochen sieht, sende bitte eine E-Mail an c.boelicke@artefakt.eu

So schmecken die Olivenöle der neuen Ernte

Die Geschmacksampel

- Florale und frühlinghafte Aromen von Ziergräsern
- Grüne Aromen frisch geschnittener Wiesengräser und von frühreifem Kernobst
- Herzhaftere Aromen von Blättern, Kräutern oder wild gewachsener Wiesenmischung

- +** zurückhaltend
- ++** bemerkbar
- +++** markant



Klaus & Gunther Di Giovanna

Olivenöl No.2 / Sizilien

Die Olivenbäume hingen voller Früchte, die wegen einer langen Trockenheit zwar etwas kleiner als üblich ausfielen, dafür aber ohne Schäden von Viren und Larven der Olivenfliegen blieben. Der fehlende Feuchte ließ sie sich nicht vollständig entwickeln, machte sich aber auch in der Mühle mit einem verminderten Olivenölgehalt bemerkbar. Ohne Wasser funktioniert die Fotosynthese zum Aufbau des Fruchtzuckers nicht, aus dem sich das Olivenöl bildet. Routiniert gelang es *Gunther & Klaus* wieder ein sehr elegantes und feines Olivenöl mit Aromen grüner Bananenschale, grüner Mandel und frühlinghaft grünen Ziergräsern und Blättern, mit zurückhaltenden Bitternoten und länger anhaltender, prägnanter aber angenehmer Schärfe zu gewinnen.

Aromen: ● scharf: **++** bitter/herb: **+**



Familie Librandi

Olivenöl No.3 / Kalabrien

Abweichend vom Trend des Jahres hatte der Süden Italiens für die Landwirtschaft immer das richtige Wetter zur richtigen Zeit und bescherte den Geschwistern eine ihrer besten Ernten. Ihre Herausforderung bestand im Zeichen des allgemeinen Arbeitskräftemangels, der auch in Kalabrien herrscht, alle Oliven im gewünschten Reifezeitraum von den Bäumen ernten zu können. *Angela*, die Müllerin unter den Geschwistern, überzeugt wieder mit ihrem gut ausbalancierten Olivenöl aus der Olivensorte *Nocellara del Belice* für die feine und liebliche Küche mit grünen Aromen feiner Gräser, grüner Mandel und Staudensellerie und gut eingebundener Schärfe und angenehmer Bitternote.

Aromen: ● scharf: **++** bitter/herb: **+**

on nur ein kleinerer Partner sein können. Wir können diese Vorhaben aber mit initiieren, und wir sind ein wertvoller Partner wegen unserer langen praktischen Erfahrung bei der Gewinnung von Olivenöl und mit recht fundiertem fachlichen Wissen zur Olive.

Die Erweiterung des wirtschaftlichen Engagements von arteFakt

... in investive Forschung und Entwicklung

Solidarisches Miteinander zählt mit zu den Grundlagen unserer Erzeuger-Verbraucher-gemeinschaft, und geforscht haben wir von Anbeginn. Beides richtete sich bisher auf die fachliche Herausbildung einer Terroir-Qualität der Olivenöle und auf die Förderung der Oliviers, damit sie diese Qualität auch erzeugen können. Die ökonomischen Grundlagen schaffen wir dafür mit der Bezahlung eines fairen und notwendigen Wertschöpfungspreises, und wo die Einnahmen für die Entwicklung nicht gereicht haben, haben wir es mit ‚verlorenen Zuschüssen‘ aus Spendengeldern der arteFakt-Freunde ausgeglichen.

Große Investitionen benötigen neue Modelle der Partnerschaft

Mit der Umwandlung in eine Genossenschaft haben wir eine investive Finanzierungskraft dazu gewonnen, die es uns ermöglicht, die oben angeführten Forschungsvorhaben und Projekte in Angriff zu nehmen. Die Einlagen in die Genossenschaft sind für derartige Investitionen ausdrücklich gedacht, nicht aber als verlorene Zuschüsse. So werden die vor uns liegenden Aufgaben eine größere und komplexere Dimension als die bisherigen zur Qualitätsentwicklung des Olivenöls haben. In Einzelfällen wird das dann aber auch die Erweiterung zu wirtschaftlicher Beteiligung für eine Refinanzierung der Investitionen erfor-

dern. In der Beziehung zwischen den Oliviers und uns werden wir damit kulturelles Neuland betreten. Die wirtschaftlichen Beziehungen zwischen uns gründen sich bisher auf Freundschaft und gegenseitigem Vertrauen, auf mündlichen Verabredungen. Bei größeren Investitionen aus den Mitgliedseinlagen



Domenico Angelini aus den Sybillinischen Bergen in Umbrien steht uns als erfahrener Landwirt und Agronom der Leguminosen nicht nur kulinarisch zur Seite. Seine alten Land- und Ursorten der Hülsenfrüchte sind auch besonders Widerstandsfähig gegen Hitze und Trockenheit.

werden wir beiderseitig eine neue Art der Partnerschaft – eine der Beteiligung – eingehen, was den Beziehungscharakter erweitert und uns neue vertragliche Fähigkeiten abfordern wird. Auch hier nehmen wir gern die Hilfe erfahrener Olivenölgenießer*innen an.

... in ein neues Produktsegment

Die Beschäftigung mit der Agroforstwirtschaft und die Suche nach geeigneten Pflanzen zur Bodenverbesserung mit einem Nutzen auch für den Olivenlandwirt führten uns schnell zu den Leguminosen, den Stickstoffsammlern mit ihren proteinhaltigen Hülsenfrüchten. Eine Studie zur Ernährung der Weltbevölkerung prognostiziert die Verdoppelung des Proteinbedarfs in zehn bis fünfzehn Jahren. Diesen Bedarf aus der Verdoppelung der Tierhaltung zu Deckung, wird keiner wollen.

Daher wird an zellulärer Herstellung von Proteinen geforscht. Es werden Insekten als Lieferanten entdeckt. Und in größerem Umfang werden es pflanzliche Proteine sein, die den Bedarf decken müssen. Im Kontext vegetarischer, veganer und glutenfreier moderner Ernährungstrends sehen wir eine große Chance

darin, Olivenöl und pflanzliche Proteinlieferanten auf attraktive kulinarische Weise zusammen zu bringen. Gleichzeitig können wir unseren Oliviers dabei auch einen Absatzmarkt für ihre Bodenverbesserer eröffnen. arteFakt könnte sich damit zur *Olivenöl- und Proteinkampagne* erweitern, zunächst bieten wir aber erst aktionsorientiert neue Produkte aus diesem Segment zum Testen heraus und freuen uns über Ihre Rückmeldungen.



Familie Librandi



Cuvée di Librandi / Kalabrien

Für ihre persönliche Handschrift des Cuvées, dass den Namen der Familie trägt, entscheidet sich Angela jedes Jahr auf der Basis der aktuellen Ernte neu für die Auswahl der Olivensorten. Mit einem breit gefächerten, fruchtigen Bouquet und akzentuierten pfeffrigen und herben Noten möchte sie mit dem Olivenöl die Komplexität ihrer Region, des Sila-Gebirges, wiedergeben. Ebenso vielseitig sind dann auch die Verwendungen für Zubereitungen in der kalten und warmen Küche.

Aromen: ● scharf: ++ bitter/herb: ++

Giuseppe Lombardi



Olivenöl No.7 grün / Apulien

Auch in Apulien blieben die nördlichen Regionen weitgehend vor negativen Folgen des Klimawandels verschont und Giuseppe Lombardi freut sich über eine gute Ernte mit gesunden Früchten. Vorwiegend widmet er sich der frühen Ernte, um den dann noch grünen Charakter des Olivenöls aus der Coratina zu gewinnen, geprägt von Aromen frühlingshafter Ziergräser, grüner Mandel und Artischockenblättern. Mit dem hohen Gehalt an gesundheitlich vorteilhaften phenolischen Verbindungen der Coratina-Olive, die geschmacklich das Olivenöl mit herben und pfeffrigen Noten begleiten, ist es die Kunst des Oliviers sie mit den Aromen in einer Balance zu halten, was Giuseppe wieder gut gelungen ist und den Gaumen auf angenehme Art herausfordert.

Aromen: ● scharf: +++ bitter/herb: +++

Cooperative E. De Deo



Olivenöl No.7 fruchtig / Apulien

Nach der Olivenfliegenplage im letzten Jahr, die den Oliven zusetzen, konnte Giulio Sciascia, der „Kellermeister“ der Cooperative Emanuel De Deo, in diesem auf eine gute Ernte mit nur gesunden Oliven blicken. Giulio widmet sich der Gewinnung der etwas gefälligeren Variante des Olivenöls aus der Coratina-Olive in ihrer mittleren Reife. Es verstärken sich dann die floralen Aromen von frühen Blüten und Ziergräsern gegenüber der grünen Mandel und Artischocke und auch die herben und pfeffrigen Noten der phenolischen Verbindungen der sekundären Pflanzenstoffe verlieren an Prägnanz. Es ist ein vielseitig einsetzbares Olivenöl für die Gemüseküche, dass auch kräftige „Gegenspieler“ wie Aubergine, Grünkohl, gekochte Tomate und Hülsenfrüchte gut einbindet.

Aromen: ● scharf: ++ bitter/herb: ++

Ein Buch von Robert Jungk

aus der Abteilung „Zukunft und Zuversicht“ meines Bücherregals habe ich mal wieder in die Hand genommen. Robert Jungk, 1913 in Berlin geboren, war ein deutsch-österreichischer Publizist, Journalist der Nachkriegszeit und gilt als einer der ersten Zukunftsforscher. Sein Buch mit dem Titel „Projekt Ermutigung – Streitschrift wieder die Resignation“ erschien 1990. Er formulierte darin: „Es geht ein Gespenst um in Europa: die Resignation, die Quittung für die unerfüllten Erwartungen des Jahrhunderts.“ Damals herrschte in Deutschland eine ähnliche Stimmung, wie sie sich auch jetzt wieder verbreitet, da die Brüche für notwendige Veränderungen nicht mehr zu überspielen sind. Wie damals beginnen Menschen sich damit überfordert zu fühlen, verfallen in Resignation, zweifeln an der Wissenschaft, suchen Schuldige, sehnen sich nach dem vermeintlich besseren Früher und wollen daran festhalten.

Robert Jungk stellte dem nicht nur sein heute wieder aktuelles Buch, sondern mit dem Konzept der „Zukunftswerkstätten“ auch Orte der Ermutigung entgegen. In Gemeinschaft und mit Phantasie konnten in Form von Workshops darin neue Ideen und Lösungen für gesellschaftliche Probleme für eine demokratische Teilhabe entwickelt werden. Auch damals waren ökologische- und Umweltthemen dabei Schwerpunkte, und viele heute selbstverständliche Standards wurden in ihnen entwickelt, geplant und umgesetzt.

Wir denken, dass *Zukunftswerkstätten* immer noch und gerade heute wieder spannende Orte wären, um sich mutiger den Herausforderungen, zu stellen, die aus notwendigen Veränderungen entstehen. Auch unser Gründungskonzept einer Erzeuger-Verbraucher-Gemeinschaft formte sich seinerzeit gemeinschaftlich in Zukunftswerkstätten.

Mit der Idee der Klima-Camps, unter dem Leitbild der Agroforstwirtschaft, knüpfen wir jetzt an sie an und bieten dafür drei Orte, an denen sie stattfinden werden – in Apulien, auf Kreta und in Wilstedt. Informationen dazu veröffentlichen wir auf unserer Internetseite www.artefakt.eu. Wer interessiert ist, kann sich auch mit einer E-Mail an m.dibari@artefakt.eu eintragen und wird dann frühzeitig von uns informiert.

Klima-Camps und Agroforst-Projekte in Apulien, auf Kreta und in Wilstedt



Klima-Camp Palombaio / Apulien

Themen: Humusaufbau & Regenwurmzucht; Herstellung von Pflanzenkohle; Erkundung pflanzlicher Synergiegemeinschaften für eine verbesserte Biodiversität über und unter der Erde; Veredelung von Mandelbäumen durch Pfropfen, Olivenbaum- und Rebschnitt, Olivenenernte.



Klima-Camp Skinokapsala / Kreta

Themen: Humusaufbau und Herstellung von Pflanzenkohle aus Schilf; Olivenbaumschnitt; Olivenenernte.



Klima-Camp Wilstedt / Niedersachsen

Entwicklung einer Agroforst-Modellanlage heimischer Obstbäume und -sträucher; Erkundung pflanzlicher Synergiegemeinschaften für eine verbesserte Biodiversität über und unter der Erde; Humusaufbau & Regenwurmzucht; Herstellung von Pflanzenkohle.

Roberta di Luigi & Vincenzo Tini



Olivenöl No.8 / Abruzzen

Roberta Di Luigi und Vincenzo Tini konnten zwar gesunde Oliven ernten, wegen der langen Trockenheit blieben sie jedoch klein und enthielten auch weniger Olivenöl als in früheren Jahren. Auf das Aromen- und Geschmacksprofil hatte das keine Auswirkungen, ihr Cuvée aus der Dritta und Leccino wird wieder ausdrucksstark von kräftig grünen Gräsern und Blättern einer Sommerwiese, Tomatenkraut und noch grüner Rinde von Zweigen geprägt. Das frühzeitige Einsetzen und schnellere Reifen in dem trockenen Klima lassen die prägnanten herben und pfeffrigen Noten der Dritta in diesem Jahr zurückhalten-der ausfallen und mit der Balance der „sanften“ Leccino ist es ein gut ausbalanciertes harmonisches Olivenöl für die bunte Gemüseküche und Pasta aller Art geworden.

Aromen: ● scharf: +++ bitter/herb: +++

Familie Mallafré



Olivenöl No.11 grün / Katalonien

Die Regionen im Hochland des Priorats von dem die Arbequina-Oliven für dieses Olivenöl kommen, konnte auf eine recht gute Ernte blicken. Auch hier hatte die Olivenfliege wegen längerer Trockenheit wenig Chancen sich zu entwickeln, so dass sehr gesunde Oliven gepflückt werden konnten, die aber nicht den optimalen Gehalt an Olivenöl erreichten. Aus den noch festen grünen Oliven des Erntebeginns gelang es dem *Mallafré-Team*, ein außerordentlich gutes und präzises *grünes* Olivenöl zu erzeugen. Es überzeugt mit grünen Aromen von Tomatenblättern, Mandeln in der Samenhaut und grünem Apfel, sowie leichten Noten von Gräsern mit zurückhaltend herben und markant pfeffrigen Noten, die sehr fein mit den Aromen ausbalanciert sind.

Aromen: ● scharf: ++ bitter/herb: ++

Olivenöl No.11 fruchtig

Das Wetter blieb über die Zeit der Ernte stabil, so dass auch aus den Oliven mittlerer Reife das beliebte Olivenöl mit gewohnt harmonischem und gefälligem Charakter und nur zurückhaltenden herben und pfeffrigen Noten gewonnen werden konnte. Es überzeugt mit fruchtigen Aromen von Äpfeln mittlerer Reife und frisch geschnittenen Gräsern einer bunten Sommerwiese für die vielseitige kalte und warme Salat- und Gemüseküche. Als eine Besonderheit verändert das Arbequina-Olivenöl ab dem mittleren Temperaturbereich von 130°C seine Aromatik hin zu einer geschmacklich kräftigen Olivennote, die sehr gut mit Röstaromen aus der Bratküche bei 210°C, z.B. von Auberginen, Kartoffeln oder Sellerieschnitzel harmonisieren.

Aromen: ● scharf: + bitter/herb: +



Pflanzkohle – ein Wertstoff aus dem jährlichen Olivenbaumschnitt

tausend Jahre erhalten und damit bleibt auch das CO₂ der Atmosphäre entzogen.

Wir erhalten Unterstützung

Wissen erschließt sich oft schneller als das Tun. Deshalb freuen wir uns, dass sich aus unseren Reihen zwei Spezialisten zur Erzeugung von Humus und Pflanzkohle gemeldet haben. *Davide Colasanto* aus Ruvo in Apulien und Mitglied der Agroforst-Fachgruppe hatten wir bereits mit seiner kleinen Unternehmung *GreenTa*, einer Regenwurmzucht zur Humuserzeugung, vorgestellt. Und mit *Walter Danner* aus Reisbach in Süddeutschland haben wir, bisher noch unentdeckt, einen hochkarätigen Experten zur Erzeugung von Pflanzkohle als Mitglied in der Genossenschaft. Als Gründer der *Snow-Leopard-Projects GmbH* baute er ein Unternehmen zur Herstellung von Pyrolyseanlagen in Verbindung mit Biogasanlagen



und zur Herstellung von Terra Preta-Pflanzkohle auf, dass er heute gemeinsam mit seiner Tochter *Katharina* führt.

Bei unserem kürzlichen Besuch haben wir uns schnell verstanden, es verbindet uns ein gemeinsames Grundverständnis für unsere unternehmerische Tätigkeit. Im Gespräch formulierte *Walter Danner* das kurz: „Mein Kerngeschäft ist es die Welt zu retten und mit der erfolgreichen Geschäftstätigkeit erwirtschaftete ich mir die Mittel das auch tun zu können.“

Mit dem Verein *char2cool* fördert er zum Beispiel Klimaprojekte in Afrika zur Bindung von CO₂, der Vermeidung von Methanfreiset-

zung und zur Speicherung von Kohlenstoff. Hierfür hat er leicht selbst zu bauende Pyrolyseöfen zur Herstellung von Pflanzkohle entwickelt. (<https://dooiy.org/guides/char2cool--biochar-kiln>)

Eine Carbon Box für Davide

Für den Einsatz seiner neu entwickelten *Carbon Box* für unsere Agroforstaktivitäten, haben wir mit *Walter* eine erste und rasche Zusammenarbeit verabredet. Als *arteFakt* investieren wir in eine solche, autark arbeitende Anlage zur Erprobung ihrer Wirtschaftlichkeits- und Ertragsfähigkeit für einen Olivenlandwirt oder Olivenmüller mittlerer Größe. Der Praxispartner wird dabei *Davide*

Jährlich muss der Olivenbaum beschnitten werden, weil nur an den zweijährigen Trieben Blüten ansetzen. Und auch am Fuß des Baumes müssen die jährlich nachwachsenden Austriebe entfernt werden, damit der Baum nicht verbuscht. Aus dem Schnittmaterial ließe sich leicht durch Pyrolyse Pflanzkohle herstellen, um Humus damit aufzuwerten. Zahlreiche Vorteile der Pflanzkohle werden viele positive Wirkungen auf den Boden zugeschrieben, u.a. eine Verbesserung des Wasserspeicherfähigkeit; eine Begünstigung der Bildung von Pilzwurzeln, was die Wasser- und Mineralstoffaufnahme zum Schutz gegen Pflanzschädlinge verbessert; eine höhere Bodendurchlüftung und für Bakterien findet sich in der porösen Kohle ein geschützter Lebensraum, was die Nährstoffumsetzung für die Pflanzen fördert.

Pflanzkohle für den Klimaschutz

In einem Pyrolyseofen lassen sich Baumschnitte, aber auch Schilf oder Grünschnitt zur Pflanzkohle umwandeln. Das in den Pflanzteilen enthaltene CO₂ wird dadurch für lange Zeit gebunden. In bewirtschafteten Böden bleiben dann über 80% des Kohlenstoffes für mehrere hundert, vielleicht auch

sein, weil er mit seiner Humusproduktion bereits über geeignete Räumlichkeiten und ein marktfähiges und eingeführtes Produkt verfügt, dass er mit der Pflanzkohle aufwerten oder damit ein Zweitprodukt herstellen kann. Damit ließe sich auch eine Refinanzierung der Investition in kürzerer Zeit erreichen.

Es wird ein spannendes Projekt und eine spannende Zusammenarbeit mit *Walter Danner*, die sicher schon bald über dieses erste Projekt hinauswachsen wird. Möchten Sie ihn kennen lernen, dann schauen Sie unter www.snow-leopard-projects.com und www.char2cool.org.



Jose Gálvez

Jose Gálvez

Olivenöl No.13 / Andalusien

Die klimatischen Bedingungen führten in Andalusien im zweiten Jahr in Folge zu erheblichen Ernteaufschlägen. Im falschen Rhythmus kam es Ende März zur Blütezeit der Oliven zu sehr hohen Temperaturen mit Trockenheit und erst anschließend zu anhaltendem Regen. Die Olivenhaine von *Jose Gálvez* liegen in einer geografischen Nische zwischen zwei Gebirgszügen, die sie etwas vor den Extremen schützten, so dass er der Trockenheit der Blütezeit mit einem hohen Bewässerungseinsatz entgegenwirken konnte. Sein Picual-Olivenöl besticht wieder mit intensiv würzig aromatischen Noten von Tomatenblättern, Artischocke, frisch geschnittenen Gräsern, grüner Walnusschale und etwas frischem Majoran, was ideal zu würzigen Speisen, wie der orientalischen Küche passt.



Familie Sinanos

Olivenöl No.23 / Korinth klimabedingter Totalausfall

Der Klimawandel bescherte *Dimitrios Sinanos* erneut einen Totalausfall der *Manaki*-Ernte. Im März standen die Olivenbäume in voller Pracht ihrer Blüten als über eine Woche lang Temperaturen von 38 bis 40°C über die Region hereinbrach und die Blüten vertrocknen ließ. Hier half auch keine Bewässerung der Wurzeln, weil das Wasser die Blüten nicht vor dem „Verbrennen“ der heißen Sonneneinstrahlung schützen kann. Alle Landwirte in der Region standen dieser Situation ohnmächtig gegenüber. Ein Bio-Anbauer bei Athen lässt seine *Koroneiki*-Olive aus Qualitätsgründen immer in der Mühle von *Dimitrios* extrahieren, ihm konnte *Dimitrios* eine kleine Charge Oliven abkaufen, so dass er bei den Olivenöl-Abholtagen in *Wilstedt* auch mit einem kleinen Angebot dabei sein kann.



Uns gegenseitig zu besuchen ist ein Essential unserer Erzeuger-Verbraucher-Gemeinschaft. Bei den Olivenöl-Abholtagen am 27. und 28. April werden alle Oliviers zu uns nach Wilstedt kommen und mit **Klaus Haase**, dem langjährigen Dolmetscher und Reiseleiter der Italienreisen, **Krzysztof Wojcik**, dem Warschauer Fotografen seit Anbeginn und **Conrad Bölicke**, dem Gründer, waren die drei arteFakt-Veteranen zu unseren Freunden in Italien aufgebrochen, denen sie zum Teil schon seit über zwanzig Jahren verbunden sind.



1 Langosco in der Lombardei
Der erste Halt führte uns zu einem neuen Partner, der *Familie Lesca*, die dort inmitten eines Reisanbaugebietes eine kontrolliert biologische Landwirtschaft betreibt. Ihr selten angebauter Baldo-Reis hatte unser Interesse geweckt, er eignet sich besonders für Risotto, wie für eine süße Zubereitung.

3 Trivio in Umbrien
Eine atemberaubend schöne Berglandschaft empfängt einen, wenn man die *Familie Angelini* in über achthundert Meter Höhe in den Sibillinischen Bergen besucht, wo sich **Antonio** und **Domenico** der Erhaltungszucht alter Land- und Ursorten von Hülsenfrüchten verschrieben haben. Wir wurden gleich zum Essen gebeten und lernten mit **Lucrezia** das neue Mitglied der Familie kennen. Am nächsten Tag wählten wir mit Mutter **Giuseppina** und Tochter **Gloria** in ihrem kleinen Dorfladen noch zwei neue Produkte aus, Kichererbsen- und Dinkelmehl, bevor es dann weiterging.

5 Castilenti in den Abruzzen
Vincenzo Tini und **Roberta Di Luigi** modernisieren gerade wieder ihre Mühle und haben einen modernen Showroom für Besucher zur Verkostung ihrer Olivenöle eingerichtet. Neben der reinen Gewinnung ihrer Olivenöle, kreiert Roberta aus ihnen jetzt auch spannende Cuvées mit neuem und modernem Bouquet.

7 Andria in Apulien
Gemeinsam mit **Giuseppe Lombardi** besuchten wir die sensationelle Schokoladenmanufaktur mit Museum **Mucci Giovanni**, die zur Karnevalszeit gerade eine Vielzahl bunter Schokokugeln anbot. Dann ging es zu einer Weinprobe des Uva di Troia in die Taralli kalt-Bäckerei von **Marmo Maria**, die mit ihrer Familie auch ein kleines und feines Weinsortiment aus eigenem Anbau hat. Abends saßen wir dann zum Essen bei den Lombardis und berieten mit Giuseppe und Vater Vincenzo, einem pensionierten Agrarprofessor, unsere Agroforstprojekte.

2 Bettona in Umbrien
Graziano Decimi hat mit seiner Tochter **Margherita** die Olivenmühle auch zu einem Erlebnisraum für Besucher*innen ausgebaut und wir konnten darin ihre neue Art Olivenöle mit kleinen Speisen zu verkosten genießen. Margherita hat sich für die Nachfolge entschieden und Graziano überträgt ihr jetzt 51% des Unternehmens.

4 Cerignola in Apulien
Tafeloliven wie die La Bella müssen auch optisch fehlerfrei sein und werden daher nur mit der Hand gepflückt und anschließend noch selektiert.

6 Minervino in Apulien
Den Vorsitzenden der Cooperative Emanuel De Deo, **Maurizio Sciarra**, trafen wir an seinem vollen Schreibtisch mit Sorgen an. Die Ernte war zwar gut, die vielen Ausfälle in anderen Regionen mit der Folge ständiger Marktspekulationen mit unsicheren und hohen Preissprüngen erfordern aber eine Verdoppelung der Liquidität, was für eine kleine Kooperative schwer ist und es bleiben auch Kunden weg. **Giulio Sciascia**, der „Kellermeister“ des Olivenöls freute sich über den erstmaligen Einsatz der neuen Filteranlage, die wir aus Mitteln der OlioSoli-Spendengelder finanziert hatten.



Olivenöl No.27 grün / Messenien
Ein Bergriegel schützte die auf einer Hochebene gelegenen Olivenhaine der *Kooperative Eleonas* vor dem ganz großen Schaden des Hitzeeinbruchs zur Blütezeit. Mit einer Verringerung des späteren Ertrages der Oliven von 35 bis 55% der Erntemenge oder des Olivenölgehaltes, je nach Lage der Haine, war es aber auch für sie wirtschaftlich kein gutes Jahr. Die Trockenheit gab auch hier der Olivenfliege keine Chance, so dass das Olivenöl aus gesunden grünen, noch festen Oliven wieder als ein ausdrucksstarkes grünes Olivenöl extrahiert werden konnte. Es überzeugt mit Aromen von Wildkräutern, grüner Bananenschale, frühreifen Stachelbeeren und angenehmer Schärfe mit moderaten herben Noten.

No.27 fruchtig / Messenien
Die Koroneiki-Oliven mittlerer Reife ergeben kraftvolle grüne Aromen einer frisch geschnittenen Wildkräuterwiese, ergänzt durch Aromen von Löwenzahn und Kernobstfrüchten und etwas grüner Banane. Mit nur zurückhaltend herben und pfeffrigen Noten ist es ein harmonisches, geschmacklich rundes Olivenöl, dass trotz seiner kraftvollen Aromatik als ein gefälliges zu bezeichnen ist und somit eine breite Anwendung für Speisen aller Art in der kalten, warmen und auch Bratküche findet.



Olivenöl No.29 / Kreta
Klimabedingter Totalausfall
Auch auf der Ostseite von Kreta, dort wie die *Familie Fronimakis* ihre Olivenhaine im Triptisgebirge haben, zerstörte der Hitzeeinbruch im Frühjahr große Teile der Olivenblüten. Anfangs sah es danach nur nach einer zu erwartenden schlechten Olivenernte aus, als es bisher untypisch in der Hochsommerzeit dann zu Regenfällen kam. Die damit entstehende hohe warme Feuchtigkeit ließ Viren und Schadinsekten entstehen, die sich in die Oliven einnisteten und beschädigten. Aus der geringen Menge von Oliven an den Bäumen und ihre Schadhaftheit konnte dann nur Lampant-Olivenöl extrahiert werden, einer so fehlerhaften Qualität, dass sie ohne vorherige Raffination nicht in Verkehr gebracht werden darf. Mit der Kreation eines Ersatzproduktes von kretischer Roter Beete, Wildfenchel und Orangen suchen wir ihre Not zu lindern.

Aromen: ● scharf: ++ bitter/herb: ++

Aromen: ● scharf: + bitter/herb: +



6
STATION



9
STATION



11
STATION



7
STATION



8
STATION



10
STATION



Weil Fotografen beim Fotografieren oder Filmen nie zu sehen sind, schossen wir noch ein Foto von Krzysztof bevor wir ihn nach Warschau verabschiedeten und auch selbst die Heimreise antraten. Die Reise kann in kurzen Videosequenzen auch auf YouTube unter <https://www.youtube.com/@artefaktolivenolkampagne4374/videos> mitverfolgt werden.

8 Palombaio in Apulien
Auf unserem Patenschafts-Olivenhain und Landschaftsmuseum berieten wir mit *Giuseppe Sannicandro*, einem international tätigen Agroforscher, die Umgestaltung der Mandelbaumflächen bei den Klima-Camps, sowie ihre Erhaltung durch Pfropfung auf Wildmandeln. Seit über zwanzig Jahren sind *Franco Cuonzo* und *Franco Devanna* unsere Freunde und Helfer in Bitonto, viele kennen sie von den Reisen zu den Oliven, es war schön sie wieder zu treffen und beide lassen alle herzlich grüßen.

9 Vaccarizzo Albanese in Kalabrien
Vor traumhafter Kulisse der Bergwelt des Monte Pollino Nationalparks treffen wir *Angela* und *Michele Librandi* in ihrer Mühle. Michele weist darauf hin, dass wir zu dieser Zeit eigentlich noch eine schneebedeckte Landschaft sehen müssten. Sie fehlte bereits schon in den Sibyllinischen Bergen bei den Angelinis und auch im Hochgebirge

des Gran Sasso bei den Tinis. Im Frühjahr wird also wenig Wasser aus den Bergen kommen und Landwirtschaft schwierig bleiben. Vorerst blicken sie aber wie auch schon in Apulien auf eine sehr gute Oliven-ernte zurück, was sich nur in wenigen Regionen des Mittelmeerraumes ergeben hat. Stolz zeigen sie uns noch die Erfüllung ihres Traums, die neue high-tech Abfüllanlage, die alles kann. Der Tag endet mit einem Abendessen in der Familie mit dem Versprechen, dass es nur Kleinigkeiten geben würde. Wie immer hatten sie aber ihre Anzahl vorher geheim gehalten.

10 Santa Maria del Cedro in Kalabrien
Wir wechseln für die Rückfahrt zur Westseite Kalabriens an die Küste, die nach der großen Zitronenfrucht der Cedro benannt ist. Neben ihr ist hier aber auch das Zentrum der Peperoncino in Italien mit einem Peperoncino-Festival in Diamante zu dem jährlich über 250.000 Besuchern kommen. Hier besuchen wir die *Familie Sarubbi* in ihrer

kleinen Peperoncino-Manufaktur, aus der unsere Produkte von pikant bis höllisch scharf kommen. Wir haben viel verkostet und neu eine schmackhafte und nur pikante Sauce „Tommy“ mitgebracht, die zu allem passt.

11 Bompoto in der Emilia Romagna
Unsere letzte Station führte uns in die Aceteria Bellei, wo uns *Stefano Poggioli* nicht nur den jahrelangen Lebensweg des Traubentrostes aus sieben verschiedenen weißen und roten Trauben durch Fässer verschiedener Holzarten zum echten Aceto Balsamico di Modena erklärte, sondern uns auch die wertvollsten und unverkäuflichen Schätze von weit über hundert Jahre gereiftem Balsamico zeigte, die im Familienbesitz sind.



Oliviere Aleksandra Vekič

Olivenöl special Mate / Istrien
Im Unterschied zu den meisten anderen Regionen war Istrien in Kroatien vom Wetter begünstigt, beste Bedingungen für *Aleksandra Vekič*, ihren vielschichtigen aromatischen Blend oder Cuveé aus den Sorten Leccino, Frantoio, Bianchera und Pendolino zu gewinnen. Es finden sich darin grüne Aromen von frisch geschnittenen Gräsern, Blättern, Artischocke und grünem Gemüse, die harmonisch ausgewogen von würzigen Noten und profilierten, länger anhaltenden pfefferigen und herben Noten begleitet werden.

Aromen: ● scharf: +++ bitter/herb: ++



Familie Decimi

Olivenöl special Moraiole / Umbrien
Graziano Decimi und Tochter *Margherita* haben unter schwierigsten klimatischen Bedingungen wieder ihr markantes und ausdrucksstarkes Olivenöl gewonnen, geprägt von Aromen mit dem kräftigen, charakteristischen und etwas kantigen „Grün“ frühreifer Oliven, wie Blätter der Artischocke und grüner Tomate, begleitet von frisch geschnittenen Gräsern mit länger anhaltenden pfefferigen und herben Noten, die gut mit den kräftigen Aromen harmonisieren.

Aromen: ● scharf: ++ bitter/herb: +

Olivenöl special Castiglione / Abruzzen
Im Unterschied zur sehr herzhaften Dritta, bietet die zweite autochthone Sorte eine aromatisch elegante Fruchtigkeit von Gemüse, grünen Tomaten, frischen Mandeln und Noten von Salbei, mit harmonischen und bleibenden Andeutungen von Bitterkeit und Schärfe.

Aromen: ● scharf: +++ bitter/herb: ++

Olivenöl special Frantoio & Olivenöl special Giarrappa / Kalabrien
Wer Besonderheiten liebt, die den Gaumen auch herausfordern, wird sich wieder über das etwas kantige und ausdrucksstarke aromatische Profil, der Giarrappa freuen und nach der Misseerte im letzten Jahr ist auch die herzhafte fruchtige Frantoio wieder mit dabei.

Aromen: ● scharf: +++ bitter/herb: +++

Olivenöl special Hojiblanca / Andalusien
Mit der zweiten autochthonen Sorte Andalusiens gewinnt José ein ausdrucksstarkes Bouquet von Aromen frisch geschnittenen Grases, Rucola, blumige Noten und junger grüner Rinde. Ein feinwürziges Olivenöl mit gut ausbalancierten herben und pfefferigen Noten, dass man gerne über eine geröstete Weißbrotscheibe träufelt.

Aromen: ● scharf: + bitter/herb: +

Terroir-Olivenöle und ihre Olivenölpässe

Als wir vor 28 Jahren mit der Olivenölkampagne antraten, um dem weit verbreiteten Betrug am Olivenöl etwas entgegenzusetzen, bestand dieser Betrug weitgehend aus dem Verschnitt von Oliven- mit Samenölen. Wir beschäftigten uns also mit der Reinheit des Olivenöls. Erst mit der wissenschaftlichen Durchdringung der biologischen Funktionen der Olivenfrucht und der biochemischen Prozesse in ihren Fruchtzellen wurde uns klar, dass wir es eher mit einem Fruchtsaft als mit einem Öl zu tun hatten. So sahen wir ein, dass es die eigentliche Aufgabe sein müsste, die in diesem Fruchtsaft enthaltenen natürlichen Schätze der Aromen und bioaktiven sekundären Pflanzenstoffe zu heben, die in Samenölen nicht vorkommen. Olivenöl wollten wir fortan aus der Fettecke holen und es zu einem Qualitätsprodukt wie Wein neu erfinden und so mit der Bildung eines neuen Marktes dem Betrug etwas entgegensetzen.



Olivenöl für einen solchen neuen Markt neu zu erfinden, ist uns gelungen. Wie bei guten Weinen können unsere Olivenölpartner*innen, die wir in Analogie zu Winzern als Oliviers/Olivières bezeichnen, heute

diese Schätze mit neuem Denken, Wissen und veränderten Produktionsverfahren heben und wie beim Wein als Terroir-Olivenöle geschmacklich zur Geltung bringen. Mit der Herausbildung eines eigenen Olivenölpasses für jedes Olivenöl wollen wir einen Standard etablieren, der die Qualität der Produkte transparent und überprüfbar macht und Konsument*innen einen Zugang zum Fachwissen für eine eigene Beurteilungsfähigkeit eröffnet. Erst wenige in der Branche folgen uns mit dem nötigen Umfang der Olivenölpässe. Das liegt sicher an den hohen Kosten der sensorischen und chemischen Analysen, aber auch an der dann unverrückbaren Klarheit über die wirkliche Qualität des Produkts. Mit den steigenden Preisen für Olivenöl werden in Zukunft mehr Konsument*innen genaueres über die Olivenöle wissen wollen. Die alleinige Auszeichnung als Natives Olivenöl Extra, als angeblich höchste Güteklasse, wird ihnen dann nicht mehr ausreichen. Vielleicht wird der Olivenölpass unser bisher wirksamstes Mittel gegen den Olivenölbetrug und die Erweiterung des Wissens über Qualität.

arteFakt SELECTION
ERNTE 2023/2024

Bio-Olivenöl No. 2

REGION AGRIGENT – SIZILIEN / ITALIEN

OLIVIERS
Gunther und Klaus Di Giovanna

OLIVENSORTE / ERNTE
Cuvée aus Biancolilla & Nocellara del Belice / Ernte in der zweiten Oktoberhälfte.

ANBAU
Kontrolliert biologischer Anbau, EU-Bio zertifiziert.


VERARBEITUNG
Kaltextraktion bei 21°C, mit kurzer Malaxierzeit und früh gefiltert.

AROMEN / GESCHMACK
Grüne Bananenschale, frühlinghaft grüne Ziergräser und grüne Mandel. Zurückhaltende Bitternoten und eine länger anhaltende, prägnante aber angenehme Schärfe.

VERWENDUNG
Für die fein-elegante und lieblich-aromatische Küche, vorwiegend pur und kalt, wenn warm – nur zum kurzen Schmoren bis 130°C.

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

HALTBARKEIT
Verschlossen und bei kühler Lagerung (16 - 18°C) mindestens haltbar bis **31.10.2025**. Im Kanister sollte es nach dem Öffnen innerhalb von **sechs Monaten** verbraucht werden. Wegen der Vakuumbildung in der Bag-in-Box entfällt hier diese Begrenzung.



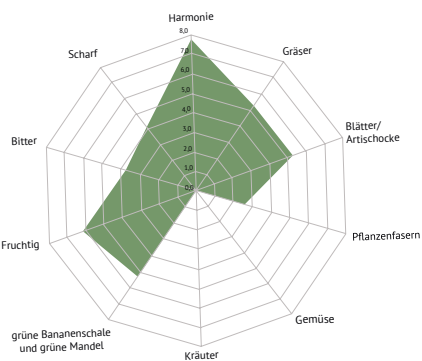
Für die fein-elegante und lieblich-aromatische Küche bis

130°C

arteFakt

Aromagramm

AUS DER ERNTE VON OLIVEN FRÜHER REIFE



SENSORISCHE BEWERTUNG

Fruchtigkeitsmedian	6,2
Bitterkeitsmedian	3,7
Schärfemedian	4,1
Median der Harmonie	7,8

LAGE / BODEN / KLIMA
In weit geschwungen hügeliger Landschaft im Landesinneren (Gebiet Contessa Entellina) mit sandig-lehmigen Böden und viel Kalkmergel. Milde Winter mit Regen und gemäßigter Hitze, aber trockene Sommer.

CHEMISCHE ANALYSE

Peroxidzahl	3,4 meqO ₂ /kg
Pyropheophytin A	< 0,1%
Freie Fettsäuren (berechnet als Ölsäure)	0,11%
Fettsäureethylester (FAEE)	5 mg/kg Fett
1,2 Diglyceride in % aller Diglyceride	94,3%
Biophenolgehalt	191 mg/kg

Weitere Informationen und leckere Rezepte auf www.artefakt.eu

ERLÄUTERUNGEN

Terroir:

Terroir-Olivenöle setzen sich als individuelle Erzeugnisse von Massenprodukten ab und müssen daher Informationen über die Olivensorte, den Boden, das Klima, die Lage der Olivenbäume und über die Individualität des Oliviers ausweisen.

Peroxidzahl:

Früchte und naturbelassene Fruchtsäfte unterliegen einer natürlichen Reifung bzw. Alterung, die sich biochemisch als Oxidation darstellt. Die dabei entstehende Zahl der Peroxide ist ein Gradmesser für die Frische oder bereits eingetretene Reife des Olivenöls. Gut und frisch erzeugte Olivenöle weisen Peroxidwerte von unter 6 mg/O₂ auf.

Pyropheophytin A:

ist ein Abbauprodukt des Chlorophylls, das bei frisch produzierten Olivenölen

entsteht, wenn zu reife Früchte geerntet werden, wenn Mängel bei der Lagerung der Oliven und im Mühlenprozess erfolgen und das Öl gar nicht oder zu spät gefiltert wird. Ein sehr gutes, frisches Olivenöl sollte noch über 90% an Chlorophyll verfügen.

Freie Fettsäuren:

sind Abbauprodukte der »gesunden« Fettsäuren. Gesetzlich werden sie bestimmt mit der Säurezahl. Für Native Olivenöl Extra darf ihr Anteil den Wert von 0,8% nicht überschreiten. Gute Olivenöle bleiben unter einem Wert von 0,35%.

Fettsäureethylester:

entstehen mittels Gärung durch Hefen in Oliven bei unsachgemäßer Ernte und Lagerung vor der Verarbeitung in der Mühle. Anders als beim Wein führen sie im Olivenöl zu geschmacklichen Fehlern, die sich durch chemische Nachbehandlung nicht eliminieren lassen. Sehr geringe Werte

sind ein guter Marker für die erreichte Qualität.

Diacylglyceride:

geben Auskunft über die unversehrte, natürliche molekulare Struktur des Olivenöls. Sehr gute Olivenöle weisen über 90% ihrer natürlichen 1,2 Diacylglyceride auf. Ihr Gehalt sinkt während der Lagerung durch Umbau, ist also ein Indikator für die Frische eines Olivenöls. Ist die Struktur des Olivenöls einmal geschädigt, lässt sie sich durch chemische Nachbehandlungen nicht wieder korrigieren.

Polyphenolgehalt:

Weil sie eine Stoffgruppe darstellen, werden sie heute auch als Biophenole bezeichnet. Als Antioxidantien wirken sie der Reifung entgegen und stabilisieren die Haltbarkeit des Olivenöls, und es kommt ihnen auch eine gesundheitsfördernde Bedeutung zu. Der Polyphenolgehalt ist

sortenabhängig und keine Standardgröße für alle Olivenöle.

Mit dem Fortschritt bilden sich auch Fälscher weiter

Durch chemische Verfahren lassen sich die Peroxidzahl und der Anteil freier Fettsäuren »korrigieren« und durch Zugabe von Fremdchlorophyll oder Biophenolen manipulieren. Daher haben diese Angaben nur im Zusammenhang mit den Aussagen zu den Fettsäureethylestern und der Isomeren Diacylglyceride eine Aussagekraft, da diese nicht manipulierbar sind und damit eine Aussage über den echten Zustand des Olivenöls ermöglichen.

In unserem Internetshop (www.artefakt.eu) finden sich zu jedem Olivenöl weitere Informationen, u.a. auch die Original-Laborberichte der Untersuchungen im Hamburger Lebensmittelanalytiklabor EUROFINs.