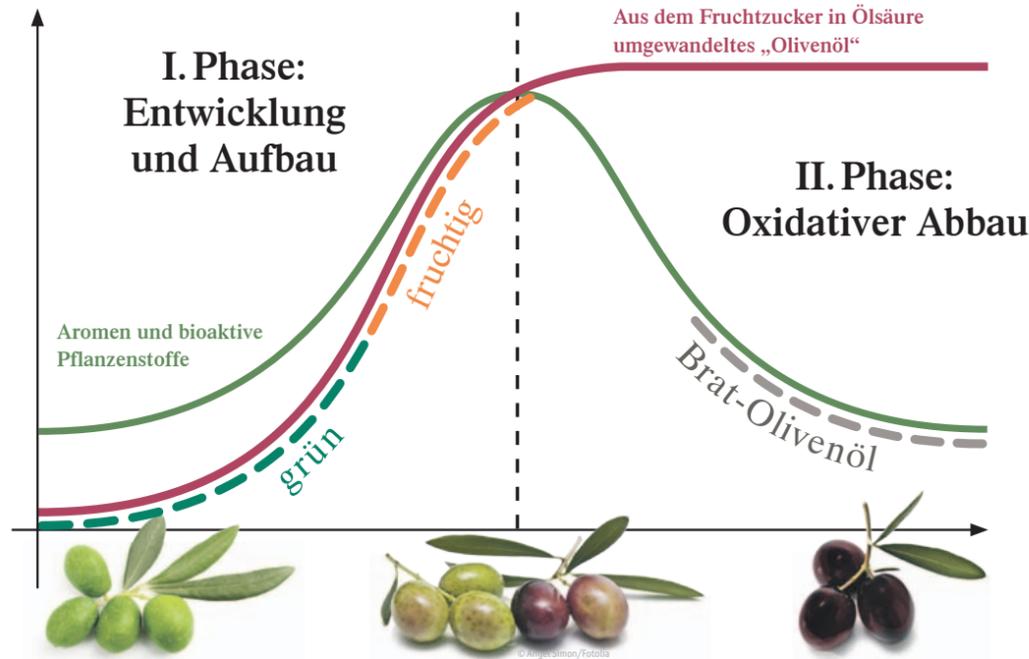


Als wir uns im Jahre 1998 mit arteFakt und dem Anspruch auf den Weg machten, Olivenöl neu zu erfinden, hatten wir nur eine vage Vorstellung davon, was das im Einzelnen bedeuten könnte. Zunächst was es nur die Erkenntnis, dass aus einem Bestandteil der Fruchtzelle bzw. des Fruchtsaftes mehr zu machen sein müsste als ein Speiseöl als funktionales Lebensmittel. In der Entsprechung zu anderen Fruchtsäften und besonders zum Wein sollte es gelingen, Olivenöl aus der Fettecke zu holen und in die Genusswelt zu führen. Schnell wurde dabei klar, dass wir uns eine Aufgabe gestellt hatten, die nicht weniger als den Bruch mit einer mehrere tausend Jahre zurückreichenden Tradition bedeuten würde. Wie schafft man eine radikale Modernisierung, zum Teil verbunden mit einem kulturellen Paradigmenwechsel, ohne dabei die Wurzeln zu kappen, aus denen sich die Gesellschaft speist? Noch dazu, wenn man im doppelten Sinn von außen kommt, als ein Fremder: nationalkulturell und fachlich.

Viele von Ihnen haben die Wege, die zu gehen waren, mitverfolgen können, haben uns dabei unterstützt und sich auch beteiligt. Heute können wir sagen, dass das Wagnis gelungen ist. Geholfen hat uns wohl auch, dass wir zunächst Menschen und nicht nur



## Wie Qualität und Preis zusammenhängen und warum manche Preise sich jetzt ändern

Öl gesucht haben, sondern Mitstreiter und Mitstreiterinnen, die wir von und mit der Idee begeistern konnten, unsere Leidenschaft zu teilen.

### Qualität beginnt im Kopf...

Vor zwölf Jahren begannen wir, uns sehr intensiv als Gemeinschaft der Oliviers und Verbraucher zusammen mit Ingenieuren und naturwissenschaftlichen Experten der systematischen Er-

forschung und dem Erkenntnisgewinn aus praktischen Experimenten zuzuwenden, um das Olivenöl neu zu erfinden. Im Rückblick lässt sich feststellen dass wir zu Beginn mehr konnten, als wir wussten, und heute wissen wir in manchem mehr, als wir verwirklichen können. Fehlten uns anfangs naturwissenschaftliche Kenntnisse von der Olive, weil sie immer noch recht unerforscht ist, sind es jetzt die technologischen Erfor-

dernisse, die wir noch nicht alle zur Verfügung haben, um unser Wissen umzusetzen.

### ... und Qualität benötigt Beschränkung

In den letzten Jahren konnten die Oliviers durch das gemeinsame Forschen, Lernen und Experimentieren nicht nur ihre Olivenöle ständig verbessern, sondern auch neue Produktdifferenzierungen herausbilden. Verbunden

haben wird das mit eigenen Qualitätsbeschreibungen sowie eigenen Klassifizierungen von Olivenölen, auch als praktische Kritik an der EU-Olivenölverordnung. Die aus den qualitativen Differenzierungen resultierenden, unterschiedlichen Produktionskosten haben wir bisher nicht ausreichend in den Preisen berücksichtigt.

Den Erzeugern hatten wir von Anbeginn einen fairen Preis für ihre Leistung bezahlt, der deutlich über den allgemeinen Marktpreis für Olivenöle liegt. Hieraus ergaben sich für die Erzeuger Spielräume, diese unterschiedlichen Kosten für die Qualitätsklassen nicht in die Preise einzurechnen. Ihre Mischkalkulation stößt nun an Grenzen, weil nicht nur der höhere Aufwand und eine geringere Ausbeute im Vergleich auch zu anständigen Qualitäten zu berücksichtigen sind, sondern auch erhebliche technische Investitionen notwendig werden. Die Oliviers benötigen daher eine direkte Zuordnung der jeweiligen Kosten zu den Qualitätsklassen, als ökonomische Grundlage für die nächsten Entwicklungsjahre. So heben wir jetzt die Preise entlang den wirklichen Produktionskosten an und begründen das hier auch im Einzelnen, damit es für Sie nachvollziehbar und transparent wird.

## Die arteFakt Qualitätsklassen versus den Güteklassen der EU-Olivenölverordnung

Von uns vielfach kritisiert, ordnet die EU-Olivenölverordnung die Güteklassen der Olivenöle absteigend indem sie verschiedene Produktfehler zulässt. Aber auch für die höchste Güteklasse formuliert sie die Qualitätsanforderungen nur mit „größer als Null“ auf einer Skala, die bis 10 reicht. Äußerst schwierig ist es, diesen Niedrigwert für Qualität zu unterschreiten, weshalb sich auch nahezu alle Olivenöle am Markt mit der Auszeichnung *Natives Olivenöl Extra* schmücken. Dem setzen wir die arteFakt-Klassifizierung entgegen, in Anlehnung an die Einstufungen von Weinen. Hierbei darf keine der Qualitätsklassen irgendwelche Fehler aufweisen. Die Qualitätsabstufung folgt ausschließlich dem Rang der jeweiligen Komplexität der Aromen, der Ausdrucksstärke und den Profilen ihrer sekundären Pflanzen- bzw. bioaktiven Begleitstoffe. Mit der Veröffentlichung der Ergebnisse umfangreicher sensorischer und physikalisch-chemischer Untersuchungen und Bewertungen stellen wir die Transparenz dafür her.

arteFakt  
**BASIC**

Basic Olivenöl würde beim Wein der Klassifizierung eines ehrlichen Landweines entsprechen.

Ohne hohe Ansprüche, einfach in der Struktur, weniger starker Ausdruck und sauber im Geschmack. Günstiger Preis.

Eine solche Qualitätsklasse haben wir noch nicht im Angebot. Um sie in der Praxis zu definieren müssen wir noch weitere Experimente durchführen. Es soll eben nicht ein Olivenöl werden, das nicht so recht gelungen ist, sondern ein gutes Produkt (im deutlichen Unterschied zum jetzigen Billigangebot der Discounter), in der Struktur seiner Komplexität nur eben ‚einfacher‘.

arteFakt  
**CLASSIC**

Classic Olivenöl entspräche beim Wein einem Kabinett- oder Classic-Wein, einem Wein also, bei dem die Typizität der Olivensorte und des Bodens erkennbar wird und bei dem die Komplexität der Aromen bereits deutlich auf der Zunge und am Gaumen zu schmecken ist. **Mittleres Preissegment.**

arteFakt  
**SELECTION**

Selection Olivenöl entspräche beim Wein einer Auslese, einem sehr komplexen und akzentuierten Wein, was u.a. durch den besonderen Ausbau, den Trau-

benrückschnitt und die Selektion der Trauben bei der Ernte erreicht wird. Der Ausbau, der beim Wein wesentlich durch die Hefen zur Bildung von sekundären und tertiären Aromen gesteuert wird



(siehe auch S. 6 und 7), also von Fermentations- und Alterungsaromen, fällt beim Olivenöl weg. Im Olivenöl dürfen solche Aromen nicht entstehen, es würde essigartig und ranzig schmecken. Dem Olivier stehen hier nur die primären Aromen, die die Frucht selbst mitbringt, zur Verfügung. Mit einer besonders aufmerksamen und sorgfältigen Handhabung in der gesamten Prozesskette von der Bodenpflege, dem Erntezeitpunkt, der Ernte, des Mühlendurchlaufs, der Filterung und der Lagerung können diese

arteFakt  
**SPECIAL**

Special Olivenöl entspricht nicht einer Qualitätsklassifizierung, sondern stellt eine Kategorie für Besonderheiten dar, z.B. eine Rarität, ein einmaliges oder befristetes Angebot, u. U. auch in Verbindung mit einer Aktion, wie das der Picual Olive in der Sonderedition zum Film „El Olivo – der Olivenbaum“ im letzten und in diesem Jahr. **Uneinheitliches Preissegment.**

### Olivenölvarianten grün, fruchtig, Brat-Olivenöl

Die unterschiedlichen Reifegrade der Olive erbringen auch unterschiedliche Ertragsmengen. Der überwiegende Teil des Olivenöls wird nicht im Kern, sondern in den Fruchtzellen gebildet und dort entsteht durch Umwandlung

Aus Oliven früher Reife

von eingelagertem Zucker aus der Photosynthese in Ölsäuren. Eine frühreif geerntete, grüne Olive kann daher zum Erntezeitpunkt erst wenig Zucker und damit Ölsäure ausgebildet haben. Lassen sich aus einer frühreifen Olive je nach Sorte zwischen 8 und 11 Liter Olivenöl aus 100 Kilogramm Oliven gewinnen, sind es bei Oliven mittlerer Reife bereits 15 bis 20 Liter. Die bei vielen beliebten, etwas kantigen und zugespitzten grünen Aromen von Gräsern und Blättern mit spitzer Pfeffrigkeit und her-

ben Tönen lassen sich aber nur aus Oliven früher Reife erzeugen. Hierbei nehmen die Oliviers dann den Verlust der Olivenölmenge in Kauf, was nur über den Preis ausgeglichen werden kann. **So haben wir jetzt alle Olivenöle in grüner Variante im Preis höher angehoben als die fruchtigen.** (Fortsetzung Seite 5)

Aus Oliven mittlerer Reife