

Wilstedt im April 2017

Guten Tag liebe arteFakt-Freunde

mit der Aussendung unserer Zeitung *Auskünfte* hat die Olivenölkampagne 2017 vor einem Monat erfolgreich begonnen. Nun steht mit den *19. Olivenöl-Abholtagen* das Treffen von Erzeugern und Verbrauchern in Wilstedt vor der Tür und zeitgleich wieder unsere Teilnahme an den *Fränkischen Genusstagen* in Weißenburg, die von unserer Netzwerkpartnerin *Christiane Strub* von Panaché initiiert wurden und nun zum siebten Mal veranstaltet werden. Die Veranstaltung wird in diesem Jahr neben der „Schrinne“ auch in der Karmeliter-Kirche stattfinden – beides sehr schöne, alte Gebäude voller Emotionen, gelegen im Zentrum von Weißenburg. Das Veranstaltungsteam hat auch in diesem Jahr wieder ein vielseitiges Programm vorbereitet, und gemeinsam mit den Ausstellern eine erlesene Auswahl für Genießer getroffen, die den Ausflug mehr als lohnt.

[Zum Programm und den Ausstellern ...](#)

FRANKEN

Wir sind Rot-Weiß

**Samstag 6. und Sonntag 7. Mai
in Weißenburg**



Außer den Olivenölen unserer apulischen Freunde, die in diesem Jahr ohne Olivenöl blieben, werden wir alle Nativen Olivenöle Extra und nativ aromatisierten Olivenöle aus Spanien, Italien und Griechenland mit dabei haben. Sie können sie pur verkosten oder mit einer kleinen Speisebeilage erschmecken, wie sie sich bei der Zubereitung entfalten. Seien Sie gespannt und neugierig auf die ausgeprägt grünen Aromen und herben, pikanten Pfeffernoten der neuen Variationen unserer Olivenöle No.3 aus Kalabrien, No.11 aus Katalonien, No.23 aus Korinth und No.27 aus Messenien, entstanden durch die Verarbeitung frühreifer Oliven.

ZEIT-Edition Nativer Olivenöle Extra

Besonders stolz sind in diesem Jahr *Gunther und Klaus Di Giovanna*, die *Geschwister Librandi*, *Josep Maria Mallafré* und *Dimitrios Sinanos*. Ihre Olivenöle wurden von dem Magazin DIE ZEIT für das erstmalige Angebot einer ZEIT-Edition Nativer Olivenöle Extra auserwählt, die so erfolgreich war, dass die Edition schon nach zehn Tagen ausverkauft war. In Weißenburg werden Sie die Gelegenheit haben, diese besonderen Olivenöle in unserer Konfektionierung (Olivenöl No.2, Olivenöl No.3 grün, Olivenöl No.11 grün und Olivenöl No.23 grün) zu verkosten und auch noch zu erwerben.

Die limitierte Olivenöl-Edition der ZEIT ist zwar vergriffen, das begleitende Booklet haben wir für uns aber in größerer Auflage fertigen lassen, da wir hierfür die Texte und Bilder lieferten. Neben der Vorstellung der vier Oliviers, ihrer Olivenöle und der Rezepte ihrer Liebesspeisen, enthält es ausführliche Informationen zur Geschichte und Marktsituation von Olivenöl, und erläutert die Kriterien und Prozessbeschreibungen, wie hohe Qualität hergestellt werden muss und woran sie sich erkennen lässt.

[Booklet DIN A5, farbig bebildert, 67 Seiten, Preis 4,- Euro](#)



Vorbestellen und reservieren

Wir können nicht unser gesamtes Sortiment zu den *Fränkischen Genusstagen* mitbringen, nur die Olivenöle. Falls Sie aber jetzt schon wissen, was aus unserem Basiskatalog Sie von dort gerne mitnehmen möchten, dann senden Sie uns bitte Ihre Wünsche vorab per E-Mail an service@artefakt.eu. Bei Online-Bestellung im [Webshop](#) schreiben Sie bitte unter „Bemerkungen“, dass Sie Ihre Bestellung in Weißenburg abholen möchten, oder rufen Sie uns ganz einfach und unkompliziert an unter Telefon 04283.981317. Gerne bringen wir Ihr Paket fertig gepackt mit nach Weißenburg. Natürlich können Sie auch dort vor Ort noch die Bestellung ändern, etwas austauschen, weglassen oder hinzupacken.

Über Ihren Besuch und unser Wiedersehen freuen wir uns sehr,
mit freundlichen Grüßen

Ihr

Conrad Bölicke

Conrad Bölicke und das arteFakt-Team

PS: Auch in diesem Jahr kommen die Oliviers wieder gerne zu uns nach Wilstedt. Sie freuen sich aber ebenso, wenn Sie sie auch mal bei sich zuhause besuchen, hier ein paar Vorschläge:

Zur Olivenernte bei Dimitrios Sinanos (Olivenöl No.23) und Besichtigung seiner neuen Mühle in Korinth. [Vom 8. bis 12. November 2017 mit Conrad Bölicke und Petros Livanis ...](#)

Drei herbstliche Studien- und Kulturreisen rund um die Lebenswelten unserer Oliviers auf Sizilien (Olivenöl No.2), in Kalabrien (Olivenöl No.3) und in Apulien (Olivenöl No.7).
[Im September und Oktober mit Klaus Haase ...](#)

Das Geheimnis vollendeten Olivenöls erkunden, in Kalabrien (Olivenöl No.3) und Apulien (Olivenöl No.7) mit Olivenernte und Olivenöl-Intensivkurs.
[Vom 27. Oktober 2017 für 5 Tage mit den ZEIT-Reisen und Conrad Bölicke ...](#)

Kulinarische Apulienreise zu Giuseppe Lombardi (Olivenöl No.7) nach Andria.
[Vom 24. bis 30. September 2017 mit der „Heldenküche“ und Claudia Friedrich ...](#)

Zur Olivenernte bei Josep Maria Mallafré (Olivenöl No.11) nach Katalonien und zum Weinexkurs nach Capçanes zu Jürgen Wagner. [Vom 1. bis 6. November mit Ralf Wigger ...](#)