

... mehrfach im Trend der Zeit

Sommer & Kräuterzeit, bio & vegan und ein junges start up



Guten Tag liebe arteFakt-Freunde,

kleinere landwirtschaftliche Betriebe haben es nicht nur in Deutschland schwer, auch in Spanien ist das so. Aktuell passt wieder keine Witterung zum Biozyklus der Pflanzen und mit den Niedrigstpreisen von Lebensmitteln aus dem Massenangebot industrieller Landwirtschaft lässt sich nicht mithalten. Unweit von unserem Olivenölpartner in Katalonien sucht *Armand Folch* daher mit der Kultivierung und eigenen Veredelung von Kräutern eine Nische, um den vom Vater übernommenen Hof in die nächste Generation führen zu können. Josep Maria Mallafré machte uns auf Armand aufmerksam, wir lernten ihn dann bei der letzten Olivenernte kennen und schenken ihm mit einer Auswahl seiner Produkte gern einmal etwas unterstützende Aufmerksamkeit.

Der Kräuteranbau hatte in der Region der *Muntanyes de Prades* schon einmal eine größere Bedeutung, als Mönche um 1150 das *Monestir de Santa Maria de Poblet* gründeten und es zu wirtschaftlicher Größe führten. Wer in der Region Tarragona einmal Urlaub machen und mehr als nur den Strand der Costa Daurada erleben möchte, dem ist ein Ausflug in die nahen und traumhaft schönen Berge des Hinterlandes empfohlen, nach *L'Espluga de Francoli* zu den Kräuterfeldern von Armand, dem Kloster *Poblet* und nach *Riudoms* zur Olivenmühle von Josep Maria (Olivenöl No.11). Lassen Sie sich dann vorher von unserem Freund und Reiseführer *Ralf Wigger* in Cambrils informieren, er berät Sie gerne (www.kalonien.de).

Mit freundlichen Grüßen

Ihr

Conrad Bölicke

Conrad Bölicke und das arteFakt-Team

Aktionsangebot, so lange der Vorrat reicht:

- **Set mit 4 Kräutertees**



Je Packung 12 Pyramidenbeutel mit *Digestiva* (Kräutermix mit Zitronennoten), *Doble Tomillo* (zwei Sorten Thymian), *Mediterranea* (Kräutermix), *Mujer* (Kräutermix mit Orangennoten)

Set-Preis: 15,- Euro (Einzelpreis: 4,50 €), [hier klicken...](#)

- **Set mit 3 groben Kräutersalzen** (Meersalz aus dem Ebrodelta)



Je 60g Glas mit Chili und Pfeffer, Steinpilzen und mediterranen Kräutern.

Set-Preis: 12,00 Euro (Einzelpreis: 5,00 €), [hier klicken...](#)

- **Set mit 3 feinen Kräutersalzen** (Meersalz aus dem Ebrodelta)



Ein 120g Glas mit Chili, ein 75g Glas mit Senf-Saat und ein 75g Glas mit Kräutern für Salate.

Set-Preis: 12,00 Euro (Einzelpreis: 5,00 €), [hier klicken...](#)

- **Set mit 3 Gemüse-Paté**



Je 125g Glas Paté mit roter Paprikaschote, mit Tomate und mit Pilzen.

Set-Preis: 14,- Euro (Einzelpreis: 5,50 €), [hier klicken...](#)

- **1 Glas Salatsoße**



250g Glas mit Salatsoße. Zutaten: Feta-Käse, getr. Tomaten, Olivenöl, Rosmarin, Thymian, Oregano und Bohnenkraut.

Preis: 6,00 Euro, [hier klicken...](#)

- **Set mit 3 x Pasta**



Je 250g mit Dinkelbandnudeln mit mediterranen Kräutern, mit Oregano und Dinkelspagetti mit Chili.

Set-Preis: 7,00 Euro (Einzelpreis: 3,00 €), [hier klicken...](#)

Vorschau für die norddeutschen arteFakt-Freunde für Sonntag, den 24. September:

Zu dem Herbstfest „Apfel- & Erdäpfel in Wilstedt“ tritt der Verein „Genussland Bremen Niedersachsen“ als Veranstaltungspartner hinzu und wir erweitern mit ihm den Titel und das Motto der Veranstaltung zu:

Gartendelikatessen

Spitzenköche

Neben vielen Ausstellern werden zehn renommierte Köche aus Hamburg, Niedersachsen und Bremen in jeweils eigenen Küchenpagoden kleine Speisen zum Naschen und sich inspirieren lassen aus saisonalen Zutaten für Sie bereiten und folgen dabei dem Motto „aus der (Bio) Region – vom Land auf dem Tisch“. Zu ihrem jeweiligen Leitprodukt der Speisezubereitung gesellt sich dann der Erzeuger als Aussteller an ihre Seite.

Fermentation

Die alte und sehr gesunde Konservierungsmethode des Fermentierens stellen wir in den Mittelpunkt der Veranstaltung und haben dazu Deutschlands führende Protagonisten aus Grammdorf (bei Greifswald), Leipzig und Köln eingeladen. Sie erklären das Fermentieren, lassen von ihren Produkten naschen, machen Neugierig und leiten Sie an, mit frischem Gemüse und Gewürzen ihre eigene Fermentation in der Schauküche vor Ort sogleich in einem Weck-Glas zu beginnen.

Äpfel & Erdäpfel

Auch mit dem neuen Namen der Veranstaltung bleiben diese beiden wichtigen Herbstfrüchte natürlich auf den Bühnen der Aussteller. Gerade weil sich die Apfelernte wegen des Frostes zur Zeit der Apfelblüte und die Kartoffelernte wegen des üppigen Regens jetzt im Sommer als schlechtes Erntejahr andeuten, werden wir unser Augenmerk auf diese Früchte richten.

Neue Gartenthemen

Nach dem Grünkohl entwickeln wir eine neue Aufmerksamkeit zu den kulinarischen und heilkundlichen Seiten von Brennnessel und Zwiebel. So wird u.a. der Literaturprofessor Dr. Ludwig Fischer aus seinem Brennnesselbuch dazu vortragen und mit frisch vom Feld geernteten Brennnesseln leckere Tees und Pesti bereiten.

Zur Vielfalt und ihrer botanischen Einordnung wird es eine erste Schaugalerie mit zahlreichen europäischen Zwiebelgewächsen geben. Natürlich werden auch einige der Köche sich daraus bedienen.