

Das Begrüßungs- geschenk

Die *Olivenölkampagne* mit der „arteFakt Handelsagentur für Erzeuger-Verbraucher-Ideen“ hat nun ihre Gesellschaftsform geändert: von der GmbH zu einer eingetragenen Konsum-Genossenschaft (eG). Dieser Formwechsel ist jetzt mit dem formalen Schritt der notariellen Beurkundung vollzogen.

Die Vergemeinschaftung der Unternehmung, die dadurch erfolgt ist, bildet eine gute Grundlage für die Aufgaben und Vorhaben, die in der Präambel der Satzung aufgeführt sind. Herzlich laden wir Sie ein, sich ebenfalls mit einem „Formwechsel“ vom Konsumenten zum Prosumenten als Mitglied an dieser Vergemeinschaftung zu beteiligen.

Wir bedanken uns für einen Beitritt mit einem Begrüßungs-geschenk, das die Herausforderungen und die erfolgreiche Umsetzung von Veränderung in Gemeinschaft symbolisiert: mit dem jüngsten Erfolg der Oliviers der Kooperative ELEONAS, ihrem ersten Bio-Olivenöl No.27.



„Zum Weitersagen“

Möchten Sie Freunden, Kollegen und Bekannten von der neuen Genossenschaft erzählen oder sie für die andere Art des Olivenöls gewinnen, dann bestellen Sie dafür kostenfrei die kleinere Version dieses Bio-Olivenöls im 0,25-Liter-Kanister, ergänzt um ein Info-Set zu arteFakt. Für den Start der Genossenschaft hatten wir diese erst noch limitierte Menge von 1.000 Litern zurückgestellt und freuen uns, wenn sie schon bald vergriffen sein wird.



Die Kooperative ELEONAS

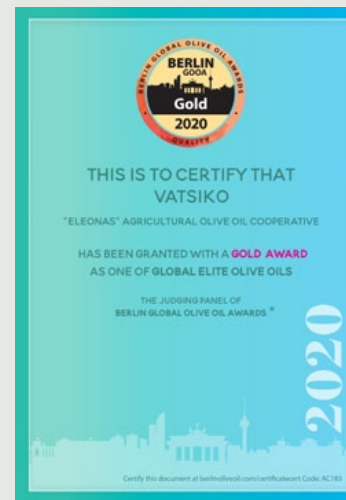


Anders als wir, die auf dem Fundament einer über zwanzig Jahre gewachsenen Unternehmung mit unserer Genossenschaft starten, gründeten 2004 die Oliviers aus *Gargaliani* auf dem Peloponnes ihre Kooperative ELEONAS allein mit neuen Ideen. Um ein modernes Griechenland mit Produkten sehr hoher Qualität ging es ihnen, wofür lang gepflegte Gewohnheiten überwunden und neue Wege gesucht werden mussten. Daher legten die Gründer für einen Beitritt auch Wert auf eine höhere Schulbildung, nicht nur auf den Besitz von Olivenbäumen. Zu ihrem ersten Vorsitzenden wählten sie mit Georgiopoulos Poychronis einen Mathematiklehrer mit nahezu preußischem Ordnungssinn. Bald schon waren alle Arbeitsabläufe in tabellarische Formen gebracht, und akribisch musste in Formularen dokumentiert werden, was wer, wann, wie und wo gemacht hat und an wen Übergaben zur weiteren Bearbeitung erfolgt sind. Die US-amerikanischen und europäischen Grundstandards des Handels, wie GAP, ISO-Normen oder HACCP-Standards sollten zur Pflicht werden.

Das hatte uns beeindruckt, als wir durch einen Zufall 2005 die Kooperative kennen lernten. Ein solch systematisches Herangehen entsprach eher nicht der griechischen Lebensart, die wir kannten. Für eine Zusammenarbeit schlugen wir ihnen vor, eine Forschungsabteilung zum Olivenöl in ihrer Kooperative zu bilden. Neben dem Erkenntnisgewinn sollten damit zwei Geschwindigkeiten der Entwicklung in der Kooperative möglich werden. Mit ihren Zielen hatten sie sich nicht weniger als einen Paradigmenwechsel vorgenommen, für den es Zeit braucht, bis sich alle auf ihn einstellen. Schnell war uns auch klar, dass wir sie überfordern würden mit unserem weiteren Ziel, rasch auf kontrolliert biologischen Anbau umzustellen. Mit den Zwischenschritten des integrierten Landbaus gaben wir ihnen Zeit. Der Einsatz von Pestiziden und Kunstdüngern konnte damit schnell und drastisch reduziert



werden, und die Natur erhielt wieder mehr Raum. Gegen alle vorherigen Befürchtungen reduzierten sich die Erträge dadurch nicht. Um auch die Abläufe bei der Ernte und den Prozessen in der Olivenmühle ändern zu können, mussten Traditionen gebrochen und erst Zutrauen zu den Neuerungen gefunden werden. Erschwerend kommt hinzu, dass die Kooperative ständig mit den Olivenmühlern ringen muss, die für unsere „Sonderwünsche“ nicht sehr offen sind. Von Jahr zu Jahr konnte die Kooperative ihre Erzeugnisse verbessern, und heute gelten ihre Olivenöle auf dem Peloponnes als Maßstab für hohe Qualität. Bei Wettbewerben in Berlin und London zeichneten die Juroren im Frühjahr ihr *Olivenöl No.27 grün* aus frühreif geernteten Oliven mit einer Goldmedaille aus. Vor drei Jahren meldeten erste Mitglieder ihre Haine zur Umstellung für eine Bio-Zertifizierung an. Nicht gleich gelang alles, auch hier mussten erst Erfahrungen gesammelt und Zutrauen zu Neuem gefunden werden. Mit der letzten Ernte gelang es, in der Forschungsabteilung nun auch für das Bio-Olivenöl eine Spitzenqua-



lität zu erzielen, zunächst mit 1.000 Litern, die sicher bald weitere Mitglieder zur Umstellung ermutigen werden.

Schon vor einigen Jahren reichte Georgiopoulos Poychronis sein Amt an die jüngeren Mitglieder Nikolaos Athanasopoulos, Maria Vlachoulis und Andreas Stergiopoulos weiter. Sie bilden heute das Vorstandsteam und treiben die Entwicklung voran. Die besseren Preise, die sie für die Qualität ihrer Olivenöle schon länger erzielen können, bringen sie dem Ziel näher, mit einer eigenen Olivenmühle unabhängig von den Mül- lern zu werden. Mit dem Bau einer Halle, die rechtzeitig zur neuen Olivenenernte fertig sein wird und vorerst nur die Filterung und die Lagerung ihrer Olivenöle in eigenen Edelstahl tanks ermöglicht, legen sie jetzt dafür den Grundstein. Als arteFakt Genossenschaft werden wir sie noch kraftvoller als bisher schon in ihrer Entwicklung unterstützen können, die sich immer auch schmecken lässt.



Aprikosen-Konfitüre der neuen Ernte

Der Totalausfall der Olivenernte 2014 und die griechische Eurokrise, u.a. mit dem Zusammenbruch der Saftindustrie, bedrohten auch die Existenz der Familie Sinanos. Mit Ihrer Unterstützung der *OlioSoli*-Spenden konnten wir damals den Ausfall ihres Olivenöls No.23 auffangen. Für die Aprikosen seiner Obstplantage, rieten wir Dimitrios als Ausweg eine eigene Wertschöpfung zu entwickeln. Befreundete Köche aus dem arteFakt-Netzwerk halfen dann bei der Entwicklung einer Konfitüre und wir boten sie bei unserer Herbst-Kampagne an. Nun ist sie längst schon zum jungen „Klassiker“ geworden und wir freuen uns wieder über die gerade eingetroffene, fruchtige Verführung.



Aprikosen-Konfitüre
245 g Glas ... 6,10 €, im Set
von 3 x 245 g Glas ... 17,00 €

10 m² Wittmoor



25 g Kräutersalz + Broschüre zu Fieberklee und Moor ...
10,00 €



Weitere Infos: www.loki-schmidt-stiftung.de



Naturschutz ist Flächenschutz, ist Klimaschutz – auch vor unserer Haustür

An der „Home & Garden“-Veranstaltung auf dem Poloplatz in Hamburg hatten wir kürzlich teilgenommen, um zu erkunden, was im öffentlichen Raum wieder möglich wäre und erlaubt würde. Abstands- und Hygienemaßnahmen waren gut strukturiert, der Andrang von Besucherinnen und Besuchern aber sehr mäßig. So hatten wir Aussteller viel Zeit, untereinander Kontakt aufzunehmen und uns auszutauschen. Besonders angetan hat uns die Arbeit der *Loki Schmidt-Stiftung* zum Naturschutz. Ihr Ansatz, durch den Ankauf von Flächen noch intakter Ökosysteme zum Erhalt seltener Pflanzen und Tiere beizutragen oder sie zurückzugewinnen, ähnelt den Projekten unserer Patenschafts-Olivenhaine und Landschaftsmuseen in Apulien und auf Kreta.

Pflanzen und Tiere sind auf besondere Lebensräume angewiesen. Mit dem Schutz von Flächen in der Landschaft sorgt die *Loki Schmidt-Stiftung* dafür, dass seltene Arten ihre ganz speziellen Voraussetzungen finden – vom nassen Hochmoor im Norden Hamburgs bis zum Trockenrasen im Wendland, vom Lebensraum des Schreiadlers in Mecklenburg bis zur Orchideenwiese in der Oberpfalz.

Ohne Partner und Partnerinnen zur Unterstützung und ohne freundliche Zuwendungen wären die Flächenankäufe nicht möglich. Die Stiftung bietet zum Beispiel ein Glasröhrchen mit fossilem Ur-Steinsalz, frei von Mikroplastik und mit wilden Kräutern und Beeren an und sammelt so für den Ankauf, den Erhalt und die Pflege der Flächen Kleinbeträge ein.



Moore – die natürlichen Klimaschützer ... pro m² für nur 1,-€!

Das unterstützen wir gern. Fünfhundert dieser Glasröhrchen haben wir geordert, die wir jetzt zum Natur- und Klimaschutzpreis von 10,00 Euro anbieten. Mit dem so eingesammelten Betrag wird für jeden Euro ein Quadratmeter weitere Fläche des *Wittmoors* erworben werden. Es ist das am besten erhaltene Hochmoor im Hamburger Raum, das bis nach Schleswig-Holstein hinein reicht. Es stellt ein Paradebeispiel für die Renaturierung und das erfolgreiche Wiedervernässen abgetorfener Hochmoore dar. Kranich und Sonnentau leben hier noch, es finden sich Libellen wie die Große Moosjungfer, Glockenheide und der Fieberklee, die Blume des Jahres 2020. In einem Kurzfilm wird der Fieberklee unter www.youtube.com/watch?v=xu0HK-BOGL4 vorgestellt und in einem weiteren können Sie einen Spaziergang durch das Wittmoor unternehmen www.youtube.com/watch?v=iu3LEzyWqJk.