

LECKERES ÖL AUF FAIREM WEG.

Solidarische Landwirtschaft für den Olivenhain ΚΟΥΠΠΑ auf Lesbos.



Mit der Oliven-
ernte 2013/
2014 startet
das gemein-
schaftlich ge-
tragene Land-
wirtschaftspro-
jekt Platanen-
blatt auf der
griechischen
Insel Lesbos.

Mitglieder kön-
nen Ernteantei-
le erwerben,
denn wir teilen
uns die Ernte.
Das Olivenöl
soll in Mün-
chen, Berlin
und Hamburg
zur Abholung
bereit stehen.



Solidarische Landwirtschaft

Olivenöl wird von Menschen herge-
stellt, den Olivenbauern. Aufgrund
der globalen Märkte haben die Oli-
venbauern oft nur die Wahl, die Natur
oder sich selbst auszubeuten und an
die persönlichen Belastungsgrenzen
von Boden und Pflanzen zu gehen.
Es geht auch anders!

Der Grundgedanke der solidarischen
Landwirtschaft ist, dass eine Gruppe
von Menschen die Abnahme der Er-
zeugnisse garantiert und die Ernte
vorfinanziert. Alle teilen sich die Ver-
antwortung und die Ernte.

Die Mitglieder erhalten frische, Leben-
spendende Nahrungsmittel, eine
transparente und persönliche Bezie-
hung zu ihrem Bauern, Erfahrungsräume
und Bildung in der Herstellung
der Lebensmittel sowie eine emotio-
nale Bindung an das Stück Land, auf
dem ihre Nahrung wächst.

Der Bauer erhält eine seine Arbeit
tragende und unterstützende Gemein-
schaft, ein gesichertes Einkom-
men und neue Freude an der Arbeit,
weil er weiß, für wen er produziert.

Die Natur ist dauerhaft geschützt vor
zu hohem Marktdruck und schädli-
chem Effizienzstreben.

In der Welt zu Hause

Viele kennen das Modell der solidari-
schen Landwirtschaft für Produkte
der eigenen Region als Stütze der
lokalen Landwirtschaft. Aus einem
erweiterten Blickwinkel wird schnell
klar, dass jede Landwirtschaft und
jedes Erzeugnis regional ist - welt-
weit. Die Natur und die Böden sind
weltweit die Grundlage der Landwirt-
schaft und müssen gesamtheitlich
geschützt werden.

Es geht in der erweiterten solidari-
schen Landwirtschaft darum, auch
nicht-regionale Erzeugnisse verant-
wortlich und nachhaltig herzustellen
und das geht nur, wenn wir sie in un-
seren bewussten Konsum einbezie-
hen. Alle Bauern benötigen für eine
vom Marktdruck freie, umweltschüt-
zende landwirtschaftliche Praxis eine
gesicherte Existenzgrundlage, die
ihnen nur eine interessierte und in-
formierte Gemeinschaft von Verbrau-
chern bieten kann.

Olivenöl - Das Licht der Ägäis

Im Olivenhain ΚΟΥΠΠΑ (Kouppa) auf
der griechischen Insel Lesbos produ-
ziert der Bauer Prokopis Pantzis seit
etwa zehn Jahren unter Anwendung
biologisch-dynamischer Methoden
Olivenöl, ab 2014 Demeter zertifiziert.

Der Olivenbauer aus Leidenschaft
begleitet jeden Schritt der Olivenöl-
herstellung persönlich und die Pro-
duktqualität hat bei ihm allerhöchste
Priorität. Das Ergebnis dieser Bemü-
hungen ist ein Single-Estate Premi-
um-Olivenöl.

Der Olivengarten ΚΟΥΠΠΑ wird be-
ginnend mit der Ernte 2013 als ge-
meinschaftlich getragenen Landwirt-
schaft entwickelt. Mit diesem Schritt
wollen wir unserem Bauern die not-
wendige Sicherheit geben, weiterhin
so eine tolle Arbeit zu leisten.

Als Mitglieder sind alle interessierten
Menschen herzlich willkommen. Alle
Mitglieder sind eingeladen, den Ort,
an dem ihr Olivenöl wächst, zu besu-
chen und z. B. bei der Olivenernte im
Herbst zu helfen.

Mitmachen?!

Jedes Mitglied erwirbt Ernteanteile an der Jahresernte. Die Ernte ist im Herbst/Winter. Das frische Platanenblatt-Olivenöl steht nach einer notwendigen Reife- und Ruhezeit im Februar/März in München, Berlin und Hamburg zur Verfügung.

Ein Ernteanteil entspricht 6 Litern Olivenöl für ein Jahr: zwei 3-Liter-Kanister. Es kann auch ein halber Ernteanteil erworben werden: ein 3-Liter-Kanister.

Die 2013er Ernte hat eine kleine Menge Olivenöl von herausragender Qualität erbracht: **2.000 Liter Premium-Olivenöl. Es stehen also ca. 330 Ernteanteile zur Verfügung.**

Der Preis des Ernteanteils ergibt sich aus den Kosten der Herstellung des Olivenöls. Jährlich werden wir den Mitgliedern die Kosten offenlegen und den Preis des Ernteanteils erläutern. **Der Ernteanteil 2013 kostet 79,80 EUR (entspricht 13,30 EUR/Liter, 55%ige Ersparnis zur Einzelflasche 2012/2013).**

Unser Projekt hat zusätzlich eine soziale Zielsetzung. **Für jedem Ernteanteil spenden wir 6,80 EUR an den Verein Platanenblatt e. V.** - der damit anerkennt gemeinnützige Arbeit auf der Heimatinsel unseres Olivenöls leistet.

Die Mitgliedschaft im Projekt ist jederzeit kündbar, aber natürlich freuen wir uns, wenn ihr euer Olivenöl langfristig aus unserem Olivenhain ΚΟΥΠΠΑ bezieht und euch auch persönlich mit diesem schönen Platz verbindet.

Noch ein Wort zum Verkauf von Einzelflaschen: Glasflaschen sind uns allen als Behältnisse für hochwertige Öle vertraut, aber sie sind ökologisch (Glasherstellung aus endlichen Rohstoffen, Transport, Recycling), wirtschaftlich (hohe Abfüll- und Materialkosten) und für die Qualitätserhaltung des Öls (Lichtschädigung) nicht die beste Wahl. Zu den Kanistern werden wir auf der Insel schöne Tonflaschen anfertigen lassen, in die ihr das Öl zur täglichen Nutzung umfüllen könnt. Schöner und besser für Öl, Umwelt und Geldbeutel :)



☞ Seid die Hände, die immer fehlen, die aber dringend gebraucht werden, um ein Olivenöl allererster Qualität herzustellen.

☞ Begleitet den Prozess der Olivenölherstellung, genießt das Ergebnis eurer Arbeit und ...

☞ ...vielleicht findet ihr nebenbei sogar das Land der Griechen, das schon Goethe mit der Seele suchte?!

Macht den ersten Schritt!

Wenn ihr mehr wissen oder mitmachen möchtet, dann könnt ihr uns hier finden:

Initiatoren und Ansprechpartner:

Verein Platanenblatt e. V.
Urte und Ralf Randel
Kortenland 8 D
22395 Hamburg

Telefon: 040 - 527 21 725

Mail: post@platanenblatt.de

Internet: www.platanenblatt.de

www.facebook.com/platanenblatt

