



KORINTH

Olivenöl braucht auch ein Terroir

Ende April trafen sich Demeter-Ölproduzenten aus Griechenland, Portugal, Italien, Spanien und Brasilien in Kalamata und Korinth (Griechenland), um sich über das Thema der Ölqualität sowie Ökologie auszutauschen.

«Unser Anliegen ist, dass die Produzenten von biodynamischem Olivenöl sich nicht gegenseitig als Konkurrenten betrachten, sondern dass jeder die Qualität seines Öls weiterentwickelt. Eine solche Arbeit verstärkt die verschiedenen Identitäten, die Terroirs, wie im Weinbau. Wenn sich die Produkte durch ihren Geschmack klar voneinander unterscheiden, können die Produzenten wirtschaftlich wachsen, nicht gegeneinander, sondern miteinander», erzählt Jean-Michel Florin von der Landwirtschaftlichen Sektion am Goetheanum nach der zweiten Zusammenkunft der weltweiten Demeter-Fachgruppe von

Olivenölproduzenten, die 2017 auf Initiative des biodynamischen Beraters Reto Ingold gegründet wurde. Um der Vielfalt des Geschmacks von Olivenölen näherzukommen, wurden Verkostungen angeboten, wo jeder seine Geschmackserfahrung mit den verschiedenen Ölen auf Papier zeichnen musste. Der Austausch darüber hat eine gewisse Objektivität in der Geschmacksbeurteilung ermöglicht. Während der zwei Tage hatten die 25 Produzenten auch die Gelegenheit, sich über ökologische Fragen auszutauschen: Wie kann man die Erde und die Bäume besser pflegen? Wie werden biodynamische Präparate gezielter verwendet? Ein erweitertes Bewusstsein für Qualität und ökologische Landschaftsgestaltung ermöglicht ausgezeichnete Olivenöle, wie z. B. die Domäne Risca Grande (Portugal) beweist, die schon etliche Preise gewonnen hat. JL

Foto Jean-Michel Florin

Korrigendum Das Institut Voz y Movimiento (Goetheanum Nr. 22) befindet sich nicht in Barcelona, sondern in Madrid. Es wurde in Barcelona gegründet.

meiner Frau bei meinem Streben. **Wie hat Dich zuletzt eine fremde Kultur berührt?** Ich habe einige Aspekte der traditionellen chinesischen Kultur durch den Roman «Die allzu kurze Ewigkeit» von François Cheng kennengelernt und durch die Geschichte «Zeichen der Stille» von Fabienne Verdier, wo sie von ihren Reisen in China und ihrer

Begegnung mit ihrem Meister erzählt. Ich fand den langen Prozess, die Technik der Kalligrafie zu beherrschen und das Leben der Dinge in einer Linie zu spüren, faszinierend. **Wo begegnet Dir heute die Zukunft?** In den Menschen, die sich bewusst werden über die fundamentale Interdependenz zwischen uns und der Welt um uns herum. JL

MEXICO

Ein zukunfts-fähiger Kaffee

Als Community Supported Agriculture (CSA) ermöglicht Teikei europäischen Verbrauchern, ein Jahr lang im Voraus für die Produktion von qualitativ hochwertigem biodynamischem Kaffee aus Mexiko sowie den ökologischen Transport per Segelschiff mitverantwortlich zu sein. Die ersten Schritte zu einer assoziativen Wirtschaft? Gespräch mit Diego Porras (Mexiko), Hermann Pohlmann (Deutschland) und Mathias Forster (Schweiz).

Was sind die Vorteile für Hersteller wie Verbraucher?

Der Verbraucher entwickelt sich zum Co-Landwirt und der Landwirt lernt die Bedürfnisse der Verbraucher kennen. Der Landwirt erhält auf Dauer mehr Sicherheit und er fühlt sich in seiner Arbeit begleitet und geschützt. Darüber hinaus werden Land und Boden für zukünftige Generationen als Einheit geschützt. Wir nennen diese von Rudolf Steiner entwickelte assoziative Wirtschaft «Ökonomie des Herzens».

Was sind die Hürden für ein solches Wirtschaftsmodell?

Die Schwierigkeit besteht darin, dass man gewöhnlich denkt: «Der Kunde ist König.» In der assoziativen Wirtschaft wird auch der Produzent zum König. Im Supermarkt gehen bei all diesen attraktiven Preisen die Bedürfnisse des Produzenten verloren. Es braucht Zeit, um den Konsumenten die wahren wirtschaftlichen Hintergründe der Kaffeeproduktion zu erklären. Das ist die größte Barriere, vor der wir stehen.

Was ist die Geschichte hinter Teikei?

Nachdem Hermann Pohlmann in Brasilien eine CSA gegründet hatte, wurde er gebeten, auch eine kaffeespezifische CSA zu entwickeln. Auf der Landwirtschaftlichen Tagung 2016 am Goetheanum stellte er diese Idee vor und traf auf die Demeter-Kaffee-Initiative El Equimite aus Mexiko. Diego Porras entschied sich, vor Ort die Schulung der Landwirte zu übernehmen. 2017 präsentierten sie Teikei auf der Landwirtschaftlichen Tagung und begannen, Mitglieder aus Deutschland und der Schweiz zu sammeln. Mathias Forster von der Bio-Stiftung Schweiz entschied sich, das Projekt zu fördern. JL

www.teikeicoffee.org

