

# Und so kannst Du, können Sie mit uns bestellen:

Bestellbare Gebindegrößen sind  
1 (Flasche) und 5 Liter (Kanister)

**Preis: 8 Euro pro Liter.**

Ein Liter kostet 8 Euro, davon gehen ca. 4,50 bis 4,90 Euro an den Händler direkt, ca. 50 Cent an die Sozialpraxis und Apotheke in Arta, die wir seit nunmehr zwei Jahren finanziell unterstützen.

Ein Euro geht an das Solidaritätsnetzwerk solidarity4all in Griechenland zur Unterstützung von Projekten in der solidarischen Ökonomie und ein Euro entfällt auf Transport- und Logistikkosten. Außerdem wird noch eine Mehrwertsteuer fällig. **Beteiligt Euch an unserer Sammelbestellung noch bis Mitte Juni!** Ende Juni 2017 soll das Öl in Bochum ausgeliefert und verteilt werden.

Bestelle/n Sie per Formular auf der Webseite:  
**[www.hellassolidaritaetbochum.wordpress.com](http://www.hellassolidaritaetbochum.wordpress.com)**  
oder sende/n Sie eine E-Mail an:  
**[hellassolibo@web.de](mailto:hellassolibo@web.de)**

## Öl-Connection Ruhr wird unterstützt von:



Solidarity4All



Stadtverband Bochum



Alsenwohnzimmer

Vi.S.d.P.: Hellas Solidarität Bochum  
c/o Susanne Slobodzian  
Soziales Zentrum, Josephstr. 2, 44791 Bochum

# ÖL-CONNECTION RUHR – Hier gibt es das griechische Olivenöl.

Olivenöl ungepanscht, nachhaltig produziert und verarbeitet in Produktionsgenossenschaften, zu sozial-fairen Arbeitsbedingungen und gerechten Löhnen, gehandelt auf direkten Vertriebswegen, aus dem Peloponnes. Das hört sich an wie eine Wunschvorstellung?! Nicht ganz!

Gemeinsam mit dem Griechenland Solidaritätsnetzwerk **Solidarität für Alle\*** werden wir Ende Juni 2017 fair gehandeltes und nachhaltig produziertes Olivenöl aus der Kooperative Vassilios Bournas aus dem Ort Daras in Messinia (Südwestpeloponnes) nach Bochum und ins Ruhrgebiet bringen, indem wir eine Sammelbestellung aufgeben.

Damit unterstützen wir solidarische Netzwerke und kleine Produktionsgemeinschaften nachhaltig durch die Abnahme ihrer guten Produkte und fördern ein neues Wirtschaftsmodell der solidarischen Ökonomie.

\* [www.solidarity4all.gr/el/about-solidarity-initiative](http://www.solidarity4all.gr/el/about-solidarity-initiative)



# Das Netzwerk – die Kampagne

## Selbstorganisation vorantreiben – Kooperationsnetzwerke in Europa knüpfen

Auf wachsende Versorgungsprobleme und Erwerbslosigkeit in Griechenland haben dort viele Menschen in den letzten Jahren mit der Gründung von Selbsthilfeinitiativen, Kooperativen und Produktionsgenossenschaften reagiert. Landwirtschaftliche Projekte verkaufen ihre Lebensmittel ohne Zwischenhändler direkt an die VerbraucherInnen, was beiden Seiten nutzt.

Der Direktimport und Kauf von Oliven(öl) kleiner griechischer Erzeugergemeinschaften ist ein Schritt und praktischer Anknüpfungspunkt, mit dem wir solidarische Formen des Arbeitens und Wirtschaftens konkret stärken können.

Uns interessiert dabei besonders, wie solidarische Wirtschaften im Sinne von Kollektivität, Selbstverwaltung, Umweltbewusstsein, Gemeinwohlorientierung und fairem Handel nicht nur in der Theorie, sondern auch in der Praxis an Bedeutung gewinnen kann.



# Der Produzent – Kooperative Vassilis Bournas aus dem Ort Daras in Messinia

Vassilis Bournas ist Mitglied der neu gegründeten Erzeugergemeinschaft „Messinis Gea“ (Land von Messinia) im Südwestpeloponnes. Die fünf Mitglieder zogen – im Zuge der Krise zum Teil erwerbslos geworden – zurück aufs Land, um andere Lebens- und Arbeitsformen auszuprobieren. Sie vermeiden Zwischenhändler und verkaufen ihre Produkte bislang vor allem direkt an kleine Läden und Verbrauchergenossenschaften in Griechenland. Sie verstehen sich als Teil der solidarischen Ökonomie und sind sehr auf faire Preise und die Qualität ihrer Produkte bedacht.

Die Olivenölsorte Koroneiki ist eine der besten Olivensorten.

Sie wird traditionell mit keinem oder sehr geringem Einsatz von Pflanzenschutzmitteln angebaut, kalt gepresst und schonend verarbeitet. Ihr hoher Polyphenolgehalt macht sie besonders gesundheitsfördernd und lange haltbar. Der Säuregehalt des Öls liegt nach Produzentenaussage bei unter 0,5 Prozent und ist damit Extra Nativ (Laut EU-Verordnung muss ein Extra Natives Öl unter 0,8 % Säuregehalt aufweisen). Die Presstemperatur liegt bei 26-27 Grad Celsius und entspricht damit Kaltpressung.

