

Die Olivenöl-Bestell-Aktion 2018 ist gestartet!

Wir bieten **5-Liter Kanister zum Preis von 50 Euro** und **1-Liter-Flaschen zum Preis von 12 Euro** an, davon gehen je 1 Euro pro Liter an die Sozialpraxis und Apotheke in Arta, die wir seit 2015 unterstützen. Beteiligt Euch an unserer **Sammelbestellung** noch bis Anfang März.

Die **Abholung ist am Wochenende 17./18. März 2018** von 11 bis 16 Uhr im **Alsenwohnzimmer**, Alsenstraße 27, 44789 Bochum. Auch in diesem Jahr wird der Olivenölbauer Vasilis Bournas persönlich anwesend sein.

Solltet Ihr gerne Flaschen verschenken, so überlegt bitte, ob für euch eine **umweltfreundliche Lösung** in Frage kommt: Sammelt doch einfach alte schöne Flaschen und füllt sie aus dem – günstigeren und umweltfreundlicheren – 5-Literkanister ab. Wir geben Euch dann **Öl-Connection-Ruhr-Aufkleber** für's Branding dazu.

Bestellen per Formular auf der Webseite:

www.oel-connection-ruhr.de



Öl-Connection Ruhr wird unterstützt von:



Hellas-Solidarität-Bochum



Solidarity4All Athen



Solidarity exports

SolidariTrade

Genossenschaft für Solidarisches Handeln



Stadtverband Bochum & Region Ruhr-Mark



Stadtverband Bochum



Bezirk Mittleres Ruhrgebiet



Humanitäre Cubahilfe



IFAK Bochum

Alsenwohnzimmer



V.i.S.d.P.:
Hellas Solidarität Bochum
Christoph Scharner
Alsenwohnzimmer e.V.
Alsenstraße 27
44789 Bochum

ÖL-CONNECTION RUHR – 2018

Hier gibt es das **neue** griechische Olivenöl.

Wie bereits im letzten Jahr bringen wir **ungepanschtes und nachhaltig unter fairen Arbeitsbedingungen und mit gerechten Löhnen produziertes Olivenöl der Qualität Extra Virgin aus Daras (Messinia) nach Bochum.**

Zusammen mit dem **Griechenland-Solidaritätsnetzwerk „Solidarität für Alle“ (solidarity4all)**, der **eigens dafür gegründeten Genossenschaft „SoliExpo“ (Athen)** und mit **Unterstützung der deutschen Genossenschaft „SolidariTrade“ (Berlin)** bauen wir ein **Produktions- und Liefernetzwerk** auf, mit dessen Hilfe wir **gute Produkte** und **rund 20 Kleinbauern faire Preise** und **Planungssicherheit** erhalten können.

Am 17. und 18. März werden wir das Olivenöl von der Agrar-Kooperative „Messinis Gea“ aus dem Ort Daras (Südwestpeloponnes) nach Bochum und ins Ruhrgebiet bringen, indem wir eine Sammelbestellung aufgeben. Der Olivenölbauer Vasilis Bournas wird wieder persönlich in Bochum anwesend sein.



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 solidarisches 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 Vasilis Bournas aus dem Ort Daras in Messinia

Vasilis Bournas ist Mitglied der neu gegründeten Erzeugergemeinschaft „Messinis Gea“ (Land von Messinia) im Südwestpeloponnes. Die 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 0,4 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.

