

Die Olivenöl-Bestell-Aktion 2019 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 Mitte März.

Die **Abholung ist am Wochenende 23./24. März 2019** von 11 bis 16 Uhr im Alsenwohnzimmer, Alsenstraße 27, 44789 Bochum. Auch in diesem Jahr wird der Olivenölbauer Vassilis 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



Solidarity exports



Genossenschaft für Solidarisches Handeln



Messinis Gäa



Stadtverband Bochum & Region Ruhr-Mark



Stadtverband Bochum



Bezirk Mittleres Ruhrgebiet



IFAK Bochum



Humanitäre Cubahilfe



atelier automatique



Native Souis



Bahnhof Langendreer



das alsenwohnzimmer



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

ÖL-CONNECTION RUHR - 2019

Jetzt das **neue** griechische Olivenöl bestellen.

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

Zusammen mit 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 die Kleinbauern faire Preise sowie Planungssicherheit erhalten.

Am 23. und 24. März werden wir das Olivenöl von der **Agrar-Kooperative „Messinis Gäa“** aus dem Ort Daras (Südwestpeloponnes) nach Bochum und ins Ruhrgebiet bringen, indem wir eine **Sammelbestellung** aufgeben. Der Olivenölbauer Vassilis Bournas wird wieder persönlich in Bochum anwesend sein.



Solidarität stärkt und verbindet.

Durch die Krise in Griechenland erlangte die solidarische Zusammenarbeit neue Dimensionen.

Neue Wege des Lebens und auch des Überlebens wurden gesucht und tatsächlich gefunden. Die Devise lautet „Keine*r allein in der Krise“. Dieser haben wir einen Inhalt gegeben.

Gemeinsam mit Bauern, Produzenten und zahlreichen Unterstützern haben wir das solidarische Olivenöl „MAZÍ“ entwickelt. MAZÍ bedeutet auf griechisch „Gemeinsam“, „Zusammen“. Das Olivenöl der Kooperative „Messinis Gäa“ aus der kleinen Ortschaft Daras in Messinia, Peloponnes wird ohne Umwege und Zwischenhändler an unsere Unterstützer*innen geliefert. Und das zu einem fairen Preis für alle - Produzenten und Konsumenten!

Dieser solidarische Weg schafft einerseits Nachhaltigkeit und Hoffnung bei den Bauern, andererseits aber auch dank der Qualität des Produktes Zufriedenheit und unvergleichlichen Genuss bei unseren Unterstützern. Die Solidarische Ökonomie ist trotz ihrer Komplexität eine faszinierende Möglichkeit unsere Zukunft selbst zu gestalten.

www.soliexpo.gr



Die Produzenten – Kooperative Messinis Gäa aus dem Ort Daras in Messinia

Vassilis Bournas ist Mitglied der 2017 gegründeten Erzeugergemeinschaft „Messinis Gäa“ (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 0,6 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.



NEWS

■ Im Jahr 2018 hat sich die Kooperative vergrößert: Die Genossenschaft besteht nun aus 16 Mitgliedern, darunter Junge und Alte, Frauen und Männer.

■ 2018 konnte sich die Kooperative durch die Mehreinnahmen rostfreie Edelstahlbehälter zur Lagerung des Olivenöls anschaffen.

■ Wir freuen uns sehr über diese Kontinuität und bedanken uns bei unseren Unterstützer*innen und allen Mitbesteller*innen. Dadurch können wir gegenüber der Erzeuger*innenkooperative verbindliche Partner sein – Grundlage für solidarischen und fairen Handel.

■ Am 23./24. März werden Vassilis Bournas, Koordinator und Natassa Giannopoulou, Kassiererin der Kooperative „Messinis Gäa“, sowie Giorgos Chondros von „SoliExpo“ nach Bochum zur Olivenölausgabe kommen und berichten.