

[mazi] heißt gemeinsam

Zum 5. Mal bringen wir nachhaltig unter fairen Arbeitsbedingungen und mit gerechten Löhnen produziertes, ungepanshtes Olivenöl der Qualität extra-nativ aus Daras (Messinia) nach Bochum. Zusammen mit der Genossenschaft „MAZI OLI“ (Athen) und mit Unterstützung der deutschen Genossenschaft „SolidariTrade“ (Berlin) haben wir ein Produktions- und Liefernetzwerk aufgebaut, mit dessen Hilfe wir gute Produkte und die Kleinbauern und -bäuerinnen faire Preise sowie Planungssicherheit erhalten.

Schon jetzt bedankt sich die Kooperative Messinis Gäa bei den zahlreichen Mitbesteller*innen, die in den letzten Wochen trotz der schwierigen Situation die Abnahmemenge in Bochum erneut erhöht haben. Bei etwa jeder vierten Bestellung wurde eine Flasche zugunsten der Bochumer Tafel gespendet. Pro Liter geht auch dieses Jahr wieder 1 Euro an die Initiative „Sozialklinik und Apotheke“ in Arta. Vielen Dank für Eure Solidarität!

Vi.S.d.P.: Hellas-Solidarität-Bochum c/o Christoph Scharner
Alsenwohnzimmer e.V., Alsenstraße 27, 44789 Bo

Öl-Connection Ruhr wird unterstützt von:

5. Olivenölausgabe 10. & 11. April 2021 bei ver.di Bochum

5-Liter Kanister zum Preis von 55 Euro und 1-Liter-Flaschen zum Preis von 13 Euro, davon gehen je 1 Euro pro Liter an die Sozialpraxis und Apotheke in Arta, die wir seit 2015 unterstützen.

Aufruf: Spendet pro Bestellung einen Liter Olivenöl an die Bochumer Tafel e.V.

Ölausgabe & Abholung
10. und 11. April 2021 von 11 bis 17 Uhr
ver.di, Geschäftsstelle Mittleres Ruhrgebiet,
Universitätsstraße 76, 44789 Bochum



Ölausgabe seit 2017

Ein paar Hinweise zur Abholung:
* Bitte berücksichtigt das von Euch gewählte Zeitfenster!
* Bitte kommt einzeln und tragt eine medizinische Gesichtsmaske (sog. OP-Maske) oder partikelfiltrierende Halbmaske (FFP/RN95/N95)!
* Bitte haltet Abstand, sollte es zu einer Wartesituation kommen!
* Bitte versucht die Verweildauer so kurz wie möglich zu halten!
* Bitte bringt das Geld möglichst passend mit!



www.oel-connection-ruhr.de

ÖL-CONNECTION RUHR 2021

Wir machen gemeinsame Sache und das haben wir nun davon: »Unser Mazi Öl !«
Ein Extra Natives Koroneiki-Ölivenöl – fair und solidarisch gehandelt.



5 Jahre Ölausgabe in Bochum

MAZI menschlich, natürlich, solidarisch
[mazi] heißt gemeinsam

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

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

www.mazioli.gr/de/



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

Vassilis Bournas ist Mitglied der 2017 gegründeten Erzeugergemeinschaft „Messinis Gäa“ (Messinische Erde) 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 0,22 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

Die Kooperative hat in viel Eigenarbeit ihre eigene Abfüllanlage in der Nähe von Kalamata aufgebaut und kann die Ernte 20/21 nun selbst abfüllen. Die Bäuerinnen und Bauern sind so flexibler und eigenständiger. Das Öl kann dort auch gelagert werden. Ein anliegender Laden lädt Vorbeifahrende zum Kosten und Kaufen des Öls ein.

Der Koordinator der Kooperative, Vassilis Bournas, der in diesem Jahr coronabedingt erstmalig nicht dabei sein kann, schickt seine Grüße und sagt: „Olivenöl ist ein schöner Anlass, neue Freunde zu finden. Und gute Freunde erweisen sich in schwierigen Zeiten.“ Dies gilt umso mehr in der Pandemie!

Leider mussten wir, nachdem wir drei Jahre stabile Preise garantieren konnten, im Jahr 2021 die Preise um je 1 Euro pro Liter anheben, da wir Transportkosten zu eng kalkuliert hatten und die Kosten für diesen Posten gestiegen sind.

Pro Liter Öl fließt ein Euro an das Hilfsprojekt „Soziale Arztpraxis und Apotheke Arta“: Letztes Jahr konnten wir rund 5.500 Euro nach Arta übergeben.

Wir bedanken uns bei unseren Unterstützer*innen und allen Mitbesteller*innen. Ihr seid wichtige Akteur*innen für solidarischen und fairen Handel in Bochum.

5 Jahre Ölausgabe in Bochum

Ohne Pandemie würden wir Euch zu einem rauschenden Fest mit Musik, Infos und vielen Gesprächen einladen. Leider geht das nicht. Aufgrund der Pandemie können diesmal keine Mitglieder der Kooperative Messinis Gäa bei unserer Ölausgabe vor Ort sein.

Um dennoch Euch als Mitbesteller*innen die Möglichkeit zum Austausch mit der Kooperative und vielen weiteren Akteur*innen zu geben, laden wir Euch herzlich zu einer

Gesprächsrunde „5 Jahre Ölausgabe in Bochum“ via Videokonferenz am Samstag, den 17. April um 18:00 Uhr ein.

Wenn ihr teilnehmen möchtet, schreibt uns bitte bis Mittwoch, 14.04.2021 eine E-Mail an hellassolibo@web.de.

Wir senden Euch dann die Zugangsdaten.

