

[mazi] heißt gemeinsam

Zum 6. 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.

Die Kooperative Messinis Gäa bedankt sich bei den zahlreichen Mitbesteller*innen aus Bochum. 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:

6. Olivenölausgabe 19. & 20. März 2022 bei ver.di Bochum

Wir bieten an:
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: Pro Mitbestellung einen Liter Olivenöl an das Frauenhaus e.V. spenden.

Beteiligt Euch an unserer Sammelbestellung.

Ölausgabe & Abholung
19. und 20. März 2022 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!
- * Bitte haltet Abstand, sollte es zu einer Wartesituation kommen!
- * Bitte bringt das Geld möglichst passend mit!
- * NEU: Bezahlung per EC-Karte möglich.

Die Mitbestellung erfolgt online; das Olivenöl wird nicht an Eure Privatadresse geliefert, sondern von Euch abgeholt. Bestellt per Formular auf unserer Webseite:

www.oel-connection-ruhr.de

ÖL-CONNECTION RUHR 2022

Unser Mazí Öl!
Jetzt das neue griechische Olivenöl mitbestellen.



6. 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.

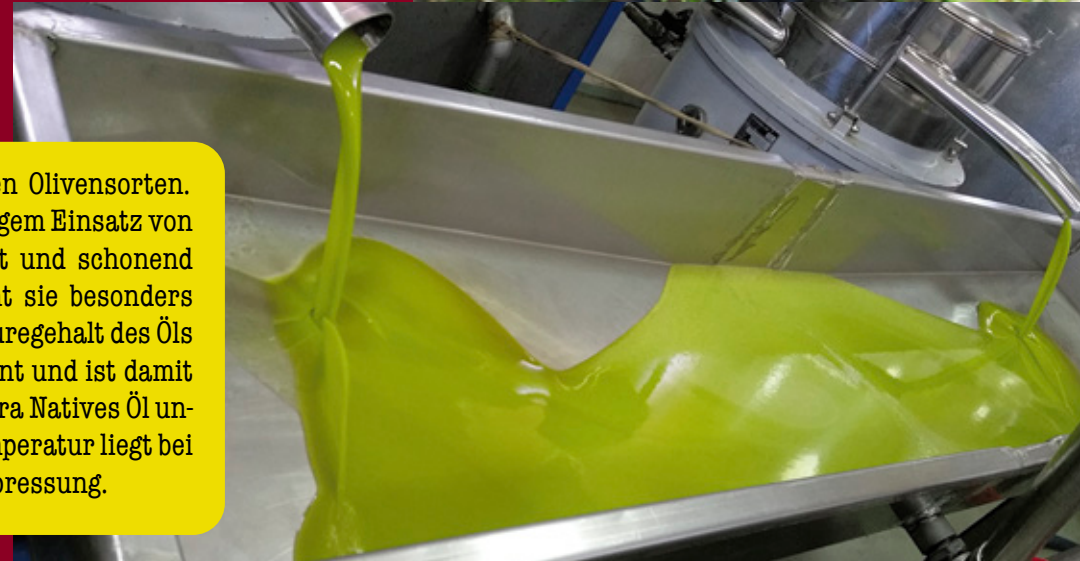
www.mazioli.gr/de/

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 21/22 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.

Vasilis Bournas, Olivenölbauer und Koordinator der Agrarkooperative Messinis Gäa, und Giorgos Chondros, Genossenschaft MAZI-OLI, planen in diesem Jahr wieder bei der Öl-Abholung in Bochum vor Ort zu sein.

„Sehr zufrieden sind wir darüber, dass die Mitbesteller*innen auch 2022 eine soziale Einrichtung aus Bochum unterstützen können.“ Pro Bestellung kann jede/r Besteller*in einen Liter Olivenöl, nach freier Wahl auch mehr, an das **Bochumer Frauenhaus** spenden.

Pro Liter Öl fließt ein Euro an das Hilfsprojekt „Soziale Arztpraxis und Apotheke Arta“:

Letztes Jahr konnten wir rund 7.700 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.

6. Ölausgabe in Bochum

Das Olivenöl kommt direkt aus dem Südwestpeloponnes in Griechenland. Dort ist im Ort Daras die Kooperative Messinis Gäa zu Hause, für die auch 2021 ein gutes Jahr war. Glücklicherweise blieb das Gebiet um Daras, wo die Olivenhaine der Kooperative stehen, von dem katastrophalen Waldbränden verschont, der viele benachbarte Anbauregionen massiv betroffen hat.

„Wir von der Öl-Connection Ruhr freuen uns zudem sehr, dass die Kooperative sogar vier neue Mitglieder begrüßen kann, die alle unter 30 Jahre alt sind. „Das junge Leute sich wieder mehr um den traditionellen Olivenanbau hier in der Region kümmern und mit anderen zusammen den Schritt in die Selbstständigkeit wagen, ist eine sehr positive Entwicklung“, sagt Vassilis Bournas, der Koordinator der Kooperative. „Das ist unser Nachwuchs und gewährleistet ebenfalls die Nachhaltigkeit des Projektes.“

