

# 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 geht je 1 Euro pro Liter an die Flüchtlingshilfe auf Lesbos.

Beteiligt Euch an unserer Sammelbestellung noch bis Mitte Mai.

Die Ölausgabe ist am **Samstag 18. Mai 2019** von **13 bis 20 Uhr** im Griechischen Haus / Evangelisches Migrationszentrum:  
Bergmannstrasse 46, 80339 München  
Anfahrt: U4/U5 Haltestelle Schwanthalerhöhe

Bei der Abholung Eurer Bestellung habt Ihr die Möglichkeit, Informationen über die aktuellen politischen und wirtschaftlichen Entwicklungen in Griechenland zu erhalten und mit den Produzenten ins Gespräch zu kommen; mit Live Musik und griechischen Spezialitäten. Wir freuen uns, Euch am 18. Mai im Griechischen Haus zu treffen!

Die Sammelbestellung erfolgt online; das Olivenöl wird nicht an Eure Privatadresse geliefert, sondern von Euch abgeholt. Bestellen per Formular auf der Webseite:

[www.solidaritrade.de/muenchen](http://www.solidaritrade.de/muenchen)



Mazí Öl – München wird unterstützt von:



Evangelisches Migrationszentrum - EMZ  
Im Griechischen Haus – Ελληνικό Σπίτι



sozialforum MÜNCHEN  
Eine andere Welt ist möglich



Solidarity exports



Messinis Gea

## SolidariTrade

Genossenschaft für Solidarisches Handeln



V.i.S.d.P.: Constantinos Gianacacos (EMZ)  
Bergmannstrasse 46, 80339 München

# MAZÍ

## 2019 - München

Solidarisch. Nachhaltig. Gerecht.

**[mazí] heißt gemeinsam**

Jetzt das **neue** griechische Olivenöl bestellen.

Unser Mazí Öl ! Erneut bringen wir ungepanshtes und nachhaltig unter fairen Arbeitsbedingungen und mit gerechten Löhnen produziertes Olivenöl der Qualität extra-nativ aus Daras (Messinia) nach München.



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 **18. Mai 2019** werden wir das Olivenöl von der Agrar-Kooperative „Messinis Gea“ aus dem Ort Daras (Südwestpeloponnes) nach München bringen, indem wir eine Sammelbestellung aufgeben. Der Olivenölbauer Vassilis Bournas wird wieder persönlich in München 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 Bäuer\*innen, Produzent\*innen und zahlreichen Unterstützer\*innen haben wir das solidarische Olivenöl „MAZÍ“ entwickelt. MAZÍ bedeutet auf griechisch „Gemeinsam“, „Zusammen“. Das Olivenöl der Kooperative „Messinis Gea“ 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 Produktes Zufriedenheit und unvergleichlichen Genuss bei unseren Unterstützer\*innen. Die Solidarische Ökonomie ist trotz ihrer Komplexität eine faszinierende Möglichkeit, unsere Zukunft selbst zu gestalten.  
[www.soliexpo.gr](http://www.soliexpo.gr)



## Die Produzenten – Kooperative Messinis Gea aus dem Ort Daras in Messinia

Vassilis Bournas ist Mitglied der 2017 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 0,6 Prozent und ist damit extranativ (Laut EU-Verordnung muss ein extra-natives Öl unter 0,8 % Säuregehalt aufweisen). Die Pressetemperatur 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 18. Mai werden Vassilis Bournas, Koordinator und Natassa Giannopoulou, Kassiererin der Kooperative „Messinis Gea“, sowie Giorgos Chondros von „SoliExpo“ nach München zur Olivenölausgabe kommen und berichten.