

# Oleofactum's roter Faden

ziert nicht nur das Wortbild:

Die Marke „Oleofactum“ ist längst „roter Faden“ für den Verbraucher geworden, denn die Marke verbindet Öl mit dem Wissen der Kulturgeschichte, dem fast verlorengegangenen Kulturwissen des Handwerks der Ölmüllerei und der verlorengegangenen Wissenskultur zum Gebrauch von naturbelassenem Bio-Speise-Frischöl.

Oleofactum, Öl und Wissen, würdigt

- das factum Leben ist Leben, das leben will (*Albert Schweitzer*)
- das factum Gesundheit gilt universell
- das factum Landschaft ist Raum der Vielfalt

Ein roter Faden zieht sich durch einen Irrgarten der Öle und Fette wie eine Spur des Glücks direkt ins Oleofactum.

## Öl und Wissen

Oleofactum bietet gleichsam den Ariadnefaden durch die Komplexität einer künstlichen, gefühllos-verwissenschaftlichen, gewalttätigen Welt. Ein ideologisiertes Wachstum trägt den Keim der Gewalt und Durchsetzung des Rechts des Stärkeren in sich. Wir leben in einer Welt der Vorurteile.

Mit dem Anbau von Pflanzen wurden Menschen sesshaft und wehrhaft. Denn wo man Getreide auf den Feldern zog, setzte Wohlstand und ein enormes Bevölkerungswachstum ein. Aber bessere Lebensbedingungen wurden nicht geteilt, sondern verteidigt. Das Perpetuum Mobile der natürlichen Kreisläufe ist der Wunschtraum allen Wirtschaftens – und als Terminus Technicus die Ursache von Gewalt bis heute? Die Verwertung von Landschaften, die aufgrund moderner Technowissenschaften optimiert werden, stellen Ertragsinteressen in den Vordergrund. Ein sensibler Umgang mit Natur fragt nicht nach der Wirkung des Menschen auf die Landschaft, sondern nach der Wirkung der Landschaft auf den Menschen. Ehrfurcht vor dem Leben, ist die Botschaft Albert Schweizers, der mir als Fünfjährigem die Schöpfungsgeschichte anhand der Glockenblume erklärte. Demut ist keine Schwäche und keine Religion sondern ein von Einsicht und Einkehr getragenes Naturerleben.

Es geht um das Erleben, um die innere Teilnahme – man muss erfahren wollen, dass es mit dem chemischen Nachweis der Inhaltstoffe von Pflanzen nicht getan ist, sondern was da alles in Wirklichkeit in der Natur vor sich geht.

Der Mensch nimmt Einfluss auf die Landschaft – aber welchen Einfluss hat Landschaft auf uns als Mensch? Was alles können wir in einem ursprünglichen Olivenhain und seiner Fauna erleben, riechen und schmecken? Wie ernüchternd dagegen sind die Landschaft- und naturzerstörenden riesigen Olivenplantagen. Landschaften mit neuen Züchtungen immer ertragsreicherer Olivenbaumsorten. Die moderne industrielle Landwirtschaft kennt keine Vielfalt, kein subjektives Tierwohl, Pflanzenwohl oder Menschenwohl als eine friedfertige, überlebenswichtige Daseinsform. Natur-Wissenschaft ist seit dem 19.Jhrd. immer Objekt orientiert. (Goethe war einer der letzten Universalgelehrten.)

In einem Bild erleben Sie mit, was Haltung und Friedfertigkeit erzeugen und Resilienz stärken kann:

„Mit dem ersten Sonnenschein öffnet sich der blaue, violette Blütenkelch  
aus dem drei rote Stempelfäden  
– der begehrte Safran – ragen.“

Vegetation heißt in Bewegung sein. (lat. vegetare lebhaft erregen, ermuntern)

Ein roter Faden ist die Narbe des Safrans, das fertilisierende Gewürz  
der Götter der Antike.

Safran aus Moldawien ist ein soziales Engagement und ein Oleofactum Thema.  
([www.safrangold.de](http://www.safrangold.de) / oleofactum shop > aktuelles)

Denn der rote Faden ist das naturgegebene Symbol für Öl!

Es gibt kein Leben ohne Öl! Alles Leben beginnt mit Öl!

Ein Stimulus für Gaumen und Zunge ist der Geschmack. Ein Stimulus für die Phantasie sind Naturbilder und -begegnungen! Einen Phantasie weckenden Geschmack haben Landschaften, die man schmecken kann:

**Bio-Speise-Frischöle sind natürliche und kerngesunde Geschmacksverstärker!**

„Es ist schwieriger ein Vorurteil als ein Atom zu zerstören“ (*Albert Einstein*)

Entdecken Sie den Geschmack der Bio-Speise-Frischöle und ihre beglückenden Wirkungen auf alles was schmeckt. Bio-Speise-Frischöle binden und verstärken alle Aromen und bleiben dennoch identisch.

Oleo<sup>f</sup>actum macht Öle, wie man sie besser nicht machen kann:

Sonnenblumenöl schmeckt nach Sonnenblumen,  
Haselnussöl nach Haselnuss,  
Mohnöl nach Mohn,  
Leindotteröl nach Leindotter,  
Sesamöl nach Sesam,  
Aprikosen nach Aprikosenkernöl,  
Erdnussöl nach Erdnuss und  
Kürbiskernöl nach Kürbiskernen und  
Leinöl nach Lein! –  
So gut kann der Geschmack vom Leinöl sein!