eatWILD™
Real Food for Real People

DISKUSSIONSPAPIER

FASSUNG 1.0 · NOVEMBER 2026

EATWILD™ REAL FOOD FOR REAL PEOPLE · ALLIANCE™

Kastro–Kyllini area · Chelonatas peninsula · Western Peloponnese Bioregional Arc

Unabhängige Erzeuger · rückverfolgbare Herkunft · gemeinsames Ziel

ALLIANZ FÜR EINE NACHHALTIGE ZUKUNFT

Hier ist die Herkunft lebendig – ihre Zukunft gestalten wir gemeinsam.



I	**PEOPLE**	Unabhängige Erzeuger. Eine Stimme.
II	**SCIENCE**	Forschungsdesign und unabhängige Analyse.
III	**IDENTITY**	Qualität und Ort, dokumentiert und prüfbar.
IV	**VALUE™**	Ein Mehrwert, der beim Erzeuger ankommt.

Diskussionspapier · kein Angebot von Wertpapieren · Pilotjahr 2027 · Kommentare bis 31.03.2027 · Öffentliche Fassung

ÖFFENTLICH → CC BY-NC-ND 4.0

© 2026 Foteini Papadopoulou · Griechenland · eatWILD TRACE™ · ein Dienst von eatWILD™ Real Food for Real People



Einige Darstellungen in dieser Präsentation sind KI-generiert und dienen der Veranschaulichung. Die abgebildeten Personen sind fiktiv und stellen keine realen Menschen dar.

Allianz für eine nachhaltige Zukunft

Westpeloponnes – unabhängige Erzeuger, rückverfolgbare Herkunft, gemeinsames Ziel.

PEOPLE · SCIENCE · IDENTITY · VALUE™

Unterhalb der Burg Chlemoutsi (Clermont / Castel Tornese), am westlichen Rand der Peloponnes, stehen Koroneiki-Olivenhaine neben wilden Kräutern, heimischen Sträuchern und Bestäubern, geformt von den Küstenwinden.

Hier ist die Herkunft lebendig – im Boden, in den Steinterrassen und in den Händen, die dieses Land gepflegt haben. Seine Zukunft gestalten wir gemeinsam.

Diskussionspapier · Fassung 1.0 · November 2026 · Öffentliche Fassung · Deutsche Wiedergabe · Referenztext ist die englische Fassung, die bei Abweichungen vorgeht
eatWILD TRACE™ · ein Dienst von eatWILD™ Real Food for Real People

© 2026 Φωτεινή Παπαδοπούλου · Foteini Papadopoulou · Griechenland



Das Land ist mehr als Produktion.

Eine Schwelle zwischen Land und Meer, Licht und Salz.

Von hier aus öffnet sich das Land zu den weiteren biokulturellen Olivenlandschaften der Westpeloponnes, geformt durch Jahrhunderte menschlicher Präsenz und natürlicher Entwicklung.

Gebiet, Erbe, Ökologie und Wirtschaft – zusammengehalten durch Kontinuität.

eatWILD™ Real Food for Real People

© 2026 Φωτεινή Παπαδοπούλου · Foteini Papadopoulou · Griechenland

Die Landschaft atmet:

- Koroneiki-Bäume, gezeichnet von Salz und Zeit.
- Thymian, Mastixstrauch, Myrte, Salbei, Kermeseiche, Heide, wildes Bohnenkraut.
- Insekten, Vögel und Kleintiere tragen ein vernetztes ökologisches Gefüge.

> ***Diese Biodiversität ist nicht nur natürlich – sie ist überliefert.***
>
> Hier besteht bereits ein lebendiges System. Die Frage ist, ob es unter dem jetzt ankommenden Druck zusammenhalten kann.

Gefährdet ist nicht nur die Produktivität – sondern die Kontinuität.



eatWILD™ Real Food for Real People

© 2026 Φωτεινή Παπαδοπούλου · Foteini Papadopoulou · Griechenland



Auf die Jahreszeiten ist kein Verlass mehr.

Doch heute ist diese Kontinuität nicht mehr selbstverständlich. Die Olivenlandschaften der Westpeloponnes treten in eine Zeit ein, in der ökologischer, klimatischer und wirtschaftlicher Druck zunehmend zusammenkommen.

- **Steigende Temperaturen** und längere, heißere Sommer
- **Mildere Winter** die den Oliven womöglich nicht die nötige Kälte bieten
- **Unregelmäßige Niederschläge** und lange Trockenperioden

Der Rhythmus, der diese Haine geprägt hat, verändert sich.

© 2026 Φωτεινή Παπαδοπούλου · Foteini Papadopoulou · Griechenland

Wasser kann nicht mehr vorausgesetzt werden.

Längere Dürreperioden und zunehmende Wasserknappheit werden zu einem systemischen Risiko für die mediterrane Landwirtschaft. Traditionelle, unbewässerte Haine sind besonders verletzlich: Der Boden selbst ist der Speicher.

Doch was sie an Menge verlieren, können sie an Charakter und Wert gewinnen.

> **Bodenbedeckung, Bodenstruktur und Bodenleben werden zur Infrastruktur, die Wasser hält.**

Die nächste Ernte hängt von der lebendigen Kraft der Landschaft ab.



© 2026 Φωτεινή Παπαδοπούλου · Foteini Papadopoulou · Griechenland

Eine Saison sagt die nächste nicht mehr voraus.



Blüte, Bestäubung und Fruchtansatz hingen schon immer vom Wetter ab. Heute sind sie einer größeren Klimavariabilität ausgesetzt – Hitzestress, unregelmäßigem Regen und Phasen von Wassermangel.



Die Ernte entscheidet sich Monate im Voraus, bei Blüte, Fruchtansatz und früher Fruchtentwicklung. Zeitpunkt, Umfang und Verlässlichkeit werden immer schwerer vorhersehbar.

Die Herausforderung ist nicht einfach, zu produzieren.
Es geht darum, die produktive Kontinuität zu bewahren.

eatWILD™ Real Food for Real People

© 2026 Φωτεινή Παπαδοπούλου · Foteini Papadopoulou · Griechenland

Die alte Rechnung geht nicht mehr auf.

Steigende Kosten für Betriebsmittel, Energie, Maschinen und Instandhaltung sowie wachsender Arbeitskräftemangel setzen die Erzeuger zunehmend unter Druck. Globale Störungen geben die Schwankungen direkt an den Betrieb weiter – während der Landwirt kaum Macht hat, dieses Risiko entlang der Kette weiterzureichen.

Mehr Risiko.

Mehr Kosten.

Mehr Unsicherheit.

Und keine Garantie, dass mehr Wert beim Erzeuger bleibt.



© 2026 Φωτεινή Παπαδοπούλου · Foteini Papadopoulou · Griechenland



Wer wird morgen ernten?

Arbeitskräftemangel und steigende Kosten sind keine Nebenfragen. Sie entscheiden, ob eine Ernte eingebracht, ob Qualität geschützt und ob die nächste Saison mit Zuversicht geplant werden kann.

Territoriale Zusammenarbeit kann qualifizierte Arbeitskräfte, faire Beschäftigung, geteiltes Wissen und koordinierte Ernte verbinden – und so die Kontinuität der landwirtschaftlichen Erzeugung stärken.

Die Landschaft überlebt durch die Menschen.

eatWILD™ Real Food for Real People

© 2026 Φωτεινή Παπαδοπούλου · Foteini Papadopoulou · Griechenland

Würde kennt keine Rangordnung.

Verschiedene Rollen. Gleicher menschlicher Wert.

Die Menschen, die das Land bewirtschaften, verdienen Würde, faire Bezahlung, sichere Arbeitsbedingungen und Anerkennung – unabhängig von Herkunft oder Stellung.

Niemand sollte in der Landschaft unsichtbar sein, die er mit erhält.



eatWILD™ Real Food for Real People

© 2026 Φωτεινή Παπαδοπούλου · Foteini Papadopoulou · Griechenland



KI-generiertes Bild, nur zur Veranschaulichung. Alle Personen, auch die Kinder, sind fiktiv.

Die Ernte, die wir teilen.

Daneikariá – eine lebendige ländliche Tradition des Arbeitstauschs zwischen Familien.

Über Generationen ernteten benachbarte Familien reihum die Haine der anderen. Ein Arbeitstag wurde mit einem Arbeitstag vergolten, nicht mit Geld. Wo die heutigen Arbeits- und Sozialversicherungsregeln es zulassen, kann der Austausch Arbeitskosten senken und Geräte schonen.

Gemeinsame Tage

Familien ernten jeden Hain reihum und leihen sich Hände, statt sie anzuheuern.

Gemeinsame Geräte

Netze, Rüttler und Transport zur Ölmühle werden gemeinsam genutzt.

Weitergegebenes Wissen

Die Älteren zeigen der nächsten Generation, wie der Hain bewirtschaftet wird.

Kinder lernen

Junge Familienmitglieder entdecken die Ernte durch sicheres, beaufsichtigtes Lernen und Beobachten.

Hände, die heute geliehen werden, kehren zur nächsten Ernte zurück.

eatWILD™ Real Food for Real People

© 2026 Φωτεινή Παπαδοπούλου · Foteini Papadopoulou · Griechenland

Wenn Identität verloren geht, geht der Wert mit ihr.

Ein großer Teil des Olivenöls der Region verlässt das Gebiet noch immer als Fassware – oft bevor seine Landschaft, Geschichte, ökologische Qualität und kulturelle Identität am Markt erkannt und fair bewertet werden können.



Das Land erzeugt das Öl. Der Erzeuger trägt einen Großteil des Risikos.

Doch zu viel vom Wert wird weiter unten in der Kette abgeschöpft.

Für die Westpeloponnes kann die Antwort nicht sein, billiger zu werden. Sie muss wertvoller werden.

Land & Erzeugung	Fassware Handel	Verarbeitung & Marke	Markt
Wert entsteht	*Identität verwässert*	*Wert wird abgeschöpft*	*Wert wird realisiert anderswo*

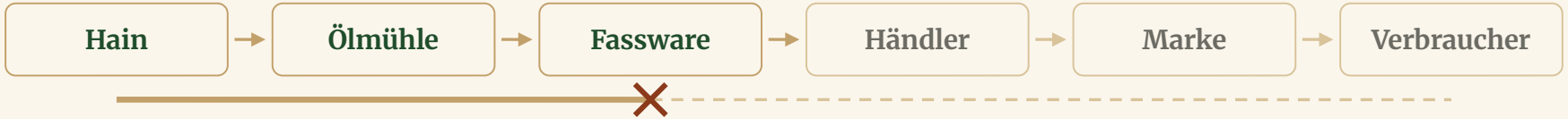
eatWILD™ Real Food for Real People

© 2026 Φωτεινή Παπαδοπούλου · Foteini Papadopoulou · Griechenland

Die Herkunft muss mit dem Öl reisen.

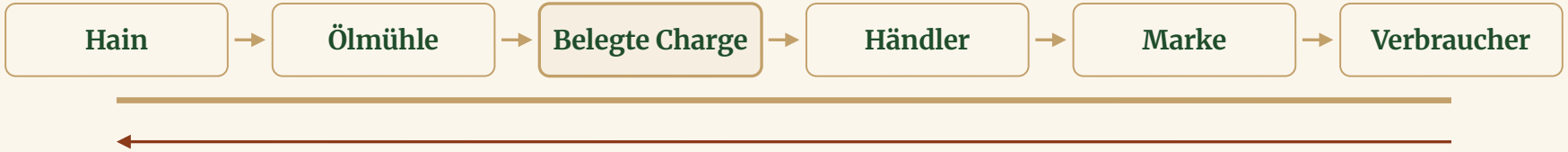
Zu oft verschwimmt die Herkunft entlang der Lieferkette. Belegt wird sie zum Wert.

HEUTE



Ohne bewahrte Rückverfolgbarkeit kann die Herkunft unsichtbar werden.

MIT BELEGTER HERKUNFT



Die Identität erreicht den Verbraucher – und Anerkennung kann zum Hain zurückkehren.

Wenn die Herkunft mitreist, kann der Wert zurückkehren.

eatWILD™ Real Food for Real People

© 2026 Φωτεινή Παπαδοπούλου · Foteini Papadopoulou · Griechenland



Verbunden, nicht vereinnahmt.

Das bedeutet nicht, die Unabhängigkeit aufzugeben. Es bedeutet, Zusammenarbeit zu nutzen, um sie zu schützen.

Starke unabhängige Betriebe, in einem Gebiet verbunden, können Wissen, wissenschaftliche Expertise und Monitoring teilen – und dabei territoriale Identität, Verhandlungsmacht und Marktzugang stärken.

Das Eigentum bleibt individuell.
Die Fähigkeit wird gemeinsam.

eatWILD™ Real Food for Real People

© 2026 Φωτεινή Παπαδοπούλου · Foteini Papadopoulou · Griechenland

Ein Modell, kein Betrieb.

Aufgebaut in der Westpeloponnes. Angelegt, um übertragen zu werden.

Die Allianz ist eine Methode – gemeinsame Standards, unabhängige Prüfung und kollektive Fähigkeit –, die andere Olivengebiete übernehmen können, aufbauend auf ihren eigenen Stärken und ihrer Identität.

1

Hier beweisen

Ausgangswerte, Vergleichshaine und Messungen über mehrere Saisons in der Westpeloponnes.

2

Festschreiben

Dokumentierte Protokolle, gemeinsame Standards, Schulung und Lizenzmöglichkeiten.

3

Wachsen durch Partnerschaften

Ausweitung auf mediterrane Olivengebiete durch flexible kommerzielle, wissenschaftliche und institutionelle Partnerschaften.

Gebaut auf lokaler Evidenz. Gewachsen durch Partnerschaft.

eatWILD™ Real Food for Real People

© 2026 Φωτεινή Παπαδοπούλου · Foteini Papadopoulou · Griechenland

Jeder Betrieb zählt.

Klein oder groß – ein Standard, eine Stimme.

Viele Haine in der Westpeloponnes sind kleine Familienbetriebe. Eine Allianz ist nur fair, wenn ihr kleinstes Mitglied denselben Zugang, dieselben Regeln und dieselbe Stimme hat wie ihr größtes.

Eine Stimme

Jedes Mitglied redet mit, wie die Allianz geführt wird.

Gleicher Zugang

Prüfung, Absatzwege und Schulung stehen jedem Betrieb offen, unabhängig von seiner Größe.

Frauen und Männer

Gleiche Anerkennung, Führung und gleicher Zugang für alle, die Landwirtschaft betreiben.

Gemeinsame Werkzeuge

Gemeinsame Geräte und Dienste, damit kleine Betriebe nicht aus Kostengründen ausgeschlossen werden.

Größe bestimmt keinen Rang.

eatWILD™ Real Food for Real People

© 2026 Φωτεινή Παπαδοπούλου · Foteini Papadopoulou · Griechenland



KI-generiertes Bild, nur zur Veranschaulichung. Die Personen sind fiktiv.

Ein stärkerer Nachbar stärkt das ganze Gebiet.

Der Erfolg des einen ist nicht der Verlust des anderen.

Es geht nicht darum, Identitäten auszulöschen, Eigentum zu zentralisieren oder Erzeuger zu vereinheitlichen – sondern unabhängige Erzeuger durch gemeinsames Wissen, glaubwürdige Überprüfung und gemeinsame Fähigkeiten zu verbinden.

Was möglich wird

- **Gemeinsames Wissen** – wissenschaftlich und über Generationen
- **Unabhängige Prüfung** von Herkunft, Qualität und Rückverfolgbarkeit
- **Eine stärkere Marktposition** durch anerkannte Erzeugerkooperation
- **Eine territoriale Identität,** die Wert in den Markt trägt
- **Unternehmerische Freiheit** – gemeinsamer Verkauf nur freiwillig

Eigenständig in der Identität. Stärker durch die Allianz.

© 2026 Φωτεινή Παπαδοπούλου · Foteini Papadopoulou · Griechenland

Pflege ohne Enteignung.

Wenn die Nachfolge ungewiss ist, muss die Pflege weitergehen.



Ein Hain kann gepflegt werden, ohne dass sich der Eigentümer ändert.

Kleine Familienbetriebe und vernachlässigte Haine verdienen Kontinuität – auch wenn die Erben sie nicht pflegen können.

Vernachlässigte Haine wiederbeleben

Pflege auf Anfrage durch qualifizierte, versicherte Anbieter, im Rahmen freiwilliger Vereinbarungen mit klaren Ausstiegsregeln.

Widerstandsfähigkeit gegen Feuer

Schnitt, sicherer Zugang und gezieltes Brennstoffmanagement, mit Schutz der Lebensräume.

Eigentum bleibt unangetastet

Das Land bleibt beim Eigentümer; Wassernutzungsrechte folgen dem geltenden Recht; die Identität des Hains bleibt im Chargenprotokoll.

Schutz vor Land- und Wasseraneignung

Keine Verkäufe unter Druck, keine verdeckte Kontrolle, keine unfaire Aneignung von Wasser.

eatWILD™ Real Food for Real People

© 2026 Φωτεινή Παπαδοπούλου · Foteini Papadopoulou · Griechenland

VORGESCHLAGENER GOVERNANCE-RAHMEN

Wer entscheidet. Wer prüft. Wer unabhängig bleibt.

Klare Verantwortung. Unabhängige Evidenz. Gemeinsames Vertrauen.

GRÜNDUNGSVERANTWORTUNG

Mission, Identität, Marken und PROTOCOL™ & PARTNERS™ liegen bei der Rechteinhaberin.

RAT DER ALLIANZ

Drei Kammern: Erzeuger & Ölmühlen · Wissenschaft · öffentliche Institutionen. Eine Stimme je Mitglied.

OPERATIVE KOORDINATION

Betrieb, Partnerschaften, Aufnahme neuer Mitglieder und Überwachung der Ergebnisse.

UNABHÄNGIGE PRÜFUNG

Prüfungen durch Dritte zu Qualität, Herkunft, Angaben und Ergebnissen, getrennt von kommerziellen Entscheidungen.

SCHUTZMECHANISMEN Offengelegte Interessen · Enthaltung bei Konflikten · keine Selbstfreigabe von Chargen · externe Audits · Beschwerdeverfahren

Finanzierung verleiht weder Sitz noch Stimme; Geldgeber können einem beratenden Gremium ohne Stimmrecht beitreten. Ein Beitritt überträgt niemals Eigentum an Land, Hainen oder Produkten.

Entscheidungen sind rechenschaftspflichtig. Evidenz bleibt unabhängig.

Vorgeschlagener Rahmen — Regeln und Befugnisse werden vor Inbetriebnahme in einer Satzung festgelegt.

© 2026 Φωτεινή Παπαδοπούλου · Foteini Papadopoulou · Griechenland

Mehr Biologie. Weniger Abhängigkeit.

Regenerative Olivenhainpflege kann lebendigen Boden, funktionale Biodiversität und – wo sinnvoll – Weidetiere zu einem produktiven System verbinden, das mit der Zeit Fruchtbarkeit, Widerstandskraft und Wert aufbaut.

Gelenkte Beweidung reguliert den Bewuchs und führt Nährstoffe in den Boden zurück.

Lebendiger Boden – saisonale Bodenbedeckung und der Kreislauf organischer Substanz stützen Bodenleben, Fruchtbarkeit und Wasserhaltevermögen.

Funktionale Biodiversität – vielfältige Lebensräume und Nützlinge stützen natürliche Regulierung und Widerstandskraft.

Biologische Integration kann zum wirtschaftlichen Vorteil werden.



© 2026 Φωτεινή Παπαδοπούλου · Foteini Papadopoulou · Griechenland

Wissen wandert von Hain zu Hain.

Regeneration wird im Feld gelernt, von Wissenschaft begleitet und durch Praxis weitergegeben.

Demonstrationshaine

Erst sehen, wie es funktioniert, dann umstellen.

Feldschulen durch die Jahreszeiten

Schnitt, Bodenbedeckung, gelenkte Beweidung, Erntezeitpunkt, Sorgfalt in der Ölmühle.

Mentoring von Erzeuger zu Erzeuger

Erfahrung, die an Nachfolger und neue Erzeuger weitergegeben wird.

Aufzeichnungen, die lehren

Die Daten jeder Charge zeigen, was funktioniert – Hain für Hain.

Offen für jeden Betrieb, gleich welcher Größe – Frauen und Männer, junge und erfahrene.

Jeder Erzeuger ist zugleich Lernender und Lehrender.

eatWILD™ Real Food for Real People

© 2026 Φωτεινή Παπαδοπούλου · Foteini Papadopoulou · Griechenland



Was wir wiederherstellen, messen wir.

Wissenschaftliches Monitoring macht aus Pflege nicht nur eine Absicht, sondern einen Beleg.

UNSER MONITORING-RAHMEN

Kohlenstoff
Organischer Bodenkohlenstoff · SOC-Vorräte · Lagerungsdichte

Wasser
Infiltrationsrate · Bodenfeuchte · Wasserhaltekapazität

Stickstoff
Mineralischer N · Gesamt-N · Mineralisierungspotenzial

Bodenmikrobiom
Mikrobielle Biomasse · Zusammensetzung der Gemeinschaft · Enzymaktivität

Bodenzustand
Aggregatstabilität · Bodenbedeckung

Biodiversität
Pflanzenartenreichtum · Häufigkeit von Bestäubern

Regeneration muss sichtbar, vergleichbar und überprüfbar sein.

eatWILD™ Real Food for Real People

© 2026 Φωτεινή Παπαδοπούλου · Foteini Papadopoulou · Griechenland



Indikativer Bogen — keine Natura-2000-Grenze und kein ausgewiesenes Schutzgebiet.

GEBIET · NATURA 2000 · ERBE

Neben dem Wilden, nicht gegen es.

Ein bioregionaler Bogen aus Natur, Erbe und lebendigen Landschaften.

Von Strofylia und Kotychi bis Gialova und zur Bucht von Navarino treffen produktive Landschaften auf Feuchtgebiete, Dünen, Küstengewässer, Hügel und historische Orte. Die Allianz fördert verantwortliche Pflege in diesem gesamten Gebiet.

Schutzgebiete
Ausgewählte Natura-2000-Gebiete entlang des Bogens.

Erbe
Chlemoutsi und Olympia: Denkmäler im selben Gebiet.

Tore
Kyllini und Katakolo verbinden das Gebiet mit Besuchern und Märkten.

Bewirtschaftetes Land dazwischen
Haine und Höfe füllen den Raum zwischen den Schutzgebieten.

Eine Landschaft. Eigenständige Schutzgebiete. Gemeinsame Verantwortung.

© 2026 Φωτεινή Παπαδοπούλου · Foteini Papadopoulou · Griechenland



WILDTIERE · VERNETZUNG

Die Natur kennt keine Grenzen.

Vögel, Wasser und Samen überqueren jede Grundstücksgrenze.

Hügel und Bergland, traditionelle Olivenhaine, Feuchtgebiete, Küstendünen und Meereslebensräume bilden ein ökologisches Ganzes. Schutzgebiete sichern seinen Kern; eine verantwortliche Bewirtschaftung des Landes um sie herum kann helfen, die ökologische Vernetzung zu erhalten.

Unterschlupf
Alte Bäume, Hecken und Trockenmauern bieten Wildtieren Deckung.

Korridore
Verbundene Haine können Arten helfen, sich zwischen Hügeln, Feuchtgebieten, Dünen und Küste zu bewegen.

Saubereres Wasser
Weniger Abfluss und weniger Agrochemikalien in Lagunen und Meer.

Jahreszeitliche Rücksicht
Feldarbeit wird auf Brutzeit und Vogelzug abgestimmt.

Erzeugung und Schutz können dasselbe Land teilen.

© 2026 Φωτεινή Παπαδοπούλου · Foteini Papadopoulou · Griechenland

Eine gepflegte Landschaft kann helfen, das Feuer zu verlangsamen.

Weniger durchgehender Brennstoff. Mehr abgestimmte Pflege. Stärkere ländliche Widerstandskraft.

01

GEPFLEGTE HAINE

Aktiver Schnitt, Entfernung gefährlicher Rückstände und saisonales Brennstoffmanagement.

02

GEZIELTE BEWEIDUNG

Gelenkte Beweidung kann Gräser und Unterwuchs reduzieren, die das Feuer tragen.

03

VERBUNDENE LANDSCHAFTEN

Abgestimmte Haine können helfen, durchgehenden Brennstoff zu unterbrechen, wo Lage und Bewirtschaftung es erlauben.

04

MESSBARE RESILIENZ

Vegetation, Brennstofflast und Landschaftszustand werden mit örtlicher Brandrisiko-Expertise überwacht.

Bodenbedeckung allein ist kein Brandschutz: trockene Sommervegetation kann Feuer weitertragen, daher wird sie saisonal und gezielt gepflegt, im Gleichgewicht mit den Zielen für Boden und Biodiversität.

Regeneration und Brandresilienz können zusammenwirken – wenn die Landschaft aktiv gepflegt wird.

Europäische Kommission, GD Landwirtschaft und ländliche Entwicklung (Waldbrandprävention): gut gepflegte Olivenhaine können als Brandschneisen wirken; extensive Beweidung kann Intensität und Ausbreitung von Feuer verringern. Siehe auch die Mitteilung zum integrierten Waldbrandrisikomanagement vom 25. März 2026.

eatWILD™ Real Food for Real People

© 2026 Φωτεινή Παπαδοπούλου · Foteini Papadopoulou · Griechenland

Ein Vorteil muss gemessen, nicht behauptet werden.

Jede Aussage des regenerativen Modells ist einem Indikator zugeordnet, wird an einem Ausgangswert gemessen und unabhängig geprüft.

Externe Betriebsmittel

€ je Hektar und Jahr

Zugekaufte Dünger, Futtermittel und Pflanzenschutzmittel laut Rechnungen – Betriebsmittel für Hain und Tiere getrennt erfasst.

Pflegeaufwand

Stunden je Hektar und Saison

Arbeit für Bewuchskontrolle und Rückstandsbehandlung, aus den Arbeitsprotokollen.

Preisaufschlag

€ je Liter über Fassware

Erzielter Preis des belegten Öls im Vergleich zum regionalen Fasswaren-Referenzpreis, aus den Verkaufsunterlagen.

Ertragsstabilität

Schwankung von Jahr zu Jahr

Ölertrag je Hektar laut Mühlenunterlagen, bewertet vor dem Hintergrund von Alternanz und Saisonklima.

1 **Ausgangswert** — 2 **Jährliche Messung** — 3 **Unabhängige Prüfung** — 4 **Veröffentlichung aggregierter Ergebnisse**

Wir bitten nicht um Glauben. Wir verpflichten uns zur Evidenz.

eatWILD™ Real Food for Real People

© 2026 Φωτεινή Παπαδοπούλου · Foteini Papadopoulou · Griechenland

KOHLENSTOFFBILANZ · BODEN

Nackter Boden hat nichts zu zertifizieren.

In der Kohlenstoffbilanz arbeitet die konventionelle Bewirtschaftung mit Verlust.

Im EU-Rahmen zählen nur belegte Nettovorteile über dem maßgeblichen Ausgangswert – nach Abzug der damit verbundenen Treibhausgasemissionen.



Veränderung des organischen Bodenkohlenstoffs · t CO_2 je Hektar und Jahr

Haine mit geringem Kohlenstoffeintrag: bearbeiteter oder nackter Boden

−0.66

Haine mit hohem Kohlenstoffeintrag: Begrünung, Schnittgut, Kompost

+5.43

12 gepaarte Haine, Südspanien (Torrús-Castillo et al., 2023). Umgerechnet aus t C × 44/12.

WAS DIE BILANZ BELASTET

Fräsen und nackter Boden
Bodenkohlenstoff oxidiert und geht durch Erosion verloren.

Synthetischer Stickstoff
N_2O auf dem Feld, CO_2 bei der Herstellung.

Verbrennen von Schnittgut
Gespeicherter Kohlenstoff geht zurück in die Luft.

Mit Herbiziden offen gehaltener Boden
Kohlenstoffverluste auch ohne Bodenbearbeitung beobachtet.

WAS SIE UMKEHREN KANN

Begrünung
76 % weniger erosionsbedingter Bodenkohlenstoffverlust als bei konventioneller Bodenbearbeitung.

Gehäckseltes Schnittgut
Organische Substanz kehrt in den Boden zurück.

Kompost und Trester
Organische Einträge, die den Bodenkohlenstoff nähren.

Weniger Überfahrten
Weniger Treibstoff, weniger Störung.

Ein Modell, das Boden verliert, hat keinen Kohlenstoff zu verkaufen.

Quellen: Torrús-Castillo, Calero & García-Ruiz (2023), Agriculture, Ecosystems & Environment 358:108707; González-Rosado et al. (2021), Science of the Total Environment 758:143591; Márquez-García et al. (2024), Soil & Tillage Research 235:105905. Die Evidenz stammt aus Südspanien; Ergebnisse in der Westpeloponnes müssen vor Ort gemessen werden. Foto zur Veranschaulichung.

eatWILD™ Real Food for Real People

© 2026 Φωτεινή Παπαδοπούλου · Foteini Papadopoulou · Griechenland

CARBON FARMING · EU-CRCF

Guter Boden kann mehr einbringen als die Ernte.

Zertifiziert werden können nur förderfähige CO_2-Entnahmen und Emissionsminderungen im Boden, die die QU.A.L.ITY-Kriterien der EU erfüllen.

Bessere Bodenbewirtschaftung kann die Widerstandskraft stärken. Wo Zugewinne quantifiziert, zusätzlich und unabhängig zertifiziert sind, kann Carbon Farming den Erzeugern ein ergänzendes Einkommen verschaffen.



Quantifiziert

Netto-CO_2-Entnahmen oder Emissionsminderungen im Boden, gemessen an einem Ausgangswert, unter Berücksichtigung der Unsicherheit.

Zusätzlich

Über gesetzliche Pflichten hinaus und durch den Anreiz der Zertifizierung bewirkt.

Langfristig

Überwachung über die Zeit, mit Sicherungen gegen Umkehrungen.

Nachhaltig

Keine erhebliche Beeinträchtigung; Zusatznutzen für Boden und Biodiversität.

Kohlenstoff ist ein Nebenprodukt guter Pflege – nicht ihr Grund.

Rahmen: Verordnung (EU) 2024/3012 (CRCF). Die Zertifizierung ist freiwillig und unterliegt einer unabhängigen Prüfung; Förderfähigkeit und Einkommen sind nicht garantiert. Keine Angaben zur Klimaneutralität von Produkten auf Basis von Kompensation (Richtlinie (EU) 2024/825).

© 2026 Φωτεινή Παπαδοπούλου · Foteini Papadopoulou · Griechenland

DIE ZURÜCKHALTUNGSHYPOTHESE

Kann ökologische Zurückhaltung mehr Wert schaffen als intensiverer Betriebsmitteleinsatz?

Traditionelle, unbewässerte Olivenhaine werfen eine spannende wissenschaftliche Frage auf:

> *Können sorgfältig gesteuerte Ressourcengrenzen den biochemischen Charakter des Olivenöls beeinflussen – bei erhaltener Widerstandskraft der Bäume und höherem Nettowert für den Erzeuger?*

Kein Verzicht. Keine Vernachlässigung. Kluge Zurückhaltung.

DREI DIMENSIONEN DER FORSCHUNG

01 – Pflanzenphysiologie

Wasserstatus des Baumes · Stressreaktion · Langfristige Widerstandskraft und Ertragsstabilität

02 – Metabolomik & sensorische Qualität

Spezialisierte Metaboliten · Phenolprofile · Sensorischer Charakter und belegte Identität

03 – Ökonomie der Qualität

Ressourceneffizienz · Erzielte Marktaufschläge · Nettowert für den Erzeuger je Hektar

Unabhängige Forschung · Geeignete Kontrollen · Evidenz über mehrere Saisons · Positive und negative Befunde

Die Hypothese zu untersuchen ist unsere Aufgabe. Die Evidenz muss für sich selbst sprechen.

© 2026 Φωτεινή Παπαδοπούλου · Foteini Papadopoulou · Griechenland



Qualität geht weiter nach dem Hain.

In der Ölmühle wird Qualität bewahrt – oder verloren.

Ölmühlen sind die Brücke zwischen Anbau und anerkannter Qualität. Was der Hain in einer Saison schafft, kann in Stunden verloren gehen.

Zeit bis zur Verarbeitung

Oliven werden binnen Stunden nach der Ernte verarbeitet, je Charge dokumentiert.

Temperatur

Kontrolliertes Malaxieren und Extrahieren zum Schutz von Aroma und Phenolen.

Chargenrückverfolgbarkeit

Jede Charge ist mit ihren Hainen und ihrem Erntedatum verknüpft.

Labor und Panel

Chemische Analyse und sensorische Bewertung für jede Charge.

Was der Hain schafft, darf die Mühle nicht verlieren.

© 2026 Φωτεινή Παπαδοπούλου · Foteini Papadopoulou · Griechenland

Der Wert der Olive endet nicht beim Öl.

Nebenprodukte der Ölmühle können zu rückverfolgbaren Ressourcen und neuem lokalem Wert werden.

OLIVENTRESTER
Gewinnung von Tresteröl · Kompost · Biogas · Pflanzenkohle*

BLÄTTER
Kompost · Tierfutter · bioaktive Verbindungen*



OLIVENKERNE
Erneuerbare Wärme · biobasierte Materialien*

ÖLMÜHLENABWASSER
Behandlung · kontrollierte Verwertung mit Genehmigung

ZURÜCK IN DEN HAIN Kompost bringt organische Substanz in den Boden zurück – der Kreis schließt sich dort, wo das Öl begann.

PARTNERSCHAFTSWEGE | Gewinnung von Polyphenolen · fortgeschrittene Abwasserbehandlung · biobasierte Materialien*

Abfallmanagement ist die Grundlage. Kreislaufwert ist die Chance.

**Vorgeschlagene Wege; Machbarkeit vor Ort, Partner und erforderliche Genehmigungen sind zu bestätigen.*

eatWILD™ Real Food for Real People

© 2026 Φωτεινή Παπαδοπούλου · Foteini Papadopoulou · Griechenland



Qualität lässt sich schmecken – und messen.

Die Einstufung als nativ extra erfordert chemische Analyse und sensorische Bewertung durch ein geschultes Panel. Bei der professionellen Verkostung verbergen dunkle Gläser die Farbe des Öls, um optische Voreingenommenheit zu vermeiden.

Was die sensorische Bewertung den Erzeugern gibt

- **Eine gemeinsame Sprache** zur Beschreibung von Qualität
- **Vergleichbare Belege** sensorischer Merkmale
- **Zuversicht und Stolz** auf das, was der Hain hervorbringt

Das Glas verbirgt die Farbe.
Die Methode zeigt die sensorische Qualität.

© 2026 Φωτεινή Παπαδοπούλου · Foteini Papadopoulou · Griechenland

Von der Fassware zur Identität.

Vom Preisnehmer zur Wertschöpfung.



FASSWARE

Nach Menge verkauft. Den Preis bestimmen andere.



BELEGTE IDENTITÄT

Qualität und Ort, dokumentiert und prüfbar.



WERT

Ein Mehrwert, der beim Erzeuger ankommt.

Von Zersplitterung	→	**Kooperation**
Von anonymer Herkunft	→	**anerkannter Herkunft**
Von Agrarprodukt	→	**Erlebnis eines Gebiets**
Von Überleben von Ernte zu Ernte	→	**Widerstandskraft über Generationen**

Anerkennung muss Wert schaffen –
und Wert muss in das Gebiet zurückkehren, das ihn geschaffen hat.

eatWILD™ Real Food for Real People

© 2026 Φωτεινή Παπαδοπούλου · Foteini Papadopoulou · Griechenland

Über die Flasche hinaus

Eine Landschaft. Eine breitere Wirtschaft.

Olivenöl kann das Flaggschiff sein – aber nicht die Grenze.

Eine gemeinsame territoriale Identität kann unterschiedliche Erzeuger und ergänzende Produkte verbinden, sofern Herkunft, Praktiken und Qualität für jedes dokumentiert sind.



NATIVES OLIVENÖL EXTRA
Das Flaggschiff belegter Qualität und Herkunft.

WEIDEKÄSE
Verantwortliche Beweidung wird zu Lebensmitteln und Betriebseinkommen.

TAFELOLIVEN
Ein weiterer Ausdruck des Olivenerbes des Gebiets.

HONIG
Aus der wilden Flora des Gebiets.

KRÄUTER
Oregano, Thymian, Salbei und Bohnenkraut aus dem Land.

BOTTARGA AUS KOTYCHI
Aus der Lagune von Kotychi an derselben Küste.

WEIN DER REGION
Die Weinberge derselben Landschaft.

GEMEINSAMER MARKTZUGANG
Neue Wege zu Kunden; weniger Abhängigkeit von einem Produkt.

Ein Gebiet. Viele Lebensgrundlagen. Mehr Wert, der vor Ort bleibt.

© 2026 Φωτεινή Παπαδοπούλου · Foteini Papadopoulou · Griechenland



Das Produkt wird Kultur.

Die Landschaft lässt sich schmecken.

Im örtlichen Restaurant kann Olivenöl versiegelt, etikettiert und rückverfolgbar auf den Tisch kommen – wie es das griechische Recht seit 2018 verlangt.

Was das Gesetz bereits verlangt, kann die Allianz sichtbar machen.

© 2026 Φωτεινή Παπαδοπούλου · Foteini Papadopoulou · Griechenland



Erbe wird lebendiger Wert.

Kultureinrichtungen können das materielle und immaterielle Erbe hinter der heutigen Erzeugung dokumentieren, bewahren und lebendig machen. Wissen überlebt nicht nur in Archiven. Es lebt in Händen, Landschaften, Praktiken und gemeinsamer Erinnerung.

Hände

Fertigkeiten, die von Generation zu Generation weitergegeben werden.

Landschaften

Terrassen, Pfade, Trockenmauern und Mühlen.

Praktiken

Wie der Hain gepflegt, geerntet und geteilt wird.

Gemeinsame Erinnerung

Geschichten, Namen und Rezepte des Landes.

Kultur ist keine Dekoration.
Sie trägt Wert in die Zukunft.

© 2026 Φωτεινή Παπαδοπούλου · Foteini Papadopoulou · Griechenland



Das Erlebnis kann Wert schaffen.
Die Landschaft gibt ihm Bedeutung.

Die Landschaft selbst wird zum Erlebnis.

Gastfreundschaft und verantwortlicher Tourismus können Besucher näher an die Landschaft hinter dem Produkt bringen. Besucher konsumieren nicht einfach ein Produkt; sie begegnen einem Gebiet, seiner Geschichte, seiner Landschaft und seinen lebendigen Traditionen.

- **Entdeckt** durch verantwortlichen Tourismus
- **Gedeutet** durch Kultur und Erbe
- **Getragen** durch lokales Unternehmertum und Pflege
- **Anerkannt** durch eine stimmige territoriale Identität

© 2026 Φωτεινή Παπαδοπούλου · Foteini Papadopoulou · Griechenland

Lokale Wurzeln. Internationale Stimme.

Vertrauenswürdige Botschafter und Partner können die Geschichte der Westpeloponnes über Griechenland hinaustragen – nicht nur, um eine Flasche Olivenöl zu bewerben, sondern um die Landschaft, ihre Menschen und die Werte dahinter zu vertreten.

Das Gebiet spricht durch seine Menschen. Zusammenarbeit hält mehr Wert vor Ort.



MITGLIEDER

Landwirte

Verwurzeln die Allianz in gelebter Praxis.

PARTNER

Forschende

Liefern unabhängige wissenschaftliche Evidenz.

BOTSCHAFTER

Köche

Übersetzen die Landschaft in Gastronomie.

BOTSCHAFTER

Gastgewerbe

Macht Herkunft zum Erlebnis.

BOTSCHAFTER

Besucher

Nehmen den Ort mit nach Hause.

ÖFFENTLICHE PARTNER

Institutionen

Arbeiten bei Kultur, Erbe und öffentlichem Auftrag zusammen.

© 2026 Φωτεινή Παπαδοπούλου · Foteini Papadopoulou · Griechenland



Was wird die nächste Generation erben?

Die Frage ist nicht mehr nur, ob die nächste Ernte gelingt. Es geht darum, ob die nächste Generation Bäume und Land erbt – oder ein funktionierendes System, das es wert ist, fortgeführt zu werden.

> **Ein Familienbetrieb kann sein Erbe bewahren und zugleich ökologischen, kulturellen und wirtschaftlichen Wert schaffen.**

Die nächste Generation braucht mehr als Land zum Erben. Sie braucht einen Grund, es weiterzuführen.

© 2026 Φωτεινή Παπαδοπούλου · Foteini Papadopoulou · Griechenland

Von Feldwissen zu finanzierbaren Ergebnissen.

Wissensgestützte regenerative Landwirtschaft verbindet Technologie, gemeinsame Fähigkeit und messbare Leistung.

01

WISSEN

Das lebendige System verstehen.

Erdbeobachtung, Boden- und Klimasensorik, ökologisches Monitoring und datengestützte Entscheidungen.

02

GEMEINSAME FÄHIGKEIT

Wissen in Handeln übersetzen.

Spezialisierte Felddienstleister bringen Geräte, Können und Monitoring als Dienstleistung zu unabhängigen Betrieben – eine Investition für viele Haine.

03

BELEGTE LEISTUNG

Belegen, was sich ändert.

Transparentes Monitoring und unabhängige Prüfung der Leistung bei Boden, Wasser, Biodiversität und Wirtschaftlichkeit.

Verorten · Bewerten · Prüfen · Vorbereiten – ausgehend vom Hain.

04

FINANZIERUNG & SKALIERUNG

Glaubwürdige Projekte mit Kapital verbinden.

Investitionsgestaltung, grüne Kredite, Übergangsfinanzierung und gemischtes Kapital für förderfähige Verbesserungen und gemeinsame Infrastruktur – im Einzelfall geprüft.

Jede finanzierte Verbesserung schafft neue Evidenz für die nächste Entscheidung.

Technologie schafft Fähigkeit. Evidenz schafft Vertrauen. Finanzierung ermöglicht Wachstum.

eatWILD™ Real Food for Real People

© 2026 Φωτεινή Παπαδοπούλου · Foteini Papadopoulou · Griechenland

Naturkapital. *Das Fundament dauerhaften Werts.*

Was die Landschaft erhält, kann auch die Wirtschaft erhalten.



Boden, Wasser, Biodiversität und funktionierende Ökosysteme bilden **Naturkapital** – ein Fundament produktiver Widerstandskraft, wirtschaftlicher Chancen und langfristigen Wohlstands.

FÜR DIE, DIE ES SCHÜTZEN

Evidenz, Wiederherstellung und langfristige Pflege können verhindern, dass sein Wert verloren geht.

FÜR DIE, DIE IN SEINE ZUKUNFT INVESTIEREN

Gesündere Landschaften können geringeres Klimarisiko, widerstandsfähigere Versorgung und neue Chancen bedeuten.

Das Eigentum bleibt individuell. Die Fähigkeit wird gemeinsam.

Schützen. Wiederherstellen. Den Wert fair teilen.

eatWILD™ Real Food for Real People

© 2026 Φωτεινή Παπαδοπούλου · Foteini Papadopoulou · Griechenland

Drei Formen von Kapital. Ein Motor für Wachstum.

Klare Rollen. Verbundene Chancen. Gemeinsame Dynamik.

01

Philanthropie & Forschung

Fördert Entdeckungen in traditionellen Olivenlandschaften, mikrobiellem Terroir, Boden, Wasser und hochwertigen bioaktiven Verbindungen.

Unabhängige Wissenschaft. Neues Wissen. Wege zur Innovation.

Stiftungen · Family Offices · Forschungsprogramme

02

Übergangsfinanzierung

Unterstützt regenerative Praktiken, gemeinsame Infrastruktur, Rückverfolgbarkeit und die Übernahme durch die Erzeuger im ganzen Gebiet.

Messbarer Fortschritt. Investierbare Projekte. Stärkere Lieferketten.

Banken · GAP · EU-Programme · Gemischte Finanzierung

03

Wachstumsinvestition

Skaliert Premiumprodukte, belegte territoriale Identitäten und neue Chancen in Lebensmitteln, Kosmetik und biobasierter Innovation.

Differenzierte Werte. Kommerzielles Potenzial. Skalierbarer Wert.

Business Angels · Family Offices · Strategische Investoren · Fonds

Von der wissenschaftlichen Entdeckung zur kommerziellen Chance.

Kein Angebot von Wertpapieren und keine Anlageberatung. Es werden keine Renditezahlen genannt.

eatWILD™ Real Food for Real People

© 2026 Φωτεινή Παπαδοπούλου · Foteini Papadopoulou · Griechenland

Vier Wege mitzumachen.

Eine Landschaft. Viele Rollen.

Erzeuger

SIE BRINGEN

Ihren Hain, Ihr Wissen, Ihre Daten.

SIE GEWINNEN

Gemeinsame Prüfung, kollektive Verhandlungsmacht und einen faireren Weg zum belegten Marktwert.

Wissenschaft

SIE BRINGEN

Forschungsdesign und unabhängige Analyse.

SIE GEWINNEN

Ein lebendiges Feldlabor, langfristige Datensätze, internationale Forschungspartnerschaften und Möglichkeiten zur Veröffentlichung.

Kapital

SIE BRINGEN

Philanthropie, Übergangsfinanzierung oder Investition.

SIE GEWINNEN

Investitionschancen, messbare Wirkung und langfristige Wertschöpfung – mit Wegen, die auf verschiedene Kapitalformen zugeschnitten sind.

Öffentliche Partner

SIE BRINGEN

Ministerien, regionale und lokale Behörden – Abstimmung der Politik, Programme und Vernetzungskraft.

SIE GEWINNEN

Potenzial für ländliche Arbeitsplätze, Klimaanpassung, lebendiges Erbe und ein übertragbares territoriales Modell.

Unterschiedliche Stärken. Gemeinsamer Anspruch. Mehr Wert zusammen.

© 2026 Φωτεινή Παπαδοπούλου · Foteini Papadopoulou · Griechenland

Offenes Protocol, eigenständige Herkunft.

Die Westpeloponnes ist der Anfang. Die Methode steht der Welt offen.

Das Protocol ist für Olivenanbaugebiete weltweit angelegt – neue Regionen wie Australien und Kalifornien ebenso wie historische Regionen in Nordafrika und im Nahen Osten, die ihre eigene Qualitätsidentität aufbauen. Jeder darf es lesen, studieren und kommentieren; die darin beschriebenen allgemeinen Methoden bleiben frei nutzbar. Die förmliche Teilnahme wird allen zu denselben veröffentlichten, objektiven Bedingungen angeboten, vorbehaltlich Lizenz und Prüfung. Jedes Öl behält seine eigene Herkunft. Ein Entscheidungsunterstützungswerkzeug für lizenzierte Partner befindet sich in Entwicklung; es erhebt keinen Anspruch auf Betriebsbereitschaft oder Validierung.

Gemeinsame Methode

Grundsätze, Klassifizierungsarchitektur und Nachweisanforderungen sind überall gleich.

Lokale Schwellenwerte

Für jede Sorte und Region durch dokumentierte lokale Forschung festgelegt und validiert.

Koroneiki als Referenz

Die erste Referenzsorte für den internationalen Vergleich: eine Sorte, viele Orte, gemessen.

Gleiche Bedingungen

Stützt sich auf die Gleichbehandlungsgrundsätze der EU, freiwillig weltweit angewandt. Kein Ausschluss aus persönlichen Gründen.

Eine gemeinsame Methode. Eigenständige Herkunft. Gleiche Chancen zur Teilnahme.

© 2026 Φωτεινή Παπαδοπούλου · Foteini Papadopoulou · Griechenland

FAHRPLAN · VOM PILOTEN ZUR TERRITORIALEN SKALIERUNG

Mit einer Ernte beginnen. Ein Modell bauen, das übertragbar ist.

2027

Die Evidenz schaffen

West Peloponnese Traceable Olive Harvest Pilot 2027: Chargen, Herkunft, Mühlenpraxis, Ausgangsdaten und die Kosten der Rückverfolgbarkeit.

2028

Zeigen und ausweiten

Mehr Haine und Ölmühlen, Demonstrationshaine, Schulung der Erzeuger, unabhängige Evaluierung und gemeinsame Dienste.

2029–30

Gemeinsame Marktfähigkeit aufbauen

Gemeinsame Vermarktung und Ortsidentität; Prüfung einer Kollektivmarke – wo Beteiligung und Wirtschaftlichkeit es erlauben.

2031+

Anerkennung und Übertragung

Prüfung einer g.U./g.g.A. für das Gebiet Kastro–Kyllini und Übertragung des Modells auf andere Landschaften.

Richtwerte. Jede Phase beginnt, wenn ihre Meilensteine erreicht sind, nicht allein nach dem Kalender. Kollektivmarke und g.U./g.g.A. sind getrennte Wege; keiner ist gesichert.

Zuerst die Evidenz. Dann die Beteiligung. Dauerhafter Wert über die Zeit.

© 2026 Φωτεινή Παπαδοπούλου · Foteini Papadopoulou · Griechenland



Einige Darstellungen in dieser Präsentation sind KI-generiert und dienen der Veranschaulichung. Die abgebildeten Personen sind fiktiv und stellen keine realen Menschen dar.

Was wir aufbauen.

Eine langfristige Verpflichtung gegenüber Land, Menschen und territorialer Kontinuität.

Treten Sie der Allianz bei
Menschen. Land. Echte Veränderung.

PEOPLE · SCIENCE · IDENTITY · VALUE™

Eine Landschaft, die geschützt ist.
Boden, der sich erneuert.
Erzeuger, die gestärkt sind.
Ein Gebiet, das anerkannt ist.
Ein Erbe, das weitergetragen wird.

Eine Zukunft, die möglich wird – gemeinsam.

Diskussionspapier · Fassung 1.0 · November 2026

© 2026 Φωτεινή Παπαδοπούλου · Foteini Papadopoulou · Griechenland

PARTNERFASSUNG · WAS PARTNER ERHALTEN

Was wir mit Partnern teilen.

DIE FORSCHUNGSAGENDA

Kann Zurückhaltung Wert schaffen? Hinterlässt die Landschaft eine Signatur?

Fünf biologische Mechanismen. Vier Landformen. Sechs Forschungsmethoden.

DIE INVESTITIONSPAKETE

Was finanziert werden kann – und was gemessen wird.

Drei Partnerwege. Sieben Investitionsbereiche, die jeweils eine Investition, den umsetzenden Partner und das zu messende Ergebnis verbinden.

Fragen und Logik sind öffentlich. Forschungsdesign und Investitionspakete werden mit Partnern geteilt.

Partnerfassung bei der Rechteinhaberin anfordern (über eatWILD TRACE™, sobald in Betrieb) · Vertraulichkeitsbedingungen gelten

Es werden keine Renditen versprochen; kein Angebot von Wertpapieren und keine Anlageberatung.

Σχόλιο · Comment · Kommentar → έως · until · bis 31.03.2027

eatWILD™ Real Food for Real People

© 2026 Φωτεινή Παπαδοπούλου · Foteini Papadopoulou · Griechenland

ANHANG 03 · GLOSSAR

In dieser Präsentation verwendete Begriffe.

Allianz (Alliance)	Offenes Netzwerk aus Erzeugern, Ölmühlen, Forschenden, Institutionen und Abnehmern. Keine juristische Person.
Fassware	Öl, das in Fässern oder Tankwagen ohne Angabe von Erzeuger oder Charge verkauft wird.
Begrünung	Zwischen den Reihen erhaltene Vegetation, die den Boden schützt und ernährt.
Daneikariá	Traditioneller gegenseitiger Arbeitstausch bei der Ernte; heute im Rahmen des Arbeitsrechts und der Vorschriften zur Kinderarbeit.
Gelenkte Beweidung	Beweidung mit festgelegtem Besatz, Dauer und Aufsicht, sodass die Bäume nicht geschädigt werden.
Natura 2000	EU-Netz von Schutzgebieten nach der FFH- und der Vogelschutzrichtlinie.
Phenolische Verbindungen	Natürliche Verbindungen im Olivenöl. Gesundheitsbezogene Angaben nur wie nach VO (EU) 432/2012 zugelassen.
Herkunft (Provenance)	Dokumentierte Verbindung vom Öl zur Parzelle, zum Erzeuger und zur Ölmühle.
Regenerative Landwirtschaft	Praktiken, die Bodenleben und organische Substanz steigern können. Der Begriff ist in der EU nicht gesetzlich definiert.
Zurückhaltungshypothese	Die Hypothese, dass weniger Betriebsmittel mit einem reicheren Phenolprofil verbunden sein können. Zu prüfen.
Fräsen	Bearbeitung des Oberbodens mit der Bodenfräse, die den Boden nackt zurücklässt.

Begriffe in einfacher Sprache für diese Präsentation. Wo eine Rechtsdefinition besteht, gilt die zugrunde liegende Verordnung. Produktbegriffe (Charge, Angabe, belegt, zertifiziert) sind in PROTOCOL™ & PARTNERS™ bestimmt.

eatWILD™ Real Food for Real People

© 2026 Φωτεινή Παπαδοπούλου · Foteini Papadopoulou · Griechenland

ANHANG 03 · ABKÜRZUNGEN

Abkürzungen.

KI (AI)	Künstliche Intelligenz
GAP (CAP)	Gemeinsame Agrarpolitik der EU
CC BY-NC-ND 4.0	Creative-Commons-Lizenz Namensnennung – Nicht kommerziell – Keine Bearbeitungen 4.0 International
CRCF	EU-Rahmen für die Zertifizierung von CO_2-Entnahmen und Carbon Farming, VO (EU) 2024/3012
EU	Europäische Union
DSGVO (GDPR)	Datenschutz-Grundverordnung, VO (EU) 2016/679
NECCA	Griechische Agentur für Naturumwelt und Klimawandel (ΟΦΥΠΕΚΑ)
OBI	Griechisches Amt für gewerbliches Eigentum (ΟΒΙ)
SOC	Organischer Bodenkohlenstoff

eatWILD™ Real Food for Real People

© 2026 Φωτεινή Παπαδοπούλου · Foteini Papadopoulou · Griechenland

ANHANG 03 · GESCHÜTZTE NAMEN UND FORMULIERUNGEN

Frei zitierbar. Nicht frei vermarktbar.

EN Names, marks and phrases of the rights holder. Citation and non-commercial discussion are free. Any commercial use, or any use that suggests endorsement or membership of the alliance, requires written permission.

EL Ονομασίες, σήματα και φράσεις της δικαιούχου. Η αναφορά και η μη εμπορική συζήτηση είναι ελεύθερες. Κάθε εμπορική χρήση, ή χρήση που υπονοεί έγκριση ή συμμετοχή στην συμμαχία, απαιτεί γραπτή άδεια.

DE Namen, Marken und Formulierungen der Rechteinhaberin. Zitat und nicht-kommerzielle Diskussion sind frei. Jede kommerzielle Nutzung oder eine Nutzung, die Billigung oder Mitgliedschaft in der Allianz nahelegt, bedarf der schriftlichen Genehmigung.

eatWILD™ Real Food for Real People	*Zusammengesetzte Marke · OBI N232725*
eatWILD TRACE™	*Beanspruchte Marke (™)*
PEOPLE · SCIENCE · IDENTITY · VALUE™	*Beanspruchte Marke (™)*
Stewardship without dispossession	*Originalformulierung*
Bare soil has nothing to certify	*Originalformulierung*
Connected, not absorbed	*Originalformulierung*
Next to the wild, not against it	*Originalformulierung*
Provenance must travel with the oil	*Originalformulierung*
The Restraint Hypothesis	*Originalformulierung · Forschungsnutzung frei*

Frei und nicht gelistet: Ortsnamen, im EU-Recht bestimmte Begriffe, sensorische Deskriptoren, Alltagssprache und Daneikariá — eine Gemeinschaftstradition, keine Marke. Produktbegriffe sind gesondert in eatWILD™ Real Food for Real People · PROTOCOL™ & PARTNERS™ aufgeführt. Stand: November 2026.

Rechte werden, soweit anwendbar, nach Marken-, Urheber- und Lauterkeitsrecht beansprucht. Die Aufnahme einer Formulierung beschränkt weder Zitat, Forschung, Lehre noch Kommentar.

Σχόλιο · Comment · Kommentar → έως · until · bis 31.03.2027

eatWILD™ Real Food for Real People

© 2026 Φωτεινή Παπαδοπούλου · Foteini Papadopoulou · Griechenland

ANHANG 04 · QUELLEN & WEITERFÜHRENDE LITERATUR

Die Evidenz hinter den Folien.

BODEN & KOHLENSTOFF

Torrús-Castillo, Calero & García-Ruiz (2023). Agriculture, Ecosystems & Environment 358: 108707.

González-Rosado et al. (2021). Science of the Total Environment 758: 143591.

Márquez-García et al. (2024). Soil & Tillage Research 235: 105905.

BEWEIDUNG

Manuelian, Albanell, Rovai, Salama & Caja (2014). Grazing in olive groves: conditioned food aversion to olives in goats. Quaderns Agraris 37: 7–16.

WASSER & ÖLQUALITÄT

Psarras et al. (2011). Irrigation regimes and ‘Koroneiki’ physiology, yield and fruit quality. Acta Horticulturae 888.

Stefanoudaki et al. (2001). Drought stress and olive oil of cv Koroneiki. Grasas y Aceites 52(3–4): 202–206.

MIKROBIOM DER OLIVE

Kakagianni et al. (2023). Above- and below-ground microbiome of two olive varieties. FEMS Microbes, xtad001.

Fernández-González et al. (2019). Root microbiomes of the World Olive Germplasm Collection. Scientific Reports 9: 20423.

EU-RECHT

Verordnung (EU) 2024/3012 – CO_2-Entnahmen und Carbon Farming (CRCF).

Richtlinie (EU) 2024/825 – Umweltaussagen.

Verordnung (EU) Nr. 432/2012 – zugelassene gesundheitsbezogene Angaben.

Verordnung (EU) Nr. 511/2014 – Zugang und Vorteilsausgleich (Nagoya).

Richtlinien 92/43/EWG und 2009/147/EG – Natura 2000.

Verordnung (EU) 2016/679 – Datenschutz (DSGVO).

DATEN

NECCA (ΟΦΥΠΕΚΑ) – Ausweisung von Natura-2000-Gebieten, Westgriechenland und Peloponnes.

Die Feldstudien stammen überwiegend aus Südspanien und Kreta: Sie zeigen eine Richtung, keine lokalen Ergebnisse. Ergebnisse in der Westpeloponnes müssen vor Ort gemessen werden. Eine Literaturrecherche, keine systematische Übersicht; die Quellen sollten im Original gelesen werden.

Σχόλιο · Comment · Kommentar → έως · until · bis 31.03.2027

eatWILD™ Real Food for Real People

© 2026 Φωτεινή Παπαδοπούλου · Foteini Papadopoulou · Griechenland

PEOPLE · SCIENCE · IDENTITY · VALUE™

Diskussionspapier. Kein Angebot, keine verbindliche Vereinbarung, kein Zertifizierungssystem und keine Anlageberatung; bindend sind nur unterzeichnete Vereinbarungen. Genannte Institutionen sind eingeladene Partner, keine Fürsprecher. Produktangaben richten sich nach eatWILD™ Real Food for Real People · PROTOCOL™ & PARTNERS™.

LIZENZ · CC BY-NC-ND 4.0

EN This public edition may be copied and shared, unmodified and with attribution, for non-commercial purposes only. Any commercial use of the text, the names, or the phrases listed in Appendix 03 requires the rights holder's written permission. The licence does not cover trade marks, the logo or images. creativecommons.org/licenses/by-nc-nd/4.0

EL Η δημόσια έκδοση επιτρέπεται να αναπαράγεται και να κοινοποιείται αυτούσια και με αναφορά, μόνο για μη εμπορικούς σκοπούς. Κάθε εμπορική χρήση του κειμένου, των ονομασιών ή των φράσεων του Παραρτήματος 03 απαιτεί γραπτή άδεια της δικαιούχου. Η άδεια δεν καλύπτει σήματα, λογότυπο και εικόνες.

DE Diese öffentliche Ausgabe darf unverändert und mit Namensnennung ausschließlich für nicht-kommerzielle Zwecke vervielfältigt und weitergegeben werden. Jede kommerzielle Nutzung des Textes, der Namen oder der in Anhang 03 aufgeführten Formulierungen bedarf der schriftlichen Genehmigung der Rechteinhaberin. Die Lizenz umfasst weder Marken, Logo noch Bilder.

eatWILD TRACE™ · Traceable Digital Edition

Sobald eatWILD TRACE™ in Betrieb ist, werden Zugriff auf diese Fassung und ihre Weitergabe zur Herkunftsdokumentation, Sicherheit und Nachvollziehbarkeit der Verteilung erfasst. Keine unsichtbare Verfolgung in E-Mails. Datenschutz- und Zugangsrichtlinie: eatwild.gr/privacy. Aktuelle Fassung: eatwild.gr/editions.

DOKUMENTENLENKUNG Fassung 1.0 · November 2026 · Freigegeben von Φωτεινή Παπαδοπούλου · Foteini Papadopoulou, Urheberin und Rechteinhaberin · Kontakt: foteini.papadopoulou@eatwild.gr · www.eatwild.gr
Menschlichen Ursprungs · KI-gestützte Ausarbeitung, Redaktion und Gestaltung. KI-generierte Bilder sind illustrativ, nicht dokumentarisch; die abgebildeten Personen sind fiktiv. Redaktionelle Leitung und Verantwortung liegen beim Menschen. Verantwortliche für die Datenverarbeitung: Foteini Papadopoulou.

© 2026 Φωτεινή Παπαδοπούλου · Foteini Papadopoulou · Griechenland · Urheberin und Rechteinhaberin. Lizenziert unter CC BY-NC-ND 4.0, soweit oben nicht anders angegeben.
eatWILD™ Real Food for Real People ist eine in Griechenland eingetragene Wort-/Bildmarke von Foteini Papadopoulou (OBI N232725); weitere mit ™ gekennzeichnete Namen und Formulierungen werden beansprucht, sind aber nicht eingetragen. Rechte werden, soweit anwendbar, aus Marken-, Urheber- und Lauterkeitsrecht geltend gemacht.
Referenztext ist der englische Text; der griechische und der deutsche Text sind Wiedergaben davon. Bei Abweichungen gilt der englische Text.