

Dreieich, im Oktober 2024

Liebe Freundinnen und Freunde des guten Olivenöls!

Unsere Ernte fällt dieses Jahr erneut wegen Schädlingsbefall aus.

Obwohl die Bäume gesund sind und viele Früchte tragen, hat uns die bekannte Olivenfruchtfliege (*mosca olearia*) wie bereits 2023 die Ernte vermässelt. Zu Beginn der Erntesaison der noch überwiegend grünen Oliven Mitte Oktober, liegt bereits ein Großteil der Oliven schwarz und faulig am Boden und die noch am Baum verbliebenen Oliven sind angestochen. Daher haben wir uns wehmütig entschieden, nicht zu ernten. Aus solchen Oliven lässt sich kein hochwertiges Öl erzielen!

Höhere Temperaturen und häufige Regenfälle im Sommer, bedingt durch fortschreitenden Klimawandel, schaffen optimale Bedingungen für die Olivenfruchtfliege, auch in Regionen, die ehemals als sicher galten. Große Produzenten können sich vor einem Befall schützen. Es gibt ausreichend biologische Schädlingsbekämpfungsmaßnahmen, die für uns leider nicht infrage kommen, weil wir nicht vor Ort sind.

Norbert und ich werden uns mit dem euch bekannten biozertifizierten Olivenöl von Stefano aus der südlichen Toskana versorgen. Dort sieht die Lage ganz anders aus, einerseits weil sein Olivenhain im Inland liegt, das im Gegensatz zu den Küstenregionen der Toskana nicht von den vielen Regenfällen betroffen war und andererseits, weil er vor Ort viel schneller und effizienter auf Schädlingsbefall reagieren kann als wir.

Damit wir planen können, welche Mengen wir bestellen, frage ich bereits jetzt in die Runde, wer von euch auch dieses Jahr Öl möchte.

Qualität und Preis bleiben stabil bei € 14 für die 0,5l Flasche.

Das Öl bleibt nach der Ernte noch ein paar Wochen im Edelstahlfass, bevor es auf die Reise geht. Wir werden vor Weihnachten in unsere schönen Flaschen abfüllen.

Wir freuen uns auf eure Rückmeldungen.

Es grüßen euch ganz herzlich

*Karin und Norbert*