

Dreieich, im Dezember 2024

Liebe Freundinnen und Freunde des guten Olivenöls!

Das neue Öl 2024 ist endlich in da.

Die diesjährige Ernte hat in der Toskana länger gedauert, weil die Bäume außerordentlich viele Oliven getragen haben, die Ernte dadurch später beginnen konnte und länger gedauert hat als in den Jahren davor.

Aus Furcht vor erneutem Befall mit der Olivenöfliege, die im letzten Jahr die komplette Ernte ruiniert hat, sind Norbert und ich bereits Anfang Oktober nach Italien gefahren, um schnell reagieren zu können. Bei unserer Ankunft hingen die Bäume zu unserer Freude übervoll mit grünen, noch unreifen Oliven und es dauerte noch mehrere Wochen, bis die reif genug für die Ernte waren.

Wir haben daraus gelernt: Je mehr Oliven am Baum, desto später die Ernte!

Einige Anbauer in unserem Gebiet haben aus Furcht vor der Öfliege vor der Zeit geerntet und mussten sich mit einem geringen Ertrag abfinden. Aber auch wir anderen, die länger mit der Ernte gewartet haben, mussten uns mit weniger Ertrag zufriedengeben. Der Grund dafür: Anfang Oktober hat es sehr viel geregnet und die Oliven haben im Reifeprozess anstatt Öl auszubilden, Wasser eingelagert. (Siehe Anlage)



Alle Jahre wieder möchten wir euch das Olivenöl aus der südlichen Toskana anbieten. Wir haben ausreichend eingekauft und füllen noch rechtzeitig vor Weihnachten in unsere schönen Flaschen ab.

Der Preis bleibt stabil bei € 14 für die 0,5l Flasche.

Wir freuen uns auf eure Rückmeldungen und wünschen euch und euren Familien ein frohes Weihnachtsfest und alles Gute für das neue Jahr.

Es grüßen euch ganz herzlich *Karin und Norbert*