



Tapada do Peral

NEWSLETTER Februar 2020

Liebe Freunde, Liebe Bekannte

Die Ernte und Produktion unseres heurigen Olivenöls ist abgeschlossen und unser „flüssiges Gold“ ruht zwecks Filterung in unseren Stahltanks. Dieses Mal hat uns das Wetter während der Erntezeit sehr viel Kummer bereitet, denn es hat sehr oft geregnet – und ernten bei Regen ist nicht nur recht unangenehm, weil die Tropfen während des Rüttelns mit dem Rüttelstab einen Duscheffekt haben, sondern auch aufwändiger, da die nassen Oliven schneller oxydieren und somit sofort gepresst werden müssen. So kam es dieses Mal oft vor, dass die Mühle jeden Abend im Betrieb war. Es zeigt einmal mehr, wie sehr die Landwirtschaft vom Wetter abhängig ist, man kann in der Landwirtschaft den eigentlich wichtigsten Faktor nicht beeinflussen. Auch dieses Jahr haben wir bereits unser Bio Zertifikat erhalten und können wiederum ein Bio Olivenöl „Extra Vergine“ anbieten, natürlich aus handverlesenen Oliven.

Die Temperatur bei der Pressung und Extraktion war bei 26° – was tief ist. Unsere natürliche Filterung dauert 2 Monate – im Vergleich zu vielen Mühlen, welche das Öl ebenfalls kalt pressen, allerdings bei der Extraktion auf etwa 40° erhitzen, damit es bereits von Beginn weg klar ist.

Die gesamte Ernte und Produktion fand auf unserer Farm statt und jede Olive wurde vor der Pressung manuell entstiekt und kontrolliert sowie innerhalb von maximal 48 Stunden gepresst. Wir sind überzeugt, dass der feine Unterschied zum industriell hergestellten Öl im Detail liegt. Dies wird von unseren vielen treuen Kunden geschätzt – geschmacklich ist das Öl sehr beliebt. Vielen Dank liebe Kunden, das erfolgreiche vergangene Jahr und Eure zahlreichen positiven Rückmeldungen motivieren uns wiederum sehr, weiterzumachen. Die folgenden Fotos sollen Euch einen Einblick in unsere Ernte und Produktion geben.





Tapada do Peral



Nach der Ernte heisst aber auch vor der nächsten Ernte. Die Monate Januar bis März sind entscheidend für die nächste Ernte. Hier gilt es, die Bäume zu schneiden d.h. alte Äste zu entfernen und die Baumkrone zu öffnen, damit die Sonne in die Baummitte gelangt und was sehr wichtig ist, den Boden um den Olivenbaum von den Sprösslingen zu befreien. Sprösslinge sind alles potentielle Olivenbäume, jedoch nehmen sie dem Baum Kraft so dass er nur wenig Oliven produziert. Zudem wachsen überall auf dem Grundstück wilde Bäume, seien es Pinienbäume, Nusseichen oder Korkeichen. Die Olivenbäume haben aber für uns Priorität und wenn ein wilder Baum das Sonnenlicht des Olivenbaumes stört und gar die Wurzeln konkurrieren, heisst es, diesen Baum zu fällen. Das Holz wird für unser Cheminée im Haus gebraucht, da wir nur mit Holz heizen.





Tapada do Peral



Frisch geschnittenes Holz lässt sich relativ leicht spalten. Beim Verbrennen der geschnittenen Äste und Blätter muss der Wind stets im Auge behalten werden. Die Flammen dürfen den Baum nicht erreichen, da diese Äste sonst absterben.

Unser Olivenöl wird ab April/Mai 2020 im Raum Bern wie letztes Jahr in dunklen 500 ml Flaschen, erhältlich sein. Es ist ein feines Olivenöl, welches sehr gut passt zu einem frischen Tomaten – Mozzarella – Salat, zu einem knackigen griechischen Salat oder einfach pur mit einem Stück Brot und nach Belieben etwas Salz.... Wir geben zum Beispiel zum Würzen einen Schuss Olivenöl in eine Gemüsesuppe oder auf einen gebrillten Fisch, denn Olivenöl ist vielseitig einsetzbar und sehr gesund.

Es eignet sich auch gut als Geschenk für Eure Familie, Freunde und Bekannte, Kunden und Mitarbeiter – ein persönliches und spezielles Geschenk mit einer Geschichte und einer transparenten Herstellung!

Ihr dürft diesen Newsletter gerne via Email an Eure Freunde und Bekannte weiterleiten. Bestellungen können direkt bei meiner Mutter, Imogen Pürro, Telefonnummer: 031 351 00 38 / 079 772 68 43 / imogen.roland@bluewin.ch oder direkt bei uns unter der Emailadresse info@tapadadoperal.pt gemacht werden. Weitere Infos zu unserer Farm und unseren Bezugsquellen könnt Ihr unter www.tapadadoperal.pt finden.



Vielen lieben Dank und bis bald

Maylene Doenni und Patrick Olivier Pürro