



Tapada do Peral

NEWSLETTER März 2022

Liebe Freunde

An allererster Stelle möchten wir uns bei Euch für Eure Kundentreue bedanken! In den vergangenen Jahren haben wir so viele positive Rückmeldungen von Euch erhalten, was uns für die diesjährige Ernte und Produktion wiederum zu Höchstleistungen motiviert hat. In diesem Jahr hat uns die Natur nicht im Stich gelassen und wir konnten mit der gleichen Menge Oliven doppelt so viel Öl pressen, im Vorjahresvergleich. In Zahlen ausgedrückt: Wir haben während 1.5 Monaten 4500 Kg Oliven geerntet und daraus 850 Liter feinstes Olivenöl gepresst. Die Temperatur bei der Pressung und Extraktion war bei 26°, jetzt ruht das Öl rund 2 Monate im Tank für die Naturfilterung, bevor es dann in Flaschen abgefüllt und gegen Ende Mai in die Schweiz geliefert wird.

Nun, wie sieht ein Ernte-Tag bei uns eigentlich aus? Beim Ernten am Tag ist das Sonnenlicht sehr wichtig. Der Arbeitstag richtet sich somit nur nach dem Tageslicht und verpflegt wird in der Regel auf dem Terrain. Eine besondere Rolle spielt hier natürlich Maylene, welche am Vorabend das Mittagessen vorbereitet und immer versucht, mit kulinarischen Besonderheiten zu überraschen – was ihr auch gelingt.

Am Morgen wird unser Pick-up beladen mit 3 verschiedenen grossen Netzen, leeren Harassen, Erntestab sowie 2 Leitern. Und schon geht's los – Netz um dem Baum legen, mittels Ernterüttelstab werden die Äste gerüttelt – wir ernten vor der absoluten Reife der Olive und somit bleiben rund 25% der Oliven an den Ästen kleben – die dann von Hand mit Leiter abgeerntet werden. Danach werden die Oliven an einer Ecke des Netzes versammelt und in Harassen abgefüllt. Unser Zeitaufwand für einen Baum ist rund 20 Minuten, bei grossen Bäumen auch mal 30 Minuten.

Dieses Jahr haben wir bei einigen Bäumen auch gerade den Jahresschnitt gemacht und die vollbeladenen Äste abgeschnitten und auf dem Netz abgestreift. Um 5 Uhr wird es dann schon dunkel und die Oliven werden zur Entblätterung in den Vormühlenbereich transportiert. Dieses Jahr konnten wir pro Tag rund 12 Harassen Oliven ernten, welche dann manuell entblättert und entstielt werden – Zeitaufwand pro Harasse 15 Minuten. Jeden 2. Tag wurden die Oliven dann in der Nacht gepresst.

Die folgenden Fotos sollen Euch einen Einblick in unsere Ernte und Produktion geben.





Tapada do Peral



Alle Jahre wieder – im Moment sind unsere Haupttätigkeiten Olivenbäume schneiden, Erde pflügen, Terrain reinigen und fürs nächste Jahr holzen. Aber es ist auch Saison für einige Gemüse, aktuell haben wir Zwiebeln, Knoblauch, Schwarzkohl, Weisskohl und Erdbeeren angepflanzt. Dank unserer kleinen mobilen Gewächshäuser können wir auch das ganze Jahr frischen Salat aus unserem Garten essen.





Tapada do Peral





Tapada do Peral

Unser Olivenöl wird Ende Mai 2022 im Raum Bern bei unseren Vertriebspartnern (wie zum Beispiel der Elfenauladen) in den gewohnten dunklen 500 ml Flaschen erhältlich sein. Letztes Jahr durfte ich am Samstagmorgen am Berner Biomarkt unser Öl präsentieren. Einen herzlichen Dank an Bio Blaser. Es war ein sehr schönes Erlebnis, wir haben die spannenden Gespräche genossen.



Das Olivenöl 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, Telefon und Whatsapp: 031 351 00 38 / 079 772 68 43 sowie 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