



Tapada do Peral

NEWSLETTER MÄRZ 2025

Liebe Freunde

Bevor wir Euch über die vergangene Ernte berichten, möchten wir uns bei Euch dafür entschuldigen, dass wir im letzten Jahr nur wenige Flaschen produzieren konnten und Ihr dadurch nur einen Teil der bestellten Flaschen beziehen konntet. Unser Ziel war es, das alle unsere Stammkunden jeweils ein paar Flaschen unseres „flüssigen Goldes“ erhalten können.



Eine gute Neuigkeit vorab, dieses Jahr hat es deutlich mehr Olivenöl als im vergangenen Jahr (1/3 mehr), allerdings haben wir uns noch etwas mehr erhofft – das letzte Jahr hat sehr gut begonnen mit viel Regen - in der Blütezeit im Mai hatten wir eine extrem heisse Woche mit über 36 Grad und starkem heissem Südwind. Sehr ungewöhnlich, ein lokales Phänomen so hiess es, mit massiven Auswirkungen auf die Olivenbäume, teils sind die Blüten gerade verbrannt.





Tapada do Peral



Dieses Jahr haben wir bereits unsere 10. Ernte gemacht und konnten unseren 9. Jahrgang produzieren - Ihr erinnert euch vielleicht an unsere Ernte 2022, wo wir aufgrund der schlechten Qualität das Öl nicht zum Verkauf frei geben konnten. Qualitativ ist der Jahrgang 2024 sehr gut gelungen und die Geschmacksanalyse ergab ein samtiges, fruchtiges Olivenöl mit einem tiefen Fettsäuren Gehalt von 0.28%. Die obligatorische Geschmacksanalyse ergab den besten Wert, den wir je erreichten. Also ein würdiger Jahrgang zum 10. Jahr in Portugal.

2024 war die härteste Ernte, seit wir hier sind. Im Schnitt hatten die Bäume keine 10 Kilo Oliven an den Ästen und somit mussten wir sehr viele Bäume ernten. Man muss sich dann das ganze etwas schönreden und Dankbarkeit zeigen, damit man die Kraft findet zu ernten. Es macht deutlich mehr Spass wenn die Bäume voll beladen sind und es Oliven regnet.



Wie im letzten Jahr haben wir bereits Mitte September begonnen und mit 2 Regenunterbrüchen Ende Oktober die Ernte beendet. Das mit dem Regen ist eine echte Herausforderung. Der Regen (der erste Regen seit letztem Juni kam Anfangs Oktober) bewirkt, dass sich die Oliven mit dem Regenwasser aufsaugen. Vor dem ersten Regen brauchten wir knapp 7 Kg Oliven für einen Liter Olivenöl, kurz nach dem Regen waren es gut 10 Kg Oliven für einen Liter. Um wieder auf die 7 Kilo pro Liter zu kommen, müssen ein paar Sonnentage abgewartet werden. Der Regen bewirkt aus unserer Sicht auch, dass die Oliven schneller überreif sind, es ist also auch ein Wettkampf gegen die Zeit für die Qualität, die wir erwarten. Insgesamt haben wir etwas über 6 Tonnen Oliven geerntet.

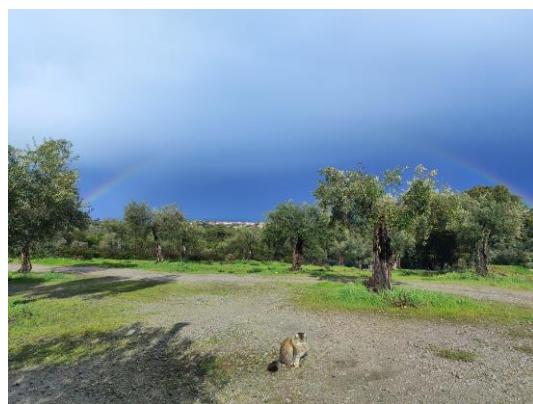


Tapada do Peral

Bei einem Olivenpark mit knapp 5 Hektaren haben wir die Ernte gerade mit dem Baumschnitt verbunden. Dies ergab zusätzlichen Auftrieb und half etwas, die doch etwas demotivierende Ernte aufzupeppen. So starteten wir mit etwas Vorsprung in die Baumschnitt Saison vom Februar bis März 2025, warten doch nur noch rund 800 Bäume auf ihren Jahresschnitt.



Wir befinden uns nun im 3. Jahr praktisch ohne Investitionen und auch das nächste Jahr wird es in erster Linie darum gehen, unsere Grundbedürfnisse zu decken. Unsere geplante Solaranlage und der Ausbau der Bewässerung müssen mindestens ein weiteres Jahr warten. Wir hoffen sehr, dass es die Natur im 2025 gut mit uns meint – es muss ja wieder mal aufwärts gehen, aber Herausforderungen bereichern das Leben enorm.



In diesem Jahr hatten wir wiederum einige Besuche aus unserer alten Heimat. Wir haben die Zeit und die spannenden Gespräche jeweils sehr genossen und möchten uns bei allen Besuchern herzlichst für alles bedanken. Ihr werdet immer in unserer Erinnerung bleiben. Falls Ihr auf der Durchreise seid und Zeit habt, seid ihr herzlich willkommen, unseren Olivenhain auch spontan zu besuchen. Es gibt sogar eine einfache, aber saubere Unterkunftsmöglichkeit oder Stellplätze für Wohnmobile.

Unser Olivenöl wird voraussichtlich Anfang Mai 2025 im Raum Bern bei unseren Vertriebspartnern Bio Blaser am Biomärit in Bern und im Elfenauladen in Bern in den gewohnten dunklen 500 ml Flaschen erhältlich sein. Ich hoffe natürlich sehr, während meines Aufenthaltes wiederum 1 Samstag am Bio Märit zu verweilen und unser Olivenöl zu präsentieren. Einen herzlichen Dank an unsere treuen Vertriebspartner.



Das Olivenöl eignet sich auch gut als Geschenk für Familie, Freunde und Bekannte, Kunden und Mitarbeiter – ein persönliches und spezielles Geschenk mit einer Geschichte, einer transparenten Herstellung und 100% natürlich hergestellt.

Ihr dürft diesen Newsletter sehr gerne an Eure Freunde und Bekannte weiterleiten. Bestellungen können direkt bei meiner Mutter, Imogen Pürro, Telefon und Whatsapp: 079 772 68 43 sowie imogen.roland@bluewin.ch oder direkt bei uns unter der Emailadresse info@tapadadoperal.pt oder per Whatsapp 079 349 85 45 gemacht werden. Mehr Infos zu unserer Farm könnt Ihr unter www.tapadadoperal.pt oder via Facebook finden.

Vielen herzlichen Dank und vielleicht auf bald

Maylene Doenni und Patrick Olivier Puerro