



NEWSLETTER November 2022

Liebe Freunde

Ein für uns denkwürdiges Jahr mit rekordverdächtigem Hitzesommer, extremer Trockenheit und zu frühen Landregen neigt sich dem Ende entgegen. Die Ernte fiel dementsprechend sehr bescheiden aus, konnten wir nur 1/3 einer durchschnittlichen Ernte gewinnen und knapp 300 Liter Olivenöl pressen. Hinzu kam noch erschwerend, dass es seit Oktober sehr oft geregnet hat, was das ernten schwierig gemacht hat - wir brauchen 3 Trockentage nacheinander, um ernten zu können – kurz gesagt es gab fast keine Zeit, die wenigen Oliven zu ernten, denn wenn die Oliven überreif sind, wirkt es sich schlecht auf die Qualität des Olivenöls aus, was wir verhindern wollten. Ein paar bildliche Eindrücke aus unserem 8. Erntejahr.



Ein gut beladener
Olivenbaum trägt in
der Regel bei dieser
Grösse zwischen 20-
30 Kilo Oliven –
dieses Jahr maximal
10 Kilo.



Die Freude steht May ins Gesicht geschrieben –
sie liebt und geniesst die Erntezeit sehr und
verwöhnt uns mit ihren exquisiten Picknick
Menüs.



Die Ernte von 2 Tagen – bereit zur Entblätterung und Pressung



Trotz Regenperioden hatten wir teilweise Traumwetter mit Temperaturen um 24 Grad.



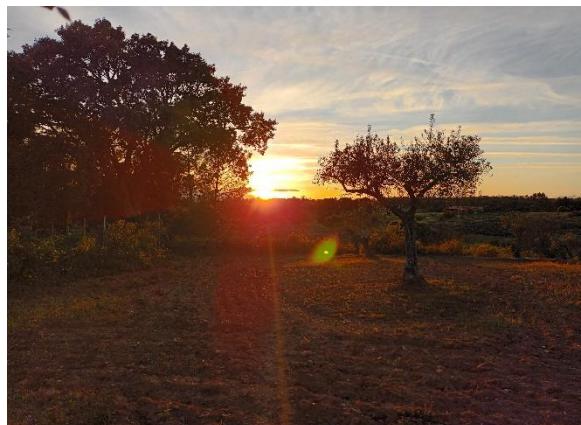
May beim entblättern der Oliven in der Abendsonne

Es zeigt, dass unsere tägliche Arbeit an den Olivenbäumen nur bedingt für eine reiche Ernte hilft, die Natur entscheidet alles. Um dieses Risiko zu mindern, werden wir im Frühjahr eine Teilbewässerung für gut 200 Olivenbäume einrichten, damit es etwas mehr Ertragssicherheit gibt. Glücklicherweise haben wir eine gute, stabile Wasserquelle angestossen. Das kommende Jahr wird also eine grosse Herausforderung werden, da wir ausschliesslich vom Verkauf von unserem Olivenöl leben, aber so schnell werden wir nicht aufgeben, wir sind sehr motiviert, es das nächste Jahr noch besser zu machen und hoffen auf das Glück des Tüchtigen!



Unser Leben hier hat viele Facetten, es geschehen viele ungeplante Situationen und Überraschungen. So gab es in diesem Jahr ein Radiointerview mit dem DRS1, einen Bericht über uns in der Schweizer Illustrierten, aber insbesondere spontane Besucher, welche auf der Durchreise waren und Arbeit gegen Aufenthalt anboten, oder Freunde und Kunden, welche unsere Farm besuchen kamen. Wir freuen uns immer sehr über Besuche.

Aber die Haupttätigkeit gilt natürlich unseren Olivenbäumen, der Bewirtschaftung des 16ha Farmlands und dem Garten. Es ist eine sehr körperintensive Arbeit und es gilt, die vorhandene Kraft gut einzuteilen. Die besten Erfahrungen haben wir gemacht, wenn man Tagesprojekte gestaltet, um dem Körper so Abwechslung zu geben.





Der Transport des Olivenöls war sehr anstrengend und meine «Carrinha» ist mit letzter Kraft nach Hause gekommen. Dieses Jahr durfte ich wiederum am Samstagmorgen am Berner Biomarkt unser Öl präsentieren und verkaufen. Einen herzlichen Dank an Bio Blaser. Es war ein sehr schönes Erlebnis, wir haben die spannenden Gespräche genossen und ich konnte viele alte Freunde wiedersehen.



Unser diesjähriges Olivenöl wird Mitte 2023 im Raum Bern bei unseren Vertriebspartnern in den gewohnten dunklen 500 ml Flaschen erhältlich sein. Olivenöl eignet sich auch gut als Geschenk für Eure Familie, Freunde und Bekannte, Kunden und Mitarbeiter – ein exklusives, gesundes, persönliches Geschenk mit einer Geschichte und einer transparenten Herstellung.

Wir haben noch einige Flaschen unserer letzten Produktion am Lager, haltbar bis November 2023. Vielen Dank für Eure Treue und Unterstützung! Die zahlreichen positiven Rückmeldungen freuen uns immer sehr und machen einen grossen Teil unserer Motivation und unseres Lohnes aus.



Ihr dürft diesen Newsletter gerne 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!
May Doenni und Patrick Olivier Pürro

