

# Maager Olivenöl

NEWSLETTER 1/19

## IN DIESER AUSGABE

 SEITE 2

Ernte 2018 / 2019 ist da!

 SEITE 3

Ertragsdynamik Olivenbaum

 SEITE 4

Frühlingsrezept 2019



### NEWSLETTER IM NEUEN FORMAT

Liebe Olivenölfreunde

Gerne informieren wir Euch darüber, dass wir mindestens einmal pro Jahr einen Newsletter im neuen Format an Interessenten verschicken werden. Dabei informieren wir über aktuelle Themen rund um Maager Olivenöl. Interessenten können sich unter [www.maagerolivenoel.ch](http://www.maagerolivenoel.ch) für den Newsletter eintragen lassen. Wir wünschen weiterhin viel Freude mit unserem Öl und eine schöne Frühlingszeit ☺

Evelyne und Pascal Maager

“Welche Faktoren  
haben einen  
direkten Einfluss  
auf die  
Erntemenge?“

siehe Seite 3

# Ernte 2018/2019



FRÜHLING IN UNSEREM OLIVENHAIN, APRIL 2019

## FRISCHES OLIVENÖL AUS ERNTE 2018/19 ZUM VERKAUF BEREIT

Wir freuen uns, dass wir nun nach einer ca. zweimonatigen Durststrecke wieder Olivenöl aus der frischen Ernte 18/19 zum Verkauf haben. Aufgrund der hohen Nachfrage Ende 2018 hatten wir zu Beginn des laufenden Jahres kurzfristig Lieferengpässe. Wir freuen uns auf Eure zahlreichen Bestellungen 😊

Das aktuelle Erntejahr 18/19 gehört zu den ertragsschwächeren Jahren. Dabei hatten auch klimatische Bedingungen sowie der Befall der Olivenbäume durch die Olivenfliege einen massgeblichen Einfluss auf die Erntemenge. Dazu berichten wir mehr im folgenden Artikel.





# “Jährliche Pflege und Unterhalt der Olivenhaine garantieren höchste Qualität“

Grundsätzlich haben die folgenden Faktoren einen direkten Einfluss auf die Ertragsmenge:

- Art und Weise der Bewirtschaftung
- Alternanz der Olivenbäume
- Klimatische Faktoren

Wir setzen voll und ganz auf eine **biologische Bewirtschaftung**. Daraus resultiert unser qualitativ hochstehendes Olivenöl. Wir spritzen **keine Pestizide**. Die Bäume werden mit biologischen Olivenfallen recht gut gegen die Olivenfliegen «Dakos» geschützt.

Unsere Olivenbäume tragen von Natur aus und durch die jährliche Schnitttechnik abwechslungsweise im einen Jahr viele Früchte und im darauffolgenden Jahr etwa die Hälfte (Alternanz). **Auf ein ertragreiches Jahr folgt ein ertragschwächeres Jahr.**

Klimatische Faktoren wie **Unwetter, Wüstenstaub der Sahara** in der Luft während der Olivenblüte sowie **fehlende Hitzetage** im Mai-Juni, welche die Olivenfliege dezimieren würden, beeinflussen die Erntemenge.



BLÜTENKNOSPEN AM OLIVENZWEIG, APRIL 2019

# Frühlingsrezept



BIODIVERSITÄT UNTER DEN BÄUMEN MIT EINHEIMISCHEN ORCHIDEEN, APRIL 2019



## KOHLRABEN-CARPACCIO

### Zutaten

1-2 Kohlraben (bio)  
6-8 Radieschen  
Parmesan  
Ruccola  
2 EL Zitronensaft  
6 EL Maager-Olivenoel  
Salz und frischer Pfeffer

1. Kohlraben schälen, halbieren und in sehr dünne Scheiben schneiden, auf Platte überlappend auslegen, salzen und pfeffern
2. Radieschen fein würfeln und darüberstreuen
3. Parmesan darüberhobeln, Ruccola dicht an Plattenrand legen.
4. Vinaigrette: Olivenöl und Zitronensaft mit Schwingbesen verrühren, würzen und über Carpaccio verteilen.

Am Besten mit frischem Olivenbrot servieren, mir wünschted en Guete!