

Maager Olivenöl

NEWSLETTER
2023

IN DIESER AUSGABE

 SEITE 2

RÜCKBLICK ERNTE 22/23

 SEITE 3

ERNTE UND VERKAUF 23/24

 SEITE 4

HAINPFLEGE

 SEITE 4

MAAGER OLIVENÖL NEWS



“naturtrübes
Olivenöl frisch ab
Presse
bestellbar“

siehe Seite 3



TREUE-ANGEBOT 2023

Liebe Olivenölfreunde

In dieser Newsausgabe blicken wir zurück auf das Erntejahr 22/23 und informieren über die kommende Ernte 23/24: wir erwarten eine reichhaltige Ernte und möchten uns mit unserem **Treue-Angebot 2023** bei euch bedanken! An dieser Stelle bereits ein grosses «Merci» für die Treue zu unserem griechischen Bio-Olivenöl. Viel Spass beim Lesen und en Guete!

Evelyne und Pascal Maager

Rückblick: Ernte 22/23



Aufgrund **natürlicher Alternanz** und den folgenden beiden Hauptgründen ist die Ernte 22/23 etwas kleiner ausgefallen.

Der Hitzesommer 2022 sorgte auf dem Peloponnes für eine sehr lange, ca. 6-monatige **Trockenperiode ohne Niederschlag**. Die Olivenbäume warfen zum Selbstschutz vor Trockenheit ihre Olivenfrüchte frühzeitig ab. Da unsere **Olivenbäume nicht künstlich bewässert werden**, sind sie gut gegen Trockenperioden gewappnet, da sie **sehr tiefe Wurzeln** schlagen. Künstliche Bewässerung würde das tiefe Wurzelwachstum und somit die

Widerstandsfähigkeit der Bäume in Trockenzeiten verringern.

Weiter sorgte die **Olivenfliege** für kleinere Erträge. Da wir vollbiologisch produzieren, setzen wir zum Schutz vor den Fliegen einfache, **ökologische Fliegenfallen** ein. Dafür wird ein Lockmittel in gelben PET-Behältern in die Bäume gehängt.

Die Ernte 22/23 ist zum heutigen Zeitpunkt praktisch ausverkauft. Dafür freuen wir uns umso mehr auf die **reichhaltige Ernte 2023**, dazu mehr Informationen auf der Folgeseite 😊

Ernte & Verkauf 23/24



Nach einer etwas kleineren Ernte im Vorjahr freuen wir uns über eine ertragreiche Ernte 23/24. Aktuell sind wir dabei, alles für die Erntewoche Mitte November vorzubereiten. Die Ernte findet während rund 5 Tagen statt, dabei unterstützen uns jeweils ca 5-8 Erntehelfer.

Ab Dezember haben wir **erntefrisches, naturtrübes Olivenöl** für euch bereit, welches ihr «frisch ab Presse» ausschliesslich in 750ml Flaschen bestellen könnt. Mehr Informationen zum naturtrüben Olivenöl findet ihr im Newsletter 2021 unter «Ernte 2021».

Ab Ende Januar 2024 liefern wir den Grossteil der Ernte als klares Olivenöl aus. Bis dahin ruht das frische Öl in Edelstahl tanks. Das klare Öl ist dann

wieder in sämtlichen Grössen vorbestellbar (Flaschen und Kanister).

Treue-Angebot 2023

Für alle Bestellungen bis zum 31. Dez 2023 gewähren wir einen **Treuerabatt von 10%** inkl. **gratis Versand**:

- ⇒ Bestellungen für naturtrübes Öl verschicken wir ab Dezember ausschliesslich in 750ml Flaschen.
- ⇒ Bestellungen für klares Öl nehmen wir auf und verschicken diese Ende Januar 2024.

Ihr könnt direkt auf unserer Website www.maageroliveoel.ch, per Mail an info@maageroliveneol.ch oder direkt bei uns bestellen.

Wir wünschen euch viele genussvolle Momente mit unserem Olivenöl und bedanken uns für die Treue!

Hainpflege



Die gut tragenden Olivenbaumäste werden von Hand geschnitten. Die geschnittenen Äste werden gehäckselt und als Naturdünger rund um den Baumfuss verteilt. Weiter sorgt die weisse Kalkfärbung der Baumstämme für mehr Sonnenlichtreflexion und dient als zusätzlicher Schutz vor starker Verdunstung und Austrocknung.

Maager Olivenöl News



BIO MARCHÉ ZOFINGEN 2024

Der Bio Markt findet vom 21. bis 23.6.2024 in Zofingen statt. Wir werden auf unserer Website kommunizieren, ob wir euch zum zweiten Mal an unserem Marktstand begrüßen können.



NEWSLETTER ABONNIEREN

Möchtet ihr regelmässig unsere News erhalten? Meldet euch unter folgendem Link (unten auf der Website) an, um den Newsletter digital per Mail im pdf Format zu erhalten: www.maagerolivenoel.ch

Zum Nachlesen legen wir sämtliche Newsletter auf unserer Website in der Rubrik News chronologisch ab. Gelegentlich verschicken wir einzelne Ausgaben per Post, sodass Ihr auf dem aktuellen Stand bleibt. Möchtet ihr explizit keine Newsletter erhalten, teilt uns dies bitte per Mail mit: info@maagerolivenoel.ch