

Liebe Olivenölkundinnen und Kunden, Verwandte und Freunde

Damit ich zu «Newsletterzeiten» nicht stundenlang kopfkratzend am PC sitze, sammle ich durch`s Jahr Themen und Bilder, die von Interesse sein könnten. Obschon wir keineswegs unter Langeweile leiden, stelle ich dabei fest, dass sich unser Leben zu einem grossen Teil um ein Thema dreht: Um das Wetter!

Nicht nur die Schweiz erlebte mehr als andere Jahre Frost und Kälte. Wir können uns glücklich schätzen, dass, ausgenommen der Kalamon-, unsere Olivenbäume die ungewohnt kalten Nächte gut überstanden haben. In tieferen Lagen wie der Ebene Richtung Methoni (Meeresküste), wo die Bäume schon weiter voran waren, führte die Kälte zu mehrjährigem Schaden.



Olivenhain mit Frostschäden. Die Bäume werden erst in 2-3 Jahren wieder Früchte tragen.

Weiter geht's mit Wetter: Vergeblich warten wir Bauern hier am untersten



Boden bei den Kalamon-Olivenbäumchen in Mesochori

Zipfel Messeniens seit Anfangs März auf Regen. Tiefe Risse spalten in einigen Olivenhainen die Erde. Eine Fachperson, die uns besuchte, sieht darin mitunter den Grund, warum unsere Kalamon-Olivenbäumchen seit deren Pflanzung nur zaghaft wachsen. Die feinen Wurzeln werden durch die Spaltenbildung im Boden jedes Jahr abgerissen. Die Olivensorte «Koroneiki», die den Hauptanteil unserer Olivenbäume ausmacht, ist zum Glück «hart im Nehmen», sowohl von Kälte wie auch von Trockenheit. An ein Bewässern ist

nicht zu denken, da unsere Wasservorkommnisse niemals für die ganze Sommerperiode ausreichen. Irgendwo las ich einmal: «Wir können den Wind nicht ändern, aber die Segel anders setzen.» Darin wollen wir uns üben: Im



«Wenn man genug lang wartet, wachsen aus unseren Ökanister Olivenbäume.» Von Tanja Hug u. Pascal Montandon

vergangenen Newsletter vom November 2020 erwähnte ich die Häckselmaschine, die wir seit Jahren mit Hilfe eines Förderprogramms anzuschaffen planten. Sie soll aus Frankreich kommend Anfangs Juni bei uns eintreffen! Dies ist unser erster Schritt in die Richtung zur Produktion eigener Komposterde. Eine unserer Absichten ist, die von Trockenheit stärker betroffenen, lehmigen Böden mit wertvoller Erde anzureichern. Das tönt wunderbar. Der Weg dahin ist aber in Griechenland wenig bis gar nicht erprobt. Was in der Schweiz und

in vielen EU- Staaten ganz normal ist, das Recyclen z.B. von Glas, Karton, Blech und Grünabfällen, ist hier erst am Kommen, wie der Häcksler aus Frankreich 😊.

Die Idee der professionellen Herstellung von Komposterde ist unserem Wunsch entsprungen, bei der Ernte anfallende Äste zu häckseln statt zu verbrennen. Dieses Häckselgut allein genügt aber nicht, um den Olivenbäumen durch Ernte und Schnitt entzogene Stoffe zu ersetzen. Internet sei Dank sind wir über eine österreichische Firma (Compost System) an fundiertes Wissen und einen ausgewanderten Deutschen gelangt, der in Portugal bereits Erfahrungen mit Kompostherstellung in Olivenhainen



Januar 2021: Verteilung von bis zu 5kg Bio-Dünger pro Baum, 9,5t total



Ein glücklicher Olivenbaum im Hain von Jannis Grossmutter

macht. Es muss uns gelingen, möglichst alle bei der Produktion unseres biologischen Knospe-Olivenöls anfallenden «Abfälle», (gehäckseltes Astwerk, Blätter, Trester = Pressrückstände), zusammen mit frischem Grasschnitt, etc. zu verarbeiten und so den Bäumen in Form von humusreicher Komposterde zurückzugeben.

Wir träumen davon, weite Transportwege und Berge von Verpackung damit konstruktiv zu umgehen. (Die meisten Dünger, ob chemisch oder biologisch, werden von Griechenland importiert.)

Nun aber zurück zu unserem Alltag: Die Kinder sind nach monatelangem Corona- Unterbruch wieder in der Schule, was uns hoffen lässt, planmässig mit einer kleinen Menge unseres Bio- Knospen- Olivenöls aus Ernte 2020 Ende Juni in die Schweiz zu reisen. Um unsere Zwischenverteiler möglichst zu entlasten, freuen wir uns **am Samstag, den 03. 07. 2021 von 08.00 bis 12.00 über persönliche Begegnungen mit Euch am Bio- Markt auf dem Thuner Rathausplatz!** In den Euch bekannten Gebindegrössen haben wir dort dabei: **3l Kanister zu Fr. 65.-, 1 l Gebinde zu Fr. 25.- und Halbliterdosen zu Fr. 15.-.**

Nach dem Aussortieren, Abfüllen und trotz Pasteurisierung mehrmals nicht gelingendem Vakuumieren unserer Oliven (Ernte 2020) verzichteten wir, unserer Überzeugung treu bleibend, auf chemische Hilfsmittel, welche die Oliven transportfähig und haltbar machen würden. Deshalb kommen nun im Juni keine Oliven in die Schweiz. 😞 Laut Abfüller brauchen sie bis zum Abschluss des Gärungsprozesses längere Verweildauer in der Lake.

Wie diese Olivengeschichte schliesslich ausgeht, was der Oregano macht, wie die Olivenbäume den bevorstehenden Sommer erleben und mit wieviel

zusätzlichem (nervlichen 😊) Aufwand wir unsere eigene Abfüllerei im kommenden Herbst in Betrieb nehmen können, das erfährt ihr im «November- Newsletter». Weitere Infos findet ihr auf unserer Homepage: www.eleolado.ch

Auch bei «normalen» Wetterbedingungen und «normaler» Schädlingsbelastung bleibt bis zum Ernteabschluss ungewiss, wie der Ertrag ausfallen wird. Deshalb bitten wir unsere langjährige und treue Kundschaft auch im Namen unserer Verteiler-innen, den eigenen Knospe- Olivenöl- Jahresbedarf abzuschätzen und möglichst **vor November** bei der Bezugsquelle «anzumelden». Die Liste der Bezugsquellen ist im Anhang zu finden.



Erste Oregano- Blüten Ende Mai 2021

Da wir bisher, Jahrgang für Jahrgang getrennt, nur Öl aus unserer eigenen Produktion liefern, ist die verfügbare Menge (im Gegensatz zu Supermarkt- Öl 😊) Schwankungen unterworfen. Wir bemühen uns um eine gerechte Verteilung.

Uns in Mut und Demut ühend sehen wir uns als einen Teil des Ganzen. Wo Widerstand, wann «nur» Geduld und in welchem Moment Ergebung angebracht sind, ist stets neu auszuloten. Diese «Gleichgewichtübung», die sich gewiss nicht nur auf den Alltag in Griechenland beschränkt anzunehmen, hilft mir über Kuriositäten, die das Leben bereithält, hin und wieder erlösend zu lachen. Umso befreiender, wenn jemand mit lacht!

Mit herzlichen Grüßen aus dem Süden, Eure Familie Montandon Soumas