

NEWSLETTER MÄRZ 2026

Liebe Freunde unseres Olivenöls

Wie Ihr dem angepassten Logo entnehmen könnt, feiern wir unsere 10 jährige Olivenölproduktion auf Tapada do Peral. 10 Jahre, in denen wir unsere Produktion stets versuchen zu optimieren und die Qualität zu verbessern. Seit 2 Jahren ernten wir nun bereits Anfangs/Mitte September, welches sich nochmals positiv auf die Fruchtigkeit ausgewirkt hat und viele natürliche Feinde (insbesondere die Fruchtliege) ohne Einsatz von chemischen Mitteln ausbremst. Wenn dann die Oliven reif sind, haben wir unsere Ernte bereits abgeschlossen. Ihr könnt Euch vielleicht vorstellen wie die Einheimischen darauf reagieren, ich stosse meist auf Ungläubigkeit und Schmunzeln. Hier wird im November, wenn die Oliven vollreif sind, geerntet und es entsprechend mehr Öl gibt – aus unserer Sicht auf Kosten der Qualität. Wir haben natürlich den Vorteil der eigenen Mühle und können flexibel reagieren. Die Mühlen in der Region öffnen erst im Oktober.



Was wir in dieser Zeit bemerkt haben ist, dass sich das Klima stark verändert hat. Es gibt eigentlich kein „normales“ Jahr mehr – die Wetterextreme haben stark zugenommen – insbesondere der Sommer hat viel mehr Tage über 40 Grad – im 2025 hatten wir im Juli/August 3 Wochen Hitzetage bis 46 Grad und auch in der Nacht sank der Thermometer nie unter 20 Grad. Wassermangel gibt es bei uns noch nicht, da wir auch diesen Winter sehr viel Regen hatten. Die Wasserreservoirs sind voll. Dieses Jahr sogar wieder einmal in ganz Portugal.



Im Februar wurde Portugal von vielen Sturmtiefs heimgesucht. Das schlimmste war Kristin, welche im ganzen Land sehr grosse Schäden verursacht hat – vergleichbar mit dem Sturm Lothar 1999 in der Schweiz – die Windböen schlugen mit 200 kmh an unser Haus. Wir leben in erhöhter Lage und waren dementsprechend exponiert. Zum Glück sind wir mit einem blauen Auge davongekommen – halber Tag ohne Strom, ein paar entwurzelte Eichenbäume sowie Schäden am Hausdach und am Aussenzaun. Es war sehr eindrücklich, so etwas so nah mitzerleben.



So, nun kommen wir zum Wesentlichen – die Ernte und Olivenölproduktion. Wir möchten uns bei unseren fleissigen Erntehelferinnen und Erntehelfer bedanken – Beatrice, Doris, Katrin und Armin – für Euren unermüdlichen Einsatz und für die tolle Zeit mit euch zusammen. Wir hatten einen sehr guten Teamspirit und viel viel Arbeit, oft bis tief in die Nacht. May hat uns mit ihren Kochkünsten verwöhnt und dafür gesorgt, dass wir immer genug Energie hatten.



Eine grosse Herausforderung war die Sonne. Oliven sollten nach der Ernte sofort in den Schatten. Teilweise hatten wir tagsüber über 35 Grad und das Verteilen der Arbeit auf mehrere Hände war eine Wohltat. Im Vergleich zum Vorjahr waren die Bäume zum Teil recht voll mit Oliven (ca. 30 kg



Oliven bei den grossen Bäumen). Wir produzieren ja alles in Handarbeit. Unsere Helfer waren überrascht, wie intensiv die Olivenernte ist. Insgesamt haben wir 5.1 Tonnen Oliven geerntet und 700 Liter Olivenöl pressen können. Etwas mehr als im Vorjahr, aber eben immer noch unter unserer gewünschten Menge. Wir hätten noch viele Oliven an den Bäumen gehabt, aber sie waren dann schon überreif. Die Laboranalyse ergab einen sehr tiefen Fettsäuregehalt von 0.23% und ein fruchtiges, samtiges Olivenöl, eigentlich so wie ihr es kennt von unserem Öl. Auf jeden Fall ein würdiges Jubiläumsöl. Zurzeit befindet sich das Olivenöl in unseren Stahltanks zwecks Naturfilterung. Mitte April wird dann das Abfüllen in die Flaschen beginnen und zum Abschluss die Etikette angebracht – natürlich auch in Handarbeit.



Auch in diesem Jahr haben wir zum Teil mit dem Ernten den ersten groben Jahresschnitt verbunden. Dies werden wir in Zukunft noch erhöhen, da die klassische Baumschnitt-Saison wetterbedingt immer kürzer wird. Nässe und Kälte sind für frisch geschnittene Olivenbäume schlecht, da durch die zugefügten „Wunden“ Krankheiten entstehen können.

Unser Olivenöl wird voraussichtlich Mitte Mai 2026 im Raum Bern bei unseren Vertriebspartnern Bio Blaser am Biomärkt in Bern und im Elfenauladen in Bern in den gewohnten dunklen 500 ml Flaschen erhältlich sein. Einen herzlichen Dank an unsere treuen Vertriebspartner. Ich (Patrick) werde gut eine Woche in der Schweiz verweilen und ausliefern.

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 und zu 100% natürlichen Herstellung.

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 herzlichsten Dank an Euch alle für Eure Treue und vielleicht auf bald.

Maylene Doenni und Patrick Olivier Puerro