Tapada do Peral

# NEWSLETTER OKTOBER 2026

Wir arbeiten das ganze Jahr für die Ernte, die gerade im Gang ist. Die Haupttätigkeiten sind das Schneiden der Bäume, die Terrainpflege und das Entfernen der Sprösslinge und Sträucher rund um den Olivenbaum. Aufgrund der Feuergefahr ist der Einsatz des Schneideisens nur bis jeweils 11 Uhr morgens möglich. Die Arbeit ist körperlich anstrengend und das Laufen im rauhen Terrain macht das Ganze sehr anspruchsvoll – und dies praktisch immer unter der Sonne Portugals. Es braucht volle Konzentration, mit den Schneideisen kann es zu Verletzungen durch herumfliegende Steine kommen.



Das Verbrennen der Äste ist natürlich nur bis ca. Ende April möglich, danach strikt verboten.







Tapada do Peral



Auch dieses Jahr gab es ein Feuer ganz in der Nähe, hier beobachten unsere Hunde gerade die Helikopter und Flugzeuge im Einsatz. Das Feuer hat uns zum Glück nicht getroffen, aber man leidet schon sehr mit.





Zurzeit befinden wir uns mitten in der Ernte für unser neues Olivenöl Ausgabe 2027. Dieses wird dann wie üblich im nächsten Mai in die Schweiz geliefert. Ein paar erste Eindrücke:

Tapada do Peral









Mitte November komme ich mit der 2. Lieferung unseres Jubiläumsöls, der letzten Ernte, in die Schweiz. Das offizielle Verfalldatum ist der 30.11.2027. Es ist ein fruchtiges samtiges Bio Olivenöl mit einem tiefen Fettsäurengehalt von 0.23%. Die Kenner unseres Olivenöls wissen, dass unser Olivenöl in Handarbeit bis ins kleinste Detail in unserer eigenen Mühle produziert wird. Wir sind der Überzeugung, dass dies den Unterschied zu den handelsüblichen Olivenölen macht und der Zusatzaufwand ist uns dies Wert. Alleine die manuelle Reinigung – das Entfernen von überreifen oder

Tapada do Peral

ausgetrockneten Oliven, das Entblättern und das Entstielen der Oliven braucht für eine normale Zweitagesernte von rund 300 Kilogramm mindestens 10 Stunden Arbeit.

Trotz den höheren Produktionskosten, in unserem Fall insbesondere der Dieselpreis, bleibt der Verkaufspreis bei Fr. 25.00 pro 500 ml Flasche. Bei grösseren Bestellungen kann ein kleiner Mengenrabatt gewährt werden. Das Olivenöl ist auch ein ideales Weihnachtsgeschenk für Freunde, Familie oder Mitarbeiter, hergestellt mit Freude, Passion und viel Liebe.

Wir bitten Euch, diesen Newsletter an Eure Familie, Freunde und Bekannte weiterzuleiten. Bestellungen können 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. Falls ihr auf eurem Weg durch Portugal in unserer Region vorbeifahrt dürft ihr uns auch gerne besuchen kommen.

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

Maylene Doenni und Patrick Olivier Pürro

