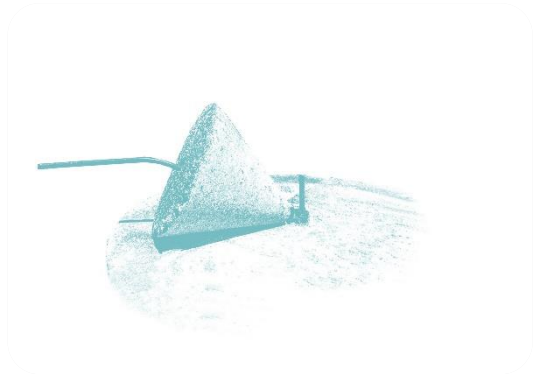


## NOTICIAS DE 2024

# Can OmXai

## OLIVENÖL-MANUFAKTUR



### Estimados amigos,

Ein uns bewegendes Jahr 2023 ist vorüber. Wir hatten Herausforderungen zu meistern und Lösungen zu erarbeiten. Insgesamt, retrospektiv betrachtet, war 2023 ein schönes Jahr. Allerdings auch mit Tücken, welche wir nicht vernachlässigen möchten. Sehr gerne nehmen wir Euch mit bei unserer Reise durch die Jahre. Wir erzählen nun die wesentlichen Ereignisse und Inhalte von 2023 im Verbund mit Can OmXai. Und wie immer der Hinweis – wer keine Nachrichten mehr möchte, sollte eine kurze Mail an [info@omxai.eu](mailto:info@omxai.eu) senden und wir löschen den entsprechenden Adresseintrag.



### **2023 war ein die Zukunft bestimmendes Jahr für Can OmXai mit Zielkalibrierung, Orientierung und schönen Aktivitäten:**

- Über alles schwebte die bereits in den letzten Noticias 2023 angekündigte Erneuerung unserer Infrastruktur zur Olivenmühle selbst.
- Mehrere Events durften wir als Can OmXai gestalten, bzw. bereichern.
- Fast wie im Vorbeigehen, aber trotzdem sehr prägend für uns – das BIO-Siegel.
- Ernte und Ergebnisse 2023
- Ausblick 2024

## Erneuerung unserer Infrastruktur zur Olivenmühle.

Die Herausforderungen des Klimawandels treffen die Bauern insbesondere. Neben den Effekten, welche auf die Feldarbeit Einfluss haben, ergeben sich leider auch Auswirkungen auf die weitere Verarbeitung der geernteten Früchte. Bei Oliven handelt es sich dabei im Wesentlichen um die Verarbeitungstemperatur im Abgleich mit der benötigten Zeitdauer der Verarbeitung. Im Bioverband Mallorca wird zum Erhalt des BIO-Siegels erwartet, dass die geernteten Oliven innerhalb von 24 Stunden verarbeitet sind. Parallel dazu schreibt der Gesetzgeber vor (also unabdingbar), dass ein natives Olivenöl nur bei einer Temperatur unter 27° hergestellt / extrahiert werden darf.

Als mallorquinischer Olivenölproduzent kommt man damit in ein Dilemma. Auf Mallorca beginnt die frühe Ernte bereits im Oktober. (Andere Regionen wie z.B. Andalusien, Katalonien oder auch Toskana beginnen erst im November.) Der Oktober zeichnet sich auf Mallorca in den letzten Jahren als echter Strandurlaubsmonat aus. Das bedeutet tägliche Temperaturen um oder kurz unter den 30°. **Die Herausforderung präsentiert sich folgt: Es müssen Oliven, welche bei 30° geerntet wurden, mit nur 27°, oder weniger, innerhalb von 24 Stunden verarbeitet werden!**

Diese Frage beschäftigte uns, Martina und Hans-Josef, quasi das gesamte Jahr 2023!

Die natürlichste Reaktion jeden modernen Menschen ist dieses mit Technik zu lösen. So war auch Hans-Josef direkt begeistert von neuem „Spielzeug“ in Form einer völlig neu adjustierten Produktionsanlage. Wie in den letztjährigen Noticias angemerkt, existieren mittlerweile Anlagen welche während des Produktionsprozesses kühlen. Voll motiviert und konditioniert von Herstellern und Verkäufern meldete Hans-Josef sich mit Martina bei einer – bzw. der – Olivenmesse in Jaen\*<sup>1</sup> / Andalusien an. Martina musste schließlich noch überzeugt werden. Für Frauen ist eine Kaufentscheidung zu neuen Maschinen etwas weniger emotional. Man könnte positiv sagen: Martina sorgte für eine ausgeglichene Bewertung der Optionen.



\*1 Jaen ist der wissenschaftliche Mittelpunkt spanischer Olivenölindustrie, da dort die hiesige Universität, welche sich ausschließlich mit Oliven und Olivenölproduktion beschäftigt, beheimatet ist.

Selbstverständlich hatten wir uns zuvor im Internet und beim mallorquinischen Händler orientiert. So flogen wir im Mai, mit vorgeprägten Meinungen konditioniert, auf eine Messe mit beeindruckenden Zukunftsvisionen.

Was wir dort erlebten war gigantisch - und unsere Leidenschaft zu Olivenöl wurde stark beansprucht. Spanien produziert halt sehr viel Olivenöl und so war es, retrospektiv analysiert, eigentlich klar, dass auf der zentralen Messe in Spanien auch mehr die industriellen Prozesse im Vordergrund stehen. Wir mit unseren Anforderungen zu einer Maschine mit 350kg/h Verarbeitungskapazität befanden uns in einer Nische aus einer anderen „spielerischen Welt“. Lediglich ein türkisches Unternehmen hatte Maschinen in dieser Größe zum Anschauen vor Ort – alle anderen Anbieter übersteigerten sich gegenseitig mit „Wer hat das größte Equipment?“. Schön einmal gesehen zu haben, aber für uns völlig überdimensioniert.



Da wir bei einigen Anbietern angemeldet waren, fanden wir trotzdem freundliche Menschen, welche uns die Neuigkeiten – auch in unserem Leistungssegment – erklärten und auch gerne anbieten wollten. Dies hätten wir natürlich auch zuhause haben können, aber auf einer Messe kommt ein ganz anderes Feeling auf. Dummer Weise nicht zum Positiven, da man, beeinflusst von all den „Innovationen im Großen“, eher zu groß als angemessen denkt. Zumindest kamen wir ernüchtert, aber immer noch motiviert, nach Hause und besprachen die weiteren Schritte mit unserem hiesigen Händler auf Mallorca.



Die zweite Ernüchterung kam mit den ersten konkreten Angeboten. Selbst nach vier Angebotsrunden mit jeweiligen Anspruchsreduktionen lag die Investition immer noch bei einer Viertelmillion, und dies ohne die baulichen Veränderungen am Haus und dessen Infrastruktur zu berücksichtigen.

Dies ließ bei uns die Sorgenfalten aufziehen. Bei diversen hausinternen Diskussionen zeichnete sich ein volatiles Bild ab. Martina sorgte dabei regelmäßig für sachliche Aufgeschlossenheit. Was um alles in der Welt soll uns motivieren diese gigantische Summe in eine Maschine ohne zusätzlichen finanziellen Gewinn zu stecken. Schließlich würden wir auch nach dieser Investition unsere Größe als Olivenölproduzent nicht so einfach verändern können / wollen.

Wie so oft half es sich die Grundlagen zur Maschinenbeschaffung nochmals zu gegenwärtigen. Es galt mehreren Konditionen zu begegnen:

- Die Temperatur des Erntegutes muss auf deutlich unter 27° gesenkt werden (eher 22°), da die Maschine selbst wiederum Temperatur während der Verarbeitung erzeugt.
- Die Maschine muss zuverlässig 200kg/h, besser noch 300kg/h verarbeiten und dabei ein qualitativ absolut hochwertiges Olivenöl extrahieren.
- Innerhalb kürzester Zeit müssen die geernteten Oliven verarbeitet sein.

Nach Monaten der teilweise emotionalen Diskussionen um Lösungsansätze kam dann die Entscheidung während der Ernte und einfach aus einem praktischen Ansatz.

Unsere Grundüberlegung die klimatischen Herausforderungen ausschließlich technisch zu lösen, und dabei die Maschinenkapazität zu verdoppeln, hatte einen Haken!

Unsere kalkulierte „neue“ Produktionsmaschine sollte eine Kapazität von 400kg/h erhalten. Dies war die kleinste konfigurierbare Größe mit Kühlaggregaten.



Die Produktion in der Kapazität quasi zu verdoppeln zieht aber einen Schwanz von Veränderungen nach sich. Aktuell, mit einer Maschinenkapazität von 200kg/h, sind wir gut organisiert mit einem Team von 6 marokkanischen Helfern, welche am Tag ca. 1 – 1,5to Oliven ernten. Dies entspricht exakt der Menge an Oliven welche von unserer aktuellen Maschine an einem Tag verarbeitet werden kann.

Auch die Organisation zum Verlegen der Ernte von Feld zu Feld inkl. des jeweiligen Transportes der Helfer und dem Versorgen der Ernte etc. ist gefühlt perfekt. Auf diese Organisation die doppelte Last, sprich ca. 2 – 2,5to Ernte am Tag, zu transferieren, erfordert eine zusätzliche Koordination mit vielen Unwägbarkeiten.

Vor allem erfordert es eine zweite Koordinationskraft und mindestens ein weiteres Team Helfer. Unserem Ziel der optimalen Verarbeitung der Ernte wäre es jedenfalls weniger zuträglich und eher ein Risiko. Auch wäre mit erheblichen Komplexitätskosten während der Ernte zu rechnen.

Diese Erkenntnisse gepaart mit der Vorstellung der erheblichen Investition zum „neuen“ Maschinenpark ließ uns letztendlich zur „Vernunft“ kommen.

Das Temperaturproblem löste sich parallel zur Ernte fast im Vorbeigehen. Bei einer Gelegenheit des Austausches mit anderen Olivenölproduzenten im APAEMA-Verbund sprach Hans-Josef das Problem an und fragte nach Praxislösungen. Einige hatten bereits mächtig investiert und kühlten mit Maschinen während der Verarbeitung – dies kanten wir bereits. Allerdings hatte einer einen sehr individuellen Weg gefunden:

Er mietet sich für den Zeitraum der Ernte einen Kühl-LKW. Mit diesem kühlt er die Oliven direkt nach Ernte noch auf dem Feld herunter. Da es morgens noch recht kühl ist und die Temperaturen erst am Nachmittag auf die 30° steigen, erreichen die Oliven die Ölmühle mit Temperaturen die eine sofortige Verarbeitung zulassen. Als positiver Nebeneffekt ergibt sich eine reduzierte Fermentation im Zeitraum von der Ernte auf dem Feld, dem Transport und dem Beginn der Verarbeitung in der Olivenmühle. Natürlich fermentieren kühle Früchte langsamer als sehr warme.

Unglaublich wie sich Überlegungen eines ganzen Jahres durch eine solch einfache Lösung eliminierten.

Wir bestellten am Ende zwar eine neue Maschine, aber eine Maschine in der bisherigen Kapazität ohne Kühlung. Mit der zukünftig neuen Maschine wird die 1. Zuverlässigkeit in der Verarbeitung und 2. Qualität des Olivenöls verbessert. Ersteres ist notwendig, da die aktuelle Maschine mittlerweile 19 Jahre alt ist, aktuell eine jährliche Inspektion erfordert und doch einige Macken zeigt. Zweiteres ist unumstritten mit neueren Steuerungsoptionen, wie zum Beispiel „regelbarer Mahlgeschwindigkeit“, zu erreichen.



Ende November wurde die Maschine bestellt und Hans-Josef freut sich auf sein neues, verglichen mit den ersten Überlegungen, bescheidenes „Spielzeug“. Martina hingegen freut sich über die eingesparten Mittel, welche in der Zukunft andere Optionen erlauben. Für den Zeitraum unserer „Schaffenserwartung“, Hans-Josef ist halt auch bereits über 60, wird die Maschine jedenfalls ausreichend lange halten. Sollte die Maschine wiederum 19 Jahre halten, werden unsere Überlegungen in diesem Zeitraum andere sein....



## 2023 durften wir einige Events bereichern, veranstalten...

Für uns als reiner Direktmarketing Betrieb entwickelt es sich erfreulich wie die Olivenmühle mit dem Präsentationsraum, der Terrasse und den angebotenen Formaten angenommen wird.

Oft denken wir an unsere Startzeit (dies war 2019) zurück und amüsieren uns über uns selbst. Damals hatten wir große Zweifel, ob ein solches Angebot überhaupt nachgefragt wird. Heute müssen wir erkennen, dass gerade bei deutschen Urlaubern, aber auch bei Residenten, das Interesse an Olivenöl und dessen Herkunft ziemlich groß ist. Natürlich liegt das auch daran, dass sich immer mehr Menschen gesund ernähren wollen und den Hersteller kennen möchten. Auf der anderen Seite gibt es in Deutschland nun mal (noch) keine Oliven und daher sind die Erfahrungen zu diesen Früchten eher gering.

Mittlerweile werden unsere offenen Veranstaltungen, welche wir in der Saison wöchentlich anbieten, gut besucht. Allein 2023 durften wir in unserer kleinen Lokation fast 1000 Besucher registrieren – für uns ein außerordentlich erfreuliches Ergebnis.

Neben diesen offen angebotenen Veranstaltungen bieten wir auf Anfrage individuell organisierte Optionen. Auch diese erfreuen sich einer Beliebtheit – gerade bei Gruppenreisen oder „Männer- bzw. Frauentouren“.

Für uns ist jede Veranstaltung eine Freude und jedes Mal geben wir unser Bestes. Trotzdem hat man natürlich seine Favoriten im Jahr. Für uns waren dies, neben vielen tollen Begegnungen, die Veranstaltungen:

- **STARS AT LILA'S** – die Gourmet Küchenparty
  - **Sommerfest der Olivenbauern** aus dem BIO Verband APAEMA
- und
- **Sunset-Meeting** eines Business Clubs.

Jede Veranstaltung hatte seine eigene Herausforderung. Wir erfreuen uns an diesen Ansprüchen, benötigt doch jede Veranstaltung eine gewisse Konzentration und bringt Abwechslung in den Alltag. Keine Gruppe ist gleich und jedem Besucher soll es Spaß machen – auf Mallorca ist keiner auf Bildungsreise; hierhin kommt man zum Urlaub!



Die erstgenannte Veranstaltung fand zugegeben nicht bei uns statt. Trotzdem war diese ein Genuss im besten Sinne des Wortes. Wir durften dabei sein als 7 Top Köche aus Deutschland und der Schweiz ihre Genüsse produzierten und offen präsentierten. Viel mehr noch, wir waren mitten drin. Nebenher, oder gewisser Maße als „Vorspeise“ stellten wir unser Gourmet-Olivenöl vor. In Hans-Josef pulsierte die Aufregung als der erste Sterne-Koch das Olivenöl probierte. Den Köchen,-innen, wie den Gästen, mundete das Olivenöl aufs Beste – für uns ein tolles Resultat.

Neben dem guten Feedback zu unserem Olivenöl, beeindruckten uns die Wahrnehmungen rund um die Veranstaltung. Da wir ja bereits zur Aufbauzeit vor Ort waren, ermöglichte uns dies einen (bescheidenen) Einblick in die

Sterneküche. Sieben Sterneköchen beim selber Hand anlegen zuschauen zu dürfen, war ein einzigartiges Erlebnis – zumindest für Martina und Hans-Josef. Die sind hochkonzentriert bei der Sache, mit einer Liebe zum Detail wie man es sich nur wünschen kann und zum Ende der Vorbereitungszeit hin sehr von Aufregung, Lautstärke und Nervosität gezeichnet. Für uns ganz neu: das meist benutzte Werkzeug eines Sternkochs ist die „Pinzette“! Am Ende sieht ein Teller wie der andere aus – selbst die kleinsten Schnipsel Kräuter haben alle eine gleiche Platzierung auf dem Teller – absolut high end...



Erfreulicher Weise durften wir dann auch an den Kreationen der Top-Köche teilhaben. Ein Genuss der besonderen Art – einfach unbeschreiblich ....

Die zweitgenannte Veranstaltung war ganz anderer Struktur. Das Sommerfest der BIO-Wein-/ und Olivenbauern vom Verband APAEMA fand dieses Jahr auf unserem



Gelände der Terrasse bei der Olivenmühle statt. Hans-Josef ist zwar erst ein Jahr Mitglied bei diesem Interessenverband (wir berichteten im letzten Noticias-Bericht) und war noch beim letztjährigen Sommerfest, welches traditionell bei einer Weinbodega stattfindet, mehr ein Schaulustiger und kannte keinen der Anderen. Doch waren viele der

Mallorquiner sehr interessiert wie der „Deutsche“ denn sein Olivenöl als Kleinstproduzent herstellt – Neugier ist halt international – und seinen Vertrieb organisiert. Und so wurde an uns der Wunsch, das Sommerfest einmal in einer

Olivenöl-Mühle stattfinden zu lassen, adressiert. Plötzlich standen wir im Mittelpunkt.

Für uns etwas darstellen zu dürfen, was die Mallorquiner in dieser Form nicht kennen, erfüllte uns mit Stolz. Natürlich haben wir dem Wunsch sehr gerne entsprochen und so kam es, dass wir am 7. Juli ca. 28 andere BIO-Oliven- und Weinbauern empfangen durften. Anderen Bauern und



Olivenölproduzenten das eigene Verfahren und das Olivenöl Can OmXai auf Spanisch zu präsentieren hatte seine besondere Herausforderung. Hans-Josef meisterte sie – zumindest ließen die Anderen uns dies glauben.

Natürlich hatten die Weinbauern ausreichend ihrer Produkte anliefern lassen und so wurde es ein wunderschöner Abend.



Die drittgenannte Veranstaltung war ganz anderer Natur. Überall auf der Welt gibt diese organisierten Netzwerke, welche sich in sogenannten Business-Clubs vereinen und regelmäßig Events zum Austausch (Geschäfte machen) suchen. Nach Anspruch dieser Clubs natürlich immer auf höchstem Niveau! So erreichte uns im Juni eine Anfrage eines Business-Clubs aus Köln, welcher im September mit 30 Personen unsere Terrasse zu einem Sommerempfang nutzen wollte. 30 potente Besucher hatte für uns natürlich einen Reiz – allein die Personenanzahl 30 sorgte uns. 30 Teilnehmer hatten wir bis dahin noch nie. Dies ist unsere absolute Kapazitätsgrenze; und dann lauter selbstbewusste anspruchsvollere Unternehmer.

Martina

legte sich voll ins Zeug – sprich sie stand tagelang in der Küche und bereitete ein mediterranes Buffett vor. Hans-Josef hatte noch Sitzgelegenheiten einzukaufen und insgesamt die Organisation der Veranstaltung vorzubereiten / abzustimmen. Schließlich konnten nicht 30 Personen gleichzeitig





in Ölmühle und da die Gruppe erst um 19:30h beginnen wollte, hatte man die Herausforderung Dunkelheit zu meistern.

Auch diese Herausforderung meisterten wir am Ende – alle waren zufrieden und hatten Spaß. Wir konnten unser Olivenöl präsentieren und ja, Geschäft hat sich daraus leider nicht entwickelt. Auch diese Erfahrungen muss man machen.

Dies waren nur drei Beispiele unserer Events, welche allesamt wirklich nur als Beispiele der unterschiedlichsten Herausforderungen sein sollten. In Wirklichkeit organisieren wir ab Ostern bis Oktober jede Woche unsere Degustationsveranstaltung, welche sich immer noch großer Beliebtheit erfreut.



Daneben entwickelt sich unsere Sunset-Degustation langsam aber stetig. In 2023 hatten wir an jedem Donnerstag Gäste – dies war 2022 noch nicht so – und manchmal war die Terrasse sogar vollständig gefüllt. Es entwickelt sich: Bei dieser Veranstaltungsform muss man wohl Ausdauer beweisen.

Und ja – mittwochs ist Martinas Hoftag! Morgens um 10h öffnet Martina ihren Shop. Liebevoll und detailverliebt bereitet sie alles vor und erklärt jedem Besucher die Besonderheiten eines mallorquinischen Olivenöls. Zur großen Freude ist es manchmal so voll, dass Hans-Josef zusätzlich helfen muss. Ganz besonders viel los ist im Hofladen, wenn nebenan das Olivenöl verarbeitet wird. Da gibt's die echten produktionsnahen Erlebnisse. Quasi eine gläserne Produktion....

An dieser Stelle möchten wir uns bei Allen Bedanken! Unseren Besuchern und Kunden, aber auch ganz besonders an die Unterstützer welche Ihre Erfahrungen an andere weitergeben und somit neue zukünftige Besucher erwachsen lassen. Viele unserer Besucher erreichen uns auf Empfehlung – dafür sei Euch gedankt.

## Unser BIO-Zertifikat – lang ersehnt und dann ohne Mühen erreicht

Fast vier Jahre mussten wir nun auf unser BIO-Zertifikat warten. In der gesamten Zeit haben wir uns akribisch an die Vorgaben gehalten und mit Unterstützung unseres Agrartechnikers Andreu (Support von APAEMA) haben wir unsere Oliven gesund durch die Zeit gebracht.

Im letzten Sommer entstand dann kurzzeitig eine kleine Aufregung da es sich herausstellte, dass auch die Olivenmühle zertifiziert werden muss. Sollte diese nicht als BIO-Olivenmühle zugelassen sein, darf kein Zertifikat aufs Etikett gedruckt werden. Hans-Josef bangte um seine Prozesshandbücher; die Vermutung lag nahe, dass diese komplett überarbeitet werden sollten. Dies stellte sich jedoch als nicht zutreffend dar und die Abnahme der Olivenmühle erfolgte mit den existierenden Prozessbeschreibungen.

Dann ging alles verblüffend, und für Spanien eher untypisch, einfach und schnell. Bezüglich der Mühlenzertifizierung gab es nur einen Inspektionstermin und abschließend musste Hans-Josef einem Agrartechniker der Prüfungskommission alle Felder präsentieren. Nach dieser Besichtigungstour kam drei Wochen später unser Zertifikat – wie immer hier in Spanien als Präsidialbeschluss des Prüfungspräsidiums (alles etwas staatstragend...).



Für uns völlig überraschend kann dann bei der Inspektion der Ernteergebnisse die Information zum Nummern kaufen. Als BIO-Hersteller müssen alle Etiketten nummeriert und die Anzahl der Nummern mit dem Ernteergebnis korrelieren. Dies war uns völlig neu – also ein erneuter Antragsprozess; diesmal bei der BIO-Zertifizierungsstelle. Das ist zwar nur ein formaler Akt, aber er kostet Zeit, Dokumentationspflicht und ist am langen Ende die Form der Finanzierung zur BIO-Behörde. Die Nummern müssen bezahlt werden!

Nach Einhaltung aller Pflichten und meistern der Hürden sind wir besonders stolz unser Olivenöl nun als BIO-Olivenöl bezeichnen zu dürfen. Für uns professionelle Laien war dieses Ergebnis kein Selbstläufer.

## Wie immer startete die Ernte Anfang Oktober ...

Viele Gedanken und Planungen hatten wir uns im Vorfeld zur Ernte gemacht. Schließlich standen mittlerweile sechs Felder zur Ernte an. Dies musste von Reifezeitpunkt und der Ernteorganisation adjustiert werden. Mit einem Team von sechs Marokkanern als Erntehelfern und Martina, Hans-Josef und zeitlich flexibel organisierte Zusatzhelfer ging es los.

Das größte Problem war wie befürchtet die Temperatur – jeder Tag war fast ein Sommertag. Für die Helfer erwies sich die Ernte als Schweißtreibend und wieder mussten wir die Oliven über Nacht herunterkühlen. Die Idee diese zukünftig auf dem Feld bereits im LKW zu kühlen manifestierte sich.

Leider zickte unsere Maschine. Zweimal musste während der Kampagne der Techniker kommen und nachjustieren (reparieren). Und dies obwohl wir die Maschine noch im Sommer zur Generalüberholung beim Händler hatten. Dies hatte natürlich Einfluss auf die laufende Ernte; einmal mussten wir sogar zu einer befreundeten BIO-Mühle aus dem APAEMA Verband. Ansonsten hätten wir die Tagesernte verloren.

Dies war dann der berühmte Tropfen der auch Martina zum Kauf einer neuen Maschine bewog. Für das nächste Jahr hoffen wir diese Probleme durch den Kauf der neuen Maschine beseitigt zu haben.

Da wir nun lediglich die existierende Maschine mit einer neuen ersetzen und in dieser Leistungsklasse (200kg/h) keine automatisierte Vorselektionsmaschinen angeboten werden, müssen wir diese Arbeit auch zukünftig per Hand machen. Seit zwei Jahren setzen wir hierzu eine kleine Maschine, welche diese manuelle Tätigkeit unterstützt ein. Bereits dieses Jahr erledigten dies einige Helfer aus dem Kundenkreis.

Unsere Idee ist es dies weiter auszubauen. Bisher haben wir unsere Ernte- und Mühlenaktivitäten ohne Kundenbeteiligung durchgeführt. Immer wieder wurden wir allerdings gefragt, ob man auch mal dabei sein dürfte. Nun haben wir uns entschlossen

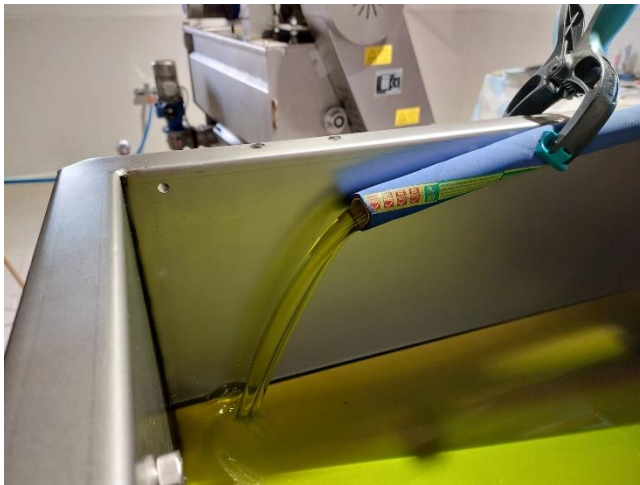




Kunden, welche tageweise tatkräftig unterstützen möchten, in die Erntearbeit zu integrieren. Wir für unseren Teil versprechen einen erfüllten Arbeitstag mit tiefen Einblicken in die Produktion von Olivenöl. Natürlich wird dabei das obligatorische Abendessen mit frischstem Olivenöl nicht fehlen. Eine Köchin haben wir uns für 2024 bereits gesichert. **Wer also Lust hat; gerne melden** – natürlich bedarf dies einer Koordination. Uns ist ja nicht geholfen an einem Tag 10 Helfer zu haben und an anderen Tagen keinen ... In 2024 erwarten wir um den 7. Oktober herum mit der Ernte zu beginnen, welche den ganzen Oktober lang dauern kann.



Der Aufwand in 2023 hat sich am Ende Gott sei Dank sehr gelohnt! Unsere Analyseergebnisse zum neuen Olivenöl 2023 liegen mittlerweile vor. Wir liegen im Restsäurewert mit allen Chargen unter 0,25%. Eigentlich darf ein Nativ Extra zwischen 0,2% bis 0,8% Restsäure beinhalten. Bei 0,2% spricht man von einem hervorragenden Wert und bezeugt damit die schnelle Verarbeitung der geernteten



Oliven. Auch andere Werte liegen im ähnlich guten Bereich. Die Polyphenole liegen in diesem Jahr sogar noch höher als im Vorjahr. Diesmal können wir 437mg/kg weit über der anvisierten 300mg/kg Grenze aufweisen. So können wir auch in 2023 wieder unser Olivenöl als Gourmet-Olivenöl und jetzt auch offiziell als BIO anpreisen. Dies freut uns natürlich sehr. Wir sind mit unserem Ergebnis sehr, sehr zufrieden.

## **Auch in 2023 haben wir uns vergrößert.**

Bevor man etwas Neues beginnt stehen Zweifel und Unbestimmtheit im Vordergrund. Beginnt man, fühlt man sich in einem nie endend wollenden Schlauch von Arbeit und erst ganz spät stellt sich dann eventuell Erfolg ein. Wir fühlen diesen Rückenwind von Erfolg seit nunmehr drei Jahren und surfen auf dieser Erfolgswelle in eine für uns erfreuliche Perspektive: Arbeit bis ins hohe Alter ohne Langeweile und ständigen Austausch mit netten Menschen, welche sich Kunden nennen. (Dies ist zugegeben für die meisten Deutschen ein exotisches Ansinnen, aber es fördert und ist nachweislich gesund für Geist und Körper.)



Mit dem Erfolg kommt als nächster Schritt die Bekanntheit. Hatten wir noch in 2020 die Probleme mit unseren Flächen, welche gefühlt nie ausreichend waren. Ihr erinnert Euch sicher an die ständige Diskussion und Sorge um die ausreichenden UTA`s (Unidad Trabajo Agrícola – agrartechnische Arbeitseinheit). In 2022 kam dann mit Gert ein erster Verpächter, welcher sich von uns ein neues Feld anbauen und bearbeiten ließ. Dies zog dann auch die Erhöhung unserer UTA nach sich. Zuvor hatten mit Wolfram einen allerersten, jedoch mit bereits bestehendem Olivenfeld, Verpächter in Lluçmajor gefunden.

In 2023 konnten wir tatsächlich drei weitere Verpächter mit einem Gesamtareal von 7 Hektar und 3000 Bäumen in unsere Bücher nehmen. Und ein weiterer steht sozusagen in den Startblöcken. Damit ist das Thema UTA endgültig nebensächlich geworden und ein Thema wie der Paprikaanbau in 2018 / 2019 Geschichte. Nun haben wir mehr als genug UTA`s, auch wenn dann doch einmal ein Verpächter abspringt.

Jetzt dürfen / müssen wir uns auf das wirklich Wichtig konzentrieren. Die mittlerweile 5000 Bäume müssen gepflegt und versorgt werden. Unsere Kapazität ist ausgereizt. Jetzt muss sich Hans-Josef auf die Arbeiten mit den Feldern konzentrieren und Martina ist rund um Buchhaltung / Dokumentationspflichten und Hofladen zuständig. Neben der auskömmlichen Arbeit macht dies auch den Familienfrieden sicherer.

## **Ausblick 2024**

In den beiden letzten Jahren haben wir an dieser Stelle in den Noticias über den Preis unseres Olivenöls sprechen müssen. Zwei Jahre hintereinander haben wir den Preis angehoben. Natürlich haben auch wir die Diskussionen um die Olivenölpreise im Herbst 2023 gehört und auch wir erleben die Preissteigerungen unserer Vorprodukte wie Wasser, Dünger, Glas oder Kartons. Trotzdem haben wir uns zur diesjährigen Preisstabilität entschlossen!

### **Unser Olivenöl bleibt beim Preis von 18,50€/Flasche.**

Wir hoffen auf eine gute Ernte 2024 und erwarten die gestiegenen Mehrkosten durch Mehrertrag zu kompensieren. Dies verstehen wir als Dank an unsere mehrjährigen Kunden. Wer unsere Preissteigerungen unterstützte, sollte ehrlich behandelt werden. Auf den Zug der Preisschraube aufzuspringen wäre einfach, wir möchten dies jedoch explizit nicht.

Allerdings werden wir die Versandkosten leicht anheben müssen. DHL hat die Preise erhöht und an dieser Stelle können wir die Steigerungen verursachergerecht weitergeben.

Gerade unsere lieben Kunden aus Österreich wird es treffen, da der Versand dorthin extrem teurer geworden ist. Für Versendungen in Deutschland hingegen wird das Einzelpaket ca. 1,-€ im Schnitt teurer.

Auf unterschiedliche Nachfragen hin haben wir uns ab 2024 für ein **Kunden-vorteilsprogramm** entschieden. Jeder Kunde, welcher bis zum 31.12.2023 insgesamt 30 Flaschen zugesendet bekommen hat, erhält sein 6er – (oder größeres) Paket zukünftig versandkostenfrei gesendet. Und ja – die Zahl 30 ist willkürlich gewählt. Aber schließlich muss je irgendeine wirtschaftlich plausible Grenze her.

Weitere Pläne:

- Zuvorderst werden wir im Januar Olivenöl abfüllen, 1500 Flaschen wird Hans-Josef nach Deutschland bringen und ab Februar wird wieder versendet. Einige haben bereits das neue Olivenöl bestellt – sehr gerne nehmen wir weitere Bestellungen an.
- Zu Ostern werden wir wieder unsere Veranstaltungen wöchentlich anbieten und im Sommer werden wir wieder unsere Sunset-Degustationen durchführen. Bei Letzteren hoffen wir auf einen besseren Zuspruch – ansonsten müssen wir für 2025 über dieses Profil nachdenken.
- Unsere dann neue Maschine zum Extrahieren des Olivenöls muss in die Prozesse eingebaut werden. Der Kühlprozess auf dem Feld muss sich bewähren und vielleicht schaffen wir ja Kunden in den Ernteprozess zu integrieren.



Ansonsten haben wir natürlich unsere regelmäßigen Aktivitäten rund um die nun acht Felder.

Ihr erkennt - es ist uns nie langweilig und wir haben weitere Vorstellungen.

Euch Allen eine weiterhin gute Zeit. Freut Euch auf ein hoffentlich schönes und ruhigeres Jahr 2024. Hoffen wir alle gesund und schaffensstark zu bleiben. Wem es passt, kann sich gerne bei uns melden oder gerne vorbeikommen. Wir freuen uns.

**Eure**

*Martina*

+

*Hans-Josef*

**Can OmXai**  
OLIVENÖL-MANUFAKTUR