

ZAITGESCHEHEN

Ja, wir haben die Chance, eine bessere Welt zu gestalten.
Liebevoller, feinfühliger, als es jemals möglich gewesen war.
Aber wir müssen es selbst in Gang bringen, es selbst unternehmen.
Lasst uns aktiv werden. Als selbstbewusste Entrepreneure,
genügsam, aber zukunftsfähig handelnd.
Bescheidener, was den Verbrauch von Ressourcen angeht.
Anspruchsvoller, was ein geglücktes Leben angeht.

Prof. Günter Faltin



EDITORIAL

Wer nur um Gewinn kämpft, erntet nichts, wofür es sich lohnt zu leben.Antoine de Saint-Exupéry

Prof. Günter Faltin, Gründer der *Projektwerkstatt Teekampagne*, stand Pate, als wir 2001 *zait* ins Leben riefen. Wir adaptierten sein Konzept des Teehandels für den Handel mit Olivenöl: höchste Qualität, Transparenz, Rückstandskontrollen, günstiges Preis-Leistungs-Verhältnis. Die Verbindung und Freundschaft zur Projektwerkstatt besteht bis heute. Von Beginn an ist sie mit wenigen Prozenten bei uns beteiligt.

Das Konzept trug uns durch mehr als 20 Jahre, nun werden wir sehen, ob es sich auch in raueren Zeiten bewährt.

Hochwertiges Olivenöl ist in 2023 ein knappes Gut, die Lage auf dem Markt ist angespannt, die Preise sind entsprechend hoch. Umso mehr freuen wir uns, auch unter diesen Bedingungen wunderbare Olivenöle anbieten zu können. Nicht als Luxusgut, sondern als tägliches Lebenselixier in der Küche. Dafür haben wir intensiv gearbeitet, kalkuliert, nachgedacht. Unser Angebot für die Zait-Familie steht, wir sind gespannt.

Für ein gesundes und geglücktes Leben Thomas Fuhlrott & Tina Ottmann

ZAIT I DER STAND DER DINGE

Wer mit offenen Augen durch die Straßen geht, wird manch liebgewordenen Bäcker, Bio-Laden oder ein alteingesessenes Geschäft vermissen. Die stark veränderten Rahmenbedingungen zwangen zur Aufgabe, für viele ging ein Lebenstraum zu Ende.

Die Preissteigerungen beeinflussen natürlich auch unsere Planung und Kalkulation. Einige Zahlen der letzten Jahre zum Verständnis. Seit 2020 stiegen die Einkaufspreise unserer Olivenöle:

Apulien 34% / Sizilien 38% / Kampanien 12% / Katalonien 8% / Kreta 108%. Verpackung: Dosen 0,251 50% / 11 58% / 31 Bag 23% / Abfüllung: 20%. Dazu kommen noch Transporte, Energie, Druckkosten, Gehälter, etc.. Im gleichen Zeitraum erhöhten sich die Verkaufspreise für unsere Olivenöle: Apulien 10% / Sizlien 12,3% / Kampanien 6,2% / Katalonien 8% / Kreta 21,5 %.

Um derart moderate Preissteigerungen zu ermöglichen, müssen wir uns effizient organisieren. Wir sparen bei Lager-, Verwaltungs- und Logistikkosten. Gleichzeitig kalkulieren wir keine Rabatte, sondern geben diese direkt im Preis an unsere Kunden weiter. Durch den Kauf eines Jahresvorrates, durch Großgebinde und Sammelbestellungen, helfen unsere Kunden, einen günstigen Preis zu kalkulieren. Auch die Weitergabe unseres Angebots an interessierte Menschen trägt dazu bei, kleiner werdende Margen zu kompensieren und unsere Arbeit erfolgreich fortzuführen.

UNSER PREIS-LEISTUNGS-VERHÄLTNIS

Preise lassen sich nicht so ohne weiteres vergleichen, wenn dazu nicht eine adäquate Qualität herangezogen wird.

Der Begriff "nativ extra" ist keine Qualitätsbezeichnung, sondern kennzeichnet nur einen geringen Mindeststandard.

Was unser Preis-Leistungs-Verhältnis ausmacht, möchten wir an zwei konkreten Beispielen zeigen.

GÜNSTIGE PREISE

Ein Mitbewerber bietet aktuell unser spanisches Olivenöl an. Der Liter kostet 25,90 Euro, bei uns 17,50 Euro.

Der Preis des "Affiorato-Öls" der *Frantoio Galantino* im Tonkrug beträgt dort 32,90 Euro, bei uns 24,- Euro.



ZAIT OLIVENÖLE I 2023

Nachdem die ökonomischen Rahmenbedingungen alles andere als optimal waren, meinte es auch die Natur in Europa nicht gut mit den Olivenbäumen und deren Früchten. Die langanhaltende Wärme in Apulien lässt den Ölgehalt in den Oliven kontinuierlich sinken. Statt den sonst benötigten fünf Kilogramm Oliven für ein Kilo Olivenöl waren es stellenweise bis zu sieben Kilogramm. Damit verteuern sich die guten Qualitäten zusätzlich.

Wiederholt ungünstig traf es Sizilien. Die geerntete Menge blieb deutlich unter der schon kleinen Menge des Vorjahres. Dafür machten wir mit der Olivensorte *Cerasuola* eine Entdeckung. Im Cuvée mit der *Tonda Iblea* eine schöne Kombination, wenn auch in sehr limitierter Menge.

Aus Kampanien kommt ein wunderbares Öl, obwohl auch hier die Menge deutlich geringer ausfiel als in den Vorjahren. Wie bei allen Ölen gilt in diesem Jahr: Solange der Vorrat reicht. Die begehrten Chargen sind schon jetzt bei allen Produzenten vergriffen.

In Katalonien sicherte uns die langjährige Zusammenarbeit die gewünschten Mengen und Qualitäten sowohl in konventioneller als auch in Bio-Qualität.

Auf Kreta waren Qualität und Menge sehr gut. Dagegen verzichten wir in 2023 auf unser portugiesisches Öl. Mehr dazu unter "Alles gut beim Olivenöl?".

KRETA

Brüder Melabianakis

Das Europa des Olivenanbaus schaut nach Griechenland. Hier lief die Ernte, Menge und Qualität betreffend, weitgehend normal. Zum ersten Mal kauften sogar andalusische Unternehmen griechisches Olivenöl, zusätzlicher Druck auf die Einkaufspreise. Freuen wir uns auf ein rundum gelungenes Öl zu einem für diese Qualität immer noch günstigen Preis.

Mild fruchtig. Sehr angenehme, grüne, differenziert süße Fruchtnoten. Harmonisch ausbalanciert mit sanftem, längerem Abgang. Wohltäter!

Anwendung: Ein Allrounder für Fisch, Eintöpfe, Schafskäse, Lamm, Hülsenfrüchte, Linsensuppe

KATALONIEN & BIO

Cooperative Cabacés

Auch im spanischen Katalonien meinte es das Wetter nicht gut mit den Oliven. Die Auswahl an Chargen war für uns geringer als gewöhnlich, dennoch ist das Öl auch diesmal von exzellenter Qualität. Die Bio-Variante ist noch etwas klarer und akzentuierter in der Struktur. Frisches katalanisches Öl in der Bügelflasche, limitiert, wieder im November!

Mild fruchtig. Feine Fruchtnoten der Arbequina-Olive, klare Mandel mit angenehm spürbarem, langsam ausklingendem Abgang. Virtuose & Virtuosin!

Anwendung: Ein mildes Öl für alle Anwendungen. Perfekt für Aioli, Patatas Bravas, Gazpacho, zum Frittieren

APULIEN

Gianvito Galantino

Vor und während der Ernte war es in Apulien zu warm. Die Bäume trieben aus, konzentrierten nicht alle Energie in die Oliven und deren Ölgehalt. Es wurden mehr Oliven für das Öl benötigt als gewöhnlich, ein Fakt, der auch den Preis beeinflusst. Die Qualität des rückstandskontrollierten Öls war für uns in diesem Jahr überzeugender als die Bio-Variante.

Intensiv fruchtig. Die typische grüne Apfelnote der Coratina-Olive, dazu Artischocke, Kräuter, Bittermandel, lange ausklingend. Draufgänger!

Anwendung: Das robuste Öl liebt kräftige Partner, Steaks, gereiften Käse, intensive Gemüse, Pestos

SIZILIEN

Francesca Oliva

Die Ernte auf Sizilien fiel sehr klein aus. Wir bekamen nur ein Drittel der gewünschten Menge. Dafür allerdings ein außergewöhnliches Cuvée aus Tonda-Iblea und Cerasuola-Oliven. Obwohl der Anbau der Oliven den Anforderungen des biologischen Anbaus entspricht, wurde, wie im vergangenen Jahr, aus Kostengründen auf eine Bio-Zertifizierung verzichtet.

Mild fruchtig. Zurückhaltend exotische Fruchtnoten. Das Öl ist mild, hat aber dennoch einen starken Charakter und einen schönen Abgang. Tänzerin!

Anwendung: Grünes Gold für Salate, zu Fisch, zartem Gemüse oder einfach auf Weißbrot

TRÁS-OS-MONTES BIO

Joaquim Moreira

Es ist ein wirklich wunderbares Olivenöl, eines der besten. Alle die Qualität betreffenden chemischen und sensorischen Werte könnten besser kaum sein. Dennoch bieten wir das Öl in diesem Jahr nicht an! In der Rückstandsanalyse fanden wir eine zwar nicht verbotene, aber diskutable Belastung. Es gibt dazu weder gesetzliche Grenzwerte noch finale Untersuchungen möglicher Auswirkungen, lediglich verschiedene Empfehlungen.

Nach langem Überlegen und intensiven Gesprächen mit dem Produzenten entschlossen wir uns schweren Herzens, das Öl nicht ins Sortiment zu nehmen und den Dingen gemeinsam bis zur nächsten Ernte auf den Grund zu gehen.

KAMPANIEN BIO

Maria Provenza

Maria Provenza verbessert ihr Olivenöl Jahr für Jahr um Nuancen. Gerade bei Öl aus biologischem Anbau ist das keine Selbstverständlichkeit. Ihr diesjähriges Olivenöl überzeugt durch außergewöhnliche Qualität. Die wenig optimalen Bedingungen im Süden Italiens hinterlassen keinerlei Spuren. Ein großes Kompliment an die Produzentin.

Mittel bis intensiv fruchtig. Aromen von Tomate und Kräutern. Leicht herb, Bittermandel, ausgewogene Harmonie, sehrangenehmer Abgang. Cellistin!

Anwendung: Zum Verfeinern von Suppen, zu allen Pasta- und Tomatengerichten, über Gemüse

ALLES GUT BEIM OLIVENÖL?

Olivenöl ist aufgrund seiner Polyphenole (Antioxidanzien), Oleuropein, Oleocanthal, Hydroxytyrosol und Tyrosol sehr gesund. Darüber hinaus enthält es einen hohen Anteil an ungesättigten Fettsäuren (Omega-3, Omega-6 und Omega-9). Die Deutsche Gesellschaft für Fettforschung sieht in Olivenöl einen wichtigen Beitrag zu einer gesunden Ernährung. Es stärkt die Herzgesundheit, senkt das Risiko für Herz-Kreislauf-Erkrankungen, stabilisiert den Blutzuckerspiegel u.v.m. Nun ließe sich erwarten, Verbraucherzeitschriften würden helfen, den ca. fünf bis sieben Prozent sehr guter Olivenöle im Markt ihre Anerkennung zu sichern. Doch das Gegenteil ist der Fall. "Mineralöl im Olivenöl" lautet die neueste Schlagzeile. Genauer gesagt, sind es Mineralölkohlenwasserstoffe (MOHs), deren Rückstände in Lebensmitteln nachweisbar sind, auch in Olivenölen. Nun wird keineswegs absichtlich Olivenöl mit Mineralöl gepanscht. MOHs finden sich in Lösungsmitteln, Schmierölen, Benzin und sind Bestandteil unserer Umwelt. Ein direkter Kontakt in der Mühle ist auszuschließen, auch bei der Ernte weitgehend unwahrscheinlich. Obwohl es keine gesetzlichen Grenzwerte, kaum toxikologische Untersuchungen und verwertbare Hinweise auf Wege der Kontaminierung gibt, werden hervorragende Olivenöle regelmäßig abgewertet. Die Produzenten bleiben mit diesen Fragen allein. Aus Vorsicht stellen wir unser portugiesisches Olivenöl vorerst zurück. Mit Produzent Joaquim Moreira und Prof. Fátima Paiva-Martins von der University of Porto arbeiten wir intensiv zusammen, um auf Faktenbasis eine klare eigene Position zu entwickeln. Ausführliche Informationen zum Fortgang auf unserer Webseite im Bereich "FAQ".

GESUNDHEIT & GENUSS

Gesundheit und Genuss gehen bei gutem Olivenöl Hand in Hand. Der Polyphenolanteil ist abhängig von Qualität und Olivensorte. Raffinierte Öle besitzen keine Polyphenole, Öle minderer Qualität oft weniger als 100 mg/kg. Ab 250 mg/kg ist die Beschreibung "Polyphenole tragen dazu bei, die Blutfette vor oxidativem Stress zu schützen" gesetzlich erlaubt.

POLYPHENOLE

in unseren Ölen mg/kg

Sizilien: 265

Kreta: 295

Katalonien Bio: 318

Katalonien: 345

Kampanien: 392

Apulien: 590



DIE ZAIT-FAMILIE

Familie, ein Begriff, der gern im Marketing verwendet wird. Suggeriert er doch Gemeinsamkeit und Zusammenhalt, einen gemeinsamen Lifestyle. Bei zait verbinden wir mit dem Wort bestimmte Werte: Respekt, Wahrhaftigkeit, Fairness, Verantwortungsbewusstsein, Mitgefühl, Dankbarkeit, Freundschaft, Friedfertigkeit. Es mag ungewöhnlich sein, das von einem Unternehmen zu erwarten. Wir nennen zait daher lieber eine Unternehmung. Wir möchten auf Basis der genannten Werte etwas gemeinsam unternehmen. Bewusstsein für ein uraltes, besonderes Lebensmittel schaffen, dessen Einkauf einfach, unkompliziert und günstig ermöglichen. Durch Kooperation statt Konkurrenz Informationen teilen. Inspirieren, Dinge neu zu sehen und vielleicht anders zu machen. Wir verschicken keine "Newsletter", sondern Informationen zum laufenden Jahr, möchten an besonderen Dingen, die wir entdecken, Teilhabe ermöglichen.

Wir helfen gern, wenn etwas schiefgeht (passiert auch bei uns), suchen wir schnelle, zufriedenstellende Lösungen. Wer aktuelle Informationen oder Rezepte möchte, kann sich zusätzlich mit uns auf *Instagram* oder *facebook* verbinden, um *Social Media* als das zu nutzen, was es sein kann: ein soziales Medium. Auch für Fragen zur Anwendung unserer Öle sind wir da. So flockten im Winter einige Öle bei kalten Temperaturen aus, manchmal reicht dafür schon der kalte Keller. Kein Grund zur Sorge. Bei Zimmertemperatur werden sie wieder flüssig, was je nach Sorte etwas länger dauern kann. Über Anregungen & Hinweise freuen wir uns, Kritik nehmen wir ernst, Gespräche, auch am Telefon, sind uns wichtig.

GEMEINSAM IST MEHR

Nachdem *Oliandi - Das Olivenölfest* aufgrund veränderter Bedingungen und hoher Sicherheitsauflagen nicht mehr stattfindet, suchen wir neue Möglichkeiten des Miteinander. So gibt es Anfang Mai die Vorstellung der neuen Öle als Video-Gespräch. Persönlich treffen kann man uns außer in unserer *factory* wieder auf ausgewählten Märkten.

MÄRKTE 2023

Kräuter & Ölmarkt 24. + 25. Juni, Kandel

Mannheimer Manufakturtage noch nicht terminiert

Martinsmarkt 04 + 05. November, Erpolzheim

Mehr Infos auf der Webseite



EIN GEGLÜCKTES LEBEN

Anspruchsvoller sein, was ein geglücktes Leben angeht. Was bedeutet das für jeden von uns? Ein immer Mehr an materiellen Dingen mit entsprechendem Ressourcenverbrauch sicher nicht. Einfachheit, Liebe zur Natur, Zeit, Achtsamkeit dagegen schon. Mit offenen Augen durch die Welt gehen; Dinge, die es schon gab, neu entdecken. Unsere Großeltern lebten viel nachhaltiger als die meisten von uns heute. Für gesundes Essen nutzten sie ihren Garten entsprechend der Jahreszeiten, es gab nur am Sonntag Fleisch (Sonntagsbraten). Lebensmittel wurden nicht weggeworfen. Auch Großmutters Vorratshaltung war nachhaltig und entspannt, wir haben sie mit unserer Idee des Jahresvorrates wieder aufgegriffen. Es wurde genäht, geflickt, repariert und nicht geflogen. Nach getaner Arbeit gab es die verdiente Pause auf der Bank in der Sonne. Das Pausenbrot kam in die Brotdose, der Kaffee in die Thermoskanne. Richtig schick machten sich die Großeltern nur an Sonn- und Feiertagen oder zu Familienfeiern. Nun will niemand in Gänze zurück zum Leben unserer Großeltern. Genauso wenig macht es Sinn, auf alle technischen Errungenschaften früherer Generationen zu verzichten, durch die unser Leben leichter und angenehmer wurde. Dagegen bereitet es Freude, bewährte Dinge für sich neu zu entdecken, in das eigene Leben zu integrieren und daraus letztendlich ein geglücktes Leben zu kreieren. Erst wenn ein Lebensstil entsteht, der so anziehend ist, dass viele ihn attraktiv finden, hat er das Potential ansteckend zu sein. Funktionieren wird es aber nur auf freiwilliger Basis, aus eigenem Antrieb. Aus der Intention heraus, das eigene geglückte Leben selbst unternehmen zu wollen.

IM LAUFE DES JAHRES

Alle aktuellen Informationen, Bestände, etc. finden sich auf unserer Webseite. Ende September stellen wir unsere Kollektion neuer Geschenke vor, dann ist auch das "Frische Öl" in der Bügelflasche vorbestellbar, die Auslieferung erfolgt ab ca. 20. November. Über wichtige Änderungen oder Aktionen informieren wir per Email.

Post & Versand:

zait GmbH & Co. KG • Postfach 370 • 67265 Grünstadt
Telefon 06359 / 92467-0 • Email: kontakt@zait.de

Unser Service am Telefon:

Montag bis Freitag von 9 bis 12 Uhr. Alle Kunden, die uns nicht erreichen und deren Nummer angezeigt wird, werden zeitnah zurückgerufen!

Verkauf:

Bleichgraben 7 • 67269 Grünstadt • Mittwoch und Freitag 15 - 18 Uhr • Samstag 10 - 13 Uhr im Mai und im Advent auch Donnerstag 15 - 18 Uhr



EINE ANDERE *ART,* OLIVENÖL ZU HANDELN