



ZAIT

GESCHEHEN NO. 40
2024

Nur ein Produkt,
das die Welt erhält,
erweitert und schöner macht,
ist am Ende ein gutes Produkt.

John Ruskin



EDITORIAL

Wer mit offenen Augen durch den Supermarkt geht, wird die stark gestiegenen Preise für Olivenöl bemerken. 20 Euro für den Liter sind keine Seltenheit. Doch nach wie vor sagt der Preis wenig über die Qualität aus, das gilt auch für günstige Online-Angebote. Hochwertige Olivenöle sind in 2024 nicht die Regel. Wird dieses wunderbare Lebenselixier mit seinen positiven Eigenschaften nun zum Luxusgut? Nicht unbedingt. Während der Ernte besuchten wir unsere Produzenten vor Ort, besprachen die diesjährige Situation und wählten deren beste Chargen für uns aus. Ja, auch bei uns sind die Olivenöle deutlich teurer geworden. Aber auf ein Jahr umgerechnet, sind die Kosten für gutes Olivenöl nur ein kleiner Teil des täglichen Budgets.

Unser bestmögliches Angebot für die Zait-Familie steht, mit einem Spektrum an Optionen.

Bleibt uns gewogen.

Thomas Fuhlrott, Tina Ottmann & Team

EINE HERAUSFORDERUNG

In einer Welt, in der sich die Bedingungen ständig ändern, bleibt eines unverändert: unser Engagement für die Qualität unserer Olivenöle. Es ist ein elementarer Baustein unseres Handelns und unserer Philosophie. Jedes Olivenöl, das wir anbieten, ist ein Versprechen an unsere Kunden - ein Versprechen für Qualität, Geschmack und Transparenz.

In letzter Zeit standen wir jedoch vor Herausforderungen, die außerhalb unseres Einflussbereichs lagen. Klimatische Schwankungen, erhöhte Produktionskosten und globale wirtschaftliche Unsicherheiten führten zu einer deutlichen Verteuerung für Olivenöle auf dem Markt. Der Preisanstieg bei uns spiegelt unsere gestiegenen Aufwendungen wider. Wir verstehen, dass dieser gravierende Schritt Fragen aufwerfen könnte. Für den Öleinkauf zahlen wir fast das Doppelte, müssen für die Nebenkosten aufkommen und unser Team für geleistete Arbeit entlohnen. Wir hof-

fen auf Verständnis und freuen uns über Bestellungen als Unterstützung. Die neuen Preise sind ausschließlich einer soliden ökonomischen Basis geschuldet, zusätzliche Gewinne lassen sich damit nicht erwirtschaften.

Wer sich für unsere Olivenöle entscheidet, unterstützt nicht nur ein Netzwerk von engagierten Produzenten und Olivenbauern, sondern investiert auch in Gesundheit und Lebensqualität. Es ist ein gemeinsames Bekenntnis zu nachhaltiger Landwirtschaft und einem bewussten Umgang mit unserer Umwelt. Die Entscheidung, unsere Arbeit auch unter schwierigen Bedingungen fortzuführen, ist ein Versprechen an die Zukunft - an eine Welt in der Qualitätsstandards und natürliche Lebensmittel selbstverständlich sind. Die vielen positiven Rückmeldungen und der Zuspruch am Telefon motivieren uns täglich. Wer mag, kann "zeitgeschehen" und "Register" gern an Menschen, die sich für Olivenöl interessieren, weitergeben.





ERNTE 2024

Es war eine durchwachsene Erntesaison. Durch gestiegene Temperaturen geht der Ölgehalt in den Oliven zurück, sodass mehr Oliven für einen Liter Öl benötigt werden. Fehlender Regen sorgte in Katalonien für enorme Wasserknappheit, weshalb die Erntemenge unserer Kooperative um 90 Prozent sank und sie um ihren Fortbestand bangt. Auf Kreta blieb unser Produzent von einem Totalausfall der Ernte, wie in einigen Regionen der Insel, zwar verschont, doch auch bei ihm ist die Situation sehr angespannt. Weitgehend normal verlief die Ernte bei unseren Produzenten auf Sizilien und in Portugal.

KRETA

Brüder Melabianakis

Griechenland erlebte die schlechteste Ernte seit 30 Jahren im Gegensatz zur Rekordernte im vergangenen Jahr. Abgesehen von der reduzierten Menge gelten nur 70 Prozent davon als extra nativ. So schätzen wir uns trotz stark gestiegener Preise glücklich, auch in diesem Jahr ein Olivenöl von erstaunlicher Qualität von der Insel Kreta anbieten zu können.

Mild fruchtig. Ein leicht grünes Öl aus der Psiloelies-Olive mit den Aromen von Artischocke und Bittermandel. Ein fast lieblicher Abgang. Rhythmus!

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

KATALONIEN & BIO

Cooperative Cabacés

Spanisches Olivenöl bewegt sich zwischen Dürre und Spekulation. Wassermangel führt zu einem Auslaugen der Bäume, während kriminelle Preisspekulationen vermehrt zu Einbrüchen in Lager und Ölmühlen führen. Statt 220.000 Liter produzierte die Kooperative nur 20.000 Liter, die jedoch von sehr guter Qualität sind. Der größte Teil davon geht an uns.

Mild fruchtig. Komplexe typische Fruchtnoten und Geschmack der Arbequina-Olive, leichte Bittermandel mit angenehm sanftem Abgang. Schönheit!

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

APULIEN BIO

Gianvito Galantino

Der Herbst in Apulien, der größten Region für die Ölproduktion in Italien, hätte nicht schlechter beginnen können. Gewitter und Regen, begleitet von orkanartigen Winden und walnussgroßem Hagel, hinterließen Spuren der Verwüstung. Infolge der reduzierten Erntemenge stiegen die Preise. Es ist fast unglaublich, dass wir ein so exzellentes Bio-Öl einkaufen konnten.

Intensiv fruchtig. Aus der Coratina-Olive, typisch mit grünem Apfel, Artischocke, Bittermandel, perfekt ausbalanciert. Lange nachklingend. Zauberei!

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

SIZILIEN

Francesca Oliva

Bei ähnlichen Mengen wie im Vorjahr liegt die Produktion der Region Sizilien immer noch 50 Prozent unter dem langjährigen Durchschnitt. Bei Francesca Oliva freuen wir uns ganz besonders über ein Cuvée aus Tonda-Iblea-Oliven (90 %) und Cerasuola-Oliven (10 %). Auf unseren Wunsch hin rundete Francesca das Öl mit der Cerasuola-Olive ab. Ein wahrlich begeisterndes Ergebnis.

Mild fruchtig. Ein sehr harmonisch ausgewogenes Öl. Wunderbare, frische Fruchtnoten in Nase und am Gaumen mit einem sanften Abgang. Genius!

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

TRÁS-OS-MONTES BIO

Joaquim Moreira

Wie der Name schon sagt, liegt Trás-os-Montes jenseits der Berge zwischen zwei Gebirgszügen im Nordosten Portugals und ist eine aufstrebende Olivenölregion. "Flos Olei", der in Italien herausgegebene Führer zu den besten Olivenölen, listete schon 2020 Joaquim Moreira als fünftbesten portugiesischen Produzenten. Das können wir und sein diesjähriges Öl nur bestätigen.

Mittel fruchtig. Ein komplexes Öl der Cobrançosa-Olive. Betörender Duft und Geschmack nach Kräutern, Mandeln und getrockneten Früchten. Architekt!

Anwendung: Zum Verfeinern von Suppen, zu Fleisch, über Gemüse, für Mayonnaise u.v.m.

KAMPANIEN BIO

Maria Provenza

Über 1000 Olivenbäume hat Maria Provenza in den letzten vier Jahren neu gepflanzt. Zum Glück hielten die Bäume den süditalienischen Herbststürmen stand. Auch die Olivenernte war weniger stark betroffen. Marias Bio-Olivenöl wurde bereits im Frühjahr 2024 auf der "Olio Capitale" in Triest ausgezeichnet. In diesem Jahr übertrifft es das Öl aus Apulien in der Intensität.

Intensiv fruchtig. Aromen von Tomate und Kräutern. Herb, deutliche Bittermandel, ausgewogene Harmonie, sehr anhaltender Abgang. Paukenschlag!

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

SHAPING THE WORLD TOGETHER WITH LOVE



Francesca Oliva
Sizilien, Italien



Joaquim Moreira
Trás-os-Montes, Portugal
Manoli und Dimitria Melabianakis
Kreta, Griechenland



Gianvito Galantino
Apulien, Italien
Cooperative Cabacés
Katalonien, Spanien



Maria Provenza
Kampanien, Italien



AUSBLICK

Wir gestalten unsere Webseite neu. Mit viel Herzblut und Passion wollen wir einen Ort schaffen, der nicht nur unsere Liebe zum Olivenöl widerspiegelt, sondern auch eine Plattform für unsere wachsende Community bietet. Entdeckungen rund um unser Olivenöl, inspirierende Rezepte und immer wieder spannende Hintergrundgeschichten. Der neue Shop macht den Einkauf von zu Hause noch bequemer. Wir wünschen uns einen Treffpunkt für alle, die neugierig auf Olivenöl und die Welt der guten Dinge sind. Info zum Start der Seite kommt per Email.

MÄRKTE

Weingut Ohnacker-Döb

27. & 28. April • Flörsheim-Dalsheim

Kräuter- & Ölmarkt

04. & 05. Mai • Kandel

Martinsmarkt

02. & 03. November • Erpolzheim

Mehr Informationen unter www.zait.de.





DIE SUCHE NACH DEM GUTEN

Sowohl Olivenöl als auch die Philosophie sind Zeugen der Menschheitsgeschichte. Mit ihren antiken Wurzeln stehen sie bis heute für die Suche nach dem Wahren, Guten und Schönen. Sie umfassen nichts Geringeres als die Essenz des Lebens. In seiner besten Form symbolisiert Olivenöl Natürlichkeit und Reinheit, Werte, die auch in philosophischen Idealen wie Authentizität und Wahrhaftigkeit zu finden sind. Essen und Philosophie dienen als Brücken zwischen Menschen, Kulturen und Generationen. Sie fördern den Dialog, die Gemeinschaft und den Austausch von Ideen. Sie fordern uns heraus, unsere Überzeugungen zu hinterfragen, um uns selbst besser zu verstehen. Die Auseinandersetzung mit philosophischen Ideen und die Erfahrung mit gutem Essen ermöglichen Wachstum und Transformation. Olivenöl ist dabei ein kulturelles Erbe, das uns an Wesentliches erinnert. Nicht zuletzt trug Pablos berühmte Friedenstaube einen Olivenzweig im Schnabel.

INFORMIERT BLEIBEN

Ausführliche Informationen, Verfügbarkeiten, Veranstaltungstermine, Daten zum Eintreffen des frischen Öls im November und neue Rezepte finden sich auf unserer Webseite, auf Facebook und Instagram.

Post & Versand:

zait GmbH & Co. KG • Postfach 370 • 67265 Grünstadt

Telefon 06359 / 92467-0 • Email: kontakt@zait.de

www.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

www.zait.de