



ZEIT

GESCHEHEN NO. 41

2025

*Die Wirtschaft sollte nicht
der Gewinnmaximierung dienen,
sondern der Maximierung
des Wohls für Mensch und Umwelt.*

Ernst Friedrich Schuhmacher



EDITORIAL

Wir sagen danke! Vor 25 Jahren gründeten wir zait mit dem Ziel, Handel neu zu denken. Zum Vorteil aller daran Beteiligten. Ein hervorragendes Preis-Leistungs-Verhältnis heißt nicht billig, sondern höchstmögliche Qualität zu einem für diese Qualität günstigen Preis. Für uns ist Olivenöl mehr als ein Produkt. Es ist die einzigartige Verbindung von Menschen, Kulturen, Traditionen, Gesundheit und der Natur selbst. Offenheit und Transparenz sind dabei zentrale Werte unserer Arbeit, ebenso die Wertschätzung der Menschen hinter den Olivenölen. Gemeinsam mit unseren Kunden setzen wir Zeichen für einen bewussten Umgang mit unseren natürlichen Ressourcen. Wir freuen uns auf viele weitere gemeinsame Jahre.

Eine andere Art, Olivenöl zu handeln -
die Idee trägt auch nach 25 Jahren!

Bleiben Sie / bleibt uns gewogen.
Thomas Fuhlrott, Tina Ottmann & Team



25 JAHRE ZAIT - WAS UNS BEWEGT

Der Gründung von zait Olivenöl im Jahr 2001 gingen grundsätzliche Überlegungen voraus. Wir wollten hochwertiges Olivenöl nicht als Luxusprodukt verkaufen, sondern es als tägliches Lebensmittel anbieten, ein Beispiel für eine andere Art von Handel.

Warum? Bereits Aristoteles kritisierte eine Art des Wirtschaftens, die sich ausschließlich auf unbegrenzten Profit konzentriert. Für ihn war klar: Handel, der allein auf Geldvermehrung ohne Rücksicht auf Mensch und Umwelt abzielt, widerspricht der natürlichen Ordnung und dem Gemeinwohl. Der englische Sozialreformer John Ruskin erweiterte diese Gedanken in der zweiten Hälfte des 19. Jahrhunderts, indem er betonte, dass der wahre Zweck des Wirtschaftens darin bestehe, echte Werte für die Gemeinschaft auf Basis moralischer, sozialer und ökologischer Verantwortung zu schaffen. Und der österreichische Ökonom Ludwig von Mises befand fast 100 Jahre später, dass

freiwilliger Handel zum Nutzen aller Respekt und gegenseitiges Verständnis fördert.

Mit zait orientieren wir uns nicht primär an Wachstum, vorübergehenden Trends oder kurzfristiger Gewinnmaximierung, sondern setzen auf langfristige Partnerschaften, angemessene Bezahlung unserer Produzenten und einen achtsamen Umgang mit den natürlichen Lebensgrundlagen. Unser Preis-Leistungs-Verhältnis steht für ehrliche Qualität und den bestmöglichen Preis für genau diese Qualität. Unsere Philosophie, „weniger ist mehr“, ermöglicht eine Konzentration auf das Wesentliche. So entsteht Raum für Werte, Transparenz, günstige Preise und bewusste Kaufentscheidungen.

Wir feiern 25 Jahre zait Olivenöl nicht als Jubiläum, sondern als Bestätigung, dass ein solches Wirtschaften möglich und zukunftsfähig ist. Besser für uns heute und unverzichtbar für kommende Generationen.





ERNTE 2025

Die Ernte 2024/2025 verlief erfreulich positiv. Die Qualität der Olivenöle ist überzeugend. Lediglich Sizilien bildet eine Ausnahme: Aufgrund ausbleibender Niederschläge trugen die Bäume im Monte-Iblei-Gebirge kaum Oliven, weshalb wir in diesem Jahr kein sizilianisches Öl anbieten können. Hochwertiges Olivenöl bleibt international gefragt, wodurch sich die Einkaufspreise nur marginal reduzierten. Dem gegenüber stehen die Kosten für Material, Versand, PayPal-Gebühren, Gehälter und Energie. Dennoch haben wir unsere Olivenölpreise leicht gesenkt oder weitgehend auf dem Niveau des Vorjahres gehalten.

KRETA & BIO

Brüder Melabianakis

Die Region verzeichnete eine nochmals höhere Qualität als im Vorjahr. So konnte Manoli Melabianakis für uns ein ausgesprochen schönes, mild ausgewogenes Olivenöl produzieren. Nach langer und intensiver Vorbereitung bieten wir in diesem Jahr erstmalig neben der rückstandskontrollierten Variante auch ein Bio-Olivenöl von Kreta an.

Mild fruchtig. Leicht grasig. Dezentere Noten von grünen Früchten, z.B. Banane. Sehr harmonisch im Gesamteindruck. Sanfter Abgang. Jetzt auch in Bio!

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

KATALONIEN & BIO

Cooperative Cabacés

Noch immer sind die Spuren der langanhaltenden Trockenheit sichtbar. Auch wenn der lang erwartete Regen eintraf, kam die Erholung für die Olivenernte der aktuellen Saison zu spät, die Ausbeute an Oliven blieb klein. Doch genau diese widrigen Bedingungen brachten auch etwas Gutes: Olivenöle von außergewöhnlicher Qualität als rares Gut.

Mild fruchtig. Harmonisch. Noten von grünen Mandeln, leicht süßliches, nussiges Aroma. Dezentere Bitterkeit. Ausgewogener Abgang. Ein besonderes Jahr!

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

APULIEN

Gianvito Galantino

Schon während der Blütezeit der Olivenbäume gab es Dürrephasen, die früh eine geringere Erntemenge ankündigten. Die Qualität wurde dadurch kaum beeinträchtigt. Allerdings fiel die Menge der biologisch angebauten Oliven so gering aus, dass wir in diesem Jahr ein exzellentes Olivenöl aus konventionellem Anbau, natürlich rückstandskontrolliert, anbieten.

Intensiv fruchtig. Beeindruckend kraftvoll. Grüner Apfel, Tomaten, Artischocke, Bittermandel. Harmonisch. Angenehme Schärfe im Abgang. Höchste Polyphenole!

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

SIZILIEN

Francesca Oliva

Auch Sizilien machte die Trockenheit zu schaffen. Im Monte-Iblei-Gebirge fehlte wichtiger Regen. Dadurch fiel die Ernte für uns zum ersten Mal komplett aus. Da die typische Tonda-Iblea-Olive fehlt, entschieden wir uns, kein Olivenöl aus der Region anzubieten. Wir hoffen auf eine bessere Ernte in 2025 und empfehlen stattdessen unsere Öle aus dem Trás-os-Montes oder von Kreta.

In 2025 aufgrund von ausbleibendem Regen nicht verfügbar! Bei besseren Bedingungen dann wieder im Frühjahr 2026 erhältlich.

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

TRÁS-OS-MONTES BIO

Joaquim Moreira

Die Olivenbäume im Trás-os-Montes sind weitgehend trockenheitsresistent, doch auch in dieser Region fehlte im vergangenen Jahr Wasser. Das schlug sich in einer deutlich geringeren Erntemenge nieder, während die Qualität davon profitierte. Das diesjährige Olivenöl von Joaquim Moreira begeistert wieder mit seinen besonderen Aromen und seiner Ausgewogenheit.

Mittel fruchtig. Komplex. Noten von grünen Blättern, Kräutern, Tomatenstrauch. Leichte Bittermandel. Im Abgang eine lange aromatische Präsenz. Sehr überzeugend!

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

KAMPANIEN BIO

Maria Provenza

Ein schwerer Hagelsturm führte in einigen Gebieten Kampaniens zu erheblichen Ernteaussfällen. Der örtliche Bauernverband Coldiretti schätzt einen Rückgang von 40 Prozent gegenüber den Vorjahren. Trotz dieser widrigen Bedingungen gelang es Maria Provenza punktgenau ein Olivenöl nach unseren Vorstellungen zu produzieren. Ein wirklich gelungener Jahrgang.

Intensiv fruchtig. Grasige, leicht pfeffrige Noten. Aromen von frischen Kräutern und Tomaten. Mandelaroma. Absolut harmonisch, toller Abgang. Gute Arbeit!

Anwendung: Zu Pizza, Fleisch, Suppen, zu allen Pasta- und Tomatengerichten, Salaten, über Gemüse



ZAIT OLIVENÖL 2025

Besuche bei unseren Produzenten in Vorbereitung auf die neue Saison.

AUS ERSTER HAND

Der persönliche Kontakt ist elementarer Bestandteil unserer Arbeit.



ZAIT COMMUNITY

In den 25 Jahren zait ist eine lebendige Community entstanden. Menschen, die sich für authentischen Geschmack, gemeinsames Erleben, aber auch für unsere "andere Art, Olivenöl zu handeln" begeistern. Unsere neu gestaltete Webseite ist der zentrale Ort für genau diese Community. Eine Plattform für Information, Neugier, Entdecken und Wissen. Dabei zu sein lohnt sich - weil wir gemeinsam mehr bewegen, mehr teilen und mehr erleben können. Zum Beispiel viele attraktive Aktionen im Geburtstagsjahr. Regelmäßiges Vorbeischauen lohnt!

PERSÖNLICHE BEGEGNUNGEN

Online-Shops bieten Komfort und Reichweite – doch es sind die persönlichen Begegnungen, die Beziehungen vertiefen. Ob auf Märkten von Kandel bis Ladenburg, in unserer factory in Grünstadt, auf Verkostungen im Historischen Museum Speyer oder einem virtuellen Treff: Der direkte Austausch macht Handel menschlich. Denn echte Verbindung entsteht dort, wo Menschen sich begegnen – online wie offline. Termine für Märkte und Veranstaltungen unter www.zait.de.





WENIGER IST MEHR

„Weniger ist mehr“ – dieser einfache Satz wurzelt tief in einer Philosophie, die seit Jahrhunderten Denker und Kulturen inspiriert: dem Streben nach dem Wesentlichen. Schon die antiken Stoiker wussten, dass wahre Freiheit nicht im Anhäufen von Dingen liegt, sondern im Loslassen. Auch im Zen-Buddhismus gilt: In der Reduktion liegt die Klarheit. Wer sich von Überflüssigem trennt, findet den Raum, um das Wesentliche zu erkennen – und zu genießen. In einer Welt, die immer lauter, schneller und voller wird, bedeutet Qualität eine Form des Widerstehens. Es ist die bewusste Entscheidung für Produkte, die mit Sorgfalt, Wissen und Verantwortung ausgewählt wurden. Sie begleiten uns nicht nur länger – sie schenken uns Ruhe, Vertrauen und Sinn. So wird „weniger ist mehr“ zu einer Haltung. Zu einem Lebensstil, der uns zurückführt zu dem, was wirklich zählt. Und aus der Einfachheit wächst das, wonach wir immer wieder suchen: ein wahrhaft gutes Leben.

INFORMIERT BLEIBEN

Ausführliche Informationen, Verfügbarkeiten, Termine, neue Rezepte und Blogbeiträge 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

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!

Verkostung & 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

Online-Shop

www.zait.de





EINE ANDERE ART,
OLIVENÖL ZU HANDELN

www.zait.de