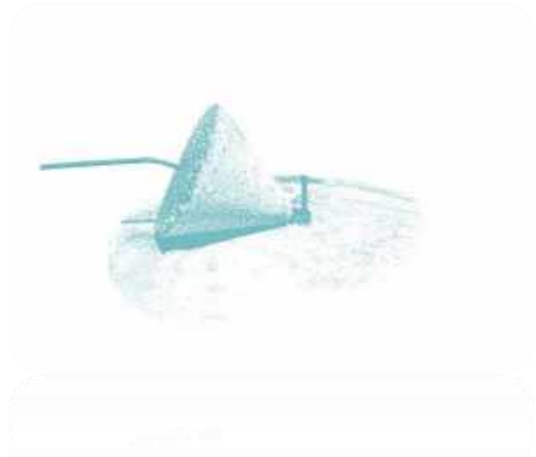


NOTICIAS DE 2023

Can OmXai

OLIVENÖL-MANUFAKTUR



Estimados amigos,

Die Zeit rennt und rennt – irgendwie haben wir den Eindruck sie wird immer schneller. Jetzt haben wir bereits über ein Jahr nichts von uns hören lassen. Bei den interessierten Lesern möchten wir uns dafür entschuldigen. Andererseits kann man daran erkennen, wie kurzweilig das Leben als Olivenöl-Produzent mit Direktverkauf sein kann. Viele haben uns besucht und der offene Hofladen am Mittwoch erfreut sich immer größeren Zuspruchs. Die sommerliche Sunset-Degustation auf unserer Terrasse dient Einigen mittlerweile als jährlicher Treffpunkt.



Einige Prozesse haben sich, ohne langweilig zu werden, zum Alltag entwickelt; andere Gegebenheiten und Situationen mussten mit Improvisation gemeistert werden. Über die letzteren möchten wir berichten – wer keine Noticias mehr möchte, sollte eine kurze Mail an info@omxai.eu senden und wir löschen den entsprechenden Adresseintrag.

2022 war wieder ein bewegendes Jahr mit Neuigkeiten, Herausforderungen und kreativen Aktivitäten:

- Im Januar noch beschäftigten wir uns mit dem Baumschnitt und mussten erkennen, dass unsere Bäume noch Potenzial haben.
- Seit Mai sind wir Mitglied im Verband der BIO-Produzenten auf den Balearen und erhalten monatlich Orientierung.
- Im Frühjahr beschäftigten wir uns mit einer neuen Homepage, das Ergebnis ist bereits vielen bekannt.
- Im Sommer setzten wir uns mit unserer Sunset-Degustation weiter in Szene
- Unsere Mitbewohner rund um die Olivenölmühle
- Die Ernte war der Höhepunkt des Jahres – das Spitzen-Ergebnis wird uns in ganz 2023 erfreuen.
- Seit Monaten war uns klar, dass wir weiterhin wachsen müssen. Im Herbst realisierten wir unsere Optionen.
- Ausblick 2023

Feldarbeit – der Start im Januar zeigte Potenziale. Orientierung durch APAEMA – der Verband der Bioproduzenten.



Bereits im Dezember 2021 hatten wir mit dem Schneiden der Olivenbäume begonnen und mussten feststellen, dass wir mehr als üblich herausschneiden mussten. Nicht allen Bäumen ging es optimal. Einige hatten zu wenig Blätter entwickelt, teilweise sind unsere Böden sehr schlecht und insgesamt wuchs bei uns der Eindruck etwas tun zu müssen. Aus den Jahren zuvor wussten wir natürlich um unsere Gegebenheiten. Unsere Idee unseren eigenen Trester zur Verbesserung unserer Bodenqualität zu Kompost zu verarbeiten war ja bereits umgesetzt. Allerdings ist dies eine Langfristperspektive, welche sich erst in Jahren auswirkt. Auch wussten wir,

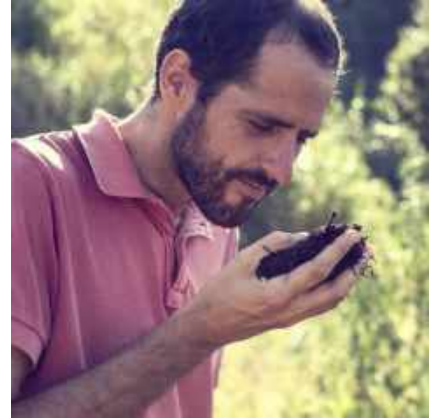
dass gerade unsere Bäume auf dem Feld am Wohnhaus in sehr steinreichen Böden stehen und daher kein Wasser gespeichert werden kann.

Neben dem Kompost haben wir also als erstes auf eine noch bessere Verarbeitung der Schnittreste (Äste vom Baumschnitt) gesetzt und einen professionellen Häcksler beschafft. Dieser ist in der Lage Äste von 8cm Durchmesser vollständig zu kleinen Schnipseln zu häckseln. Unsere Erwartung war und ist, dass dies die Bodenaufbereitung um einen weiteren kleinen Faktor verbessern wird. Es war viel Arbeit, welches sich nun jährlich wiederholen wird. „Jährlich grüßt das Murmeltier!“, könnte man sagen. Aber dies ist bei anderen Prozessen in der Landwirtschaft nicht besser.



Jedoch war uns klar, dass dies alles ein Stochern im Nebel ist und wir mit unserer Erkenntnissanreicherung zu langsam sind. Wir benötigten einen Ausgleich an Erfahrung zu all unserer Energie und Modernität. So gingen wir auf die Suche nach Unterstützung, welche natürlich am Ende auch wirtschaftlich angemessen in den Rahmen einer Manufaktur passen sollte. Nach mehreren Gesprächen mit freiberuflichen Agraringenieuren fanden wir diese auf einer BIO-Messe in Porreres (kleiner Ort in der Mitte von Mallorca). Dort stellte sich ein Verbund von BIO-Produzenten vor, welcher auch für bestimmte Anbauoptionen (Wein, Oliven, Mandeln etc.) eine

sogenannte Standby-Beratung anbot. Das Konzept: Agraringenieure mit Schwerpunkten im Anbau in genau der geforderten Pflanze mit Erfahrung und BIO-Hintergrund beraten eine ganze Gruppe von Produzenten. Dadurch wird es für jeden Einzelnen billiger und die Probleme sind auf einer kleinen Insel wie Mallorca eh für alle die Gleichen. So kamen wir zu unseren Berater Andreu, welcher nun sechs Mal im Jahr vorbeischaut, die Pflanzen begutachtet und die Arbeit für die nächsten Monate empfiehlt. Dies macht er natürlich auch für andere, was ein zusätzlicher Effekt beinhaltet. Manchmal hat ein Produzent ein Problem, welches lediglich bei uns noch nicht angekommen ist. Für Hans-Josef bedeutet dies eine Sicherheit im Handeln. Oliven können verschiedenste Krankheiten, Viren oder Pilze bekommen. Nicht alle sind wirklich schädlich und oft helfen sich die Bäume selbst. Dies ist wie bei uns Menschen. Wenn wir insgesamt gesund sind, stecken wir auch mal einen kleinen Virus weg. Wichtig ist halt die Unterscheidung der jeweiligen Konsequenzen und dies ist nur durch Erfahrung zu erreichen. Wir sind froh mit Andreu zusammenarbeiten zu können – unsere Oliven sind durch ihn unterstützt gut über den heißen, trockenen Sommer 2022 gekommen und die Ernte war zu keinem Zeitpunkt gefährdet.



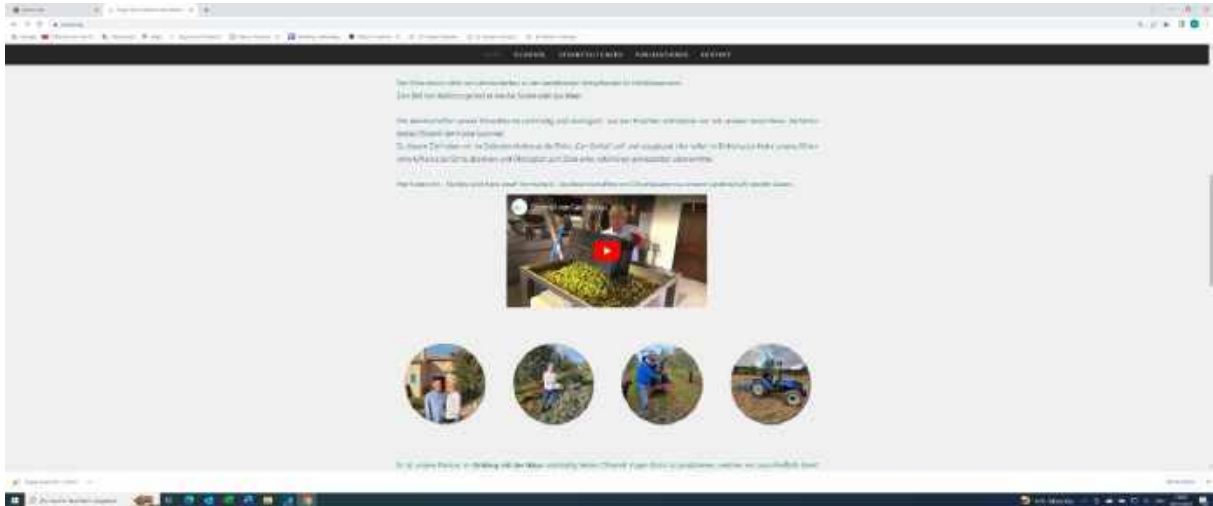
Neue Homepage – Schaufenster neu dekoriert ...!

Es ist fast jedem aufgefallen. Wir veröffentlichten kurz vor Ostern eine neue Homepage. Dies nötigte uns einige kreative Arbeit ab, schließlich sollte unser Auftritt hervorstechen und modern wirken. Bildmaterial, Inhalte und Funktionalität waren mit Blick auf die finanziellen Möglichkeiten in Einklang zu bringen. Insgesamt haben wir nun bereits einige Monate Erfahrung und sind zufrieden. Gleichzeitig haben wir auch neue, zusätzliche, Ideen. Mal sehen was uns unsere



Reise zum Thema Internet und Homepage noch bringen wird.

Auch haben wir uns 2022 auf den Weg zu eigenen Videos gemacht. Mit viel Aufwand haben immer wieder Aufnahmen stattgefunden. Bildmaterial haben wir laut unserem Kameramann Andreas, welcher im Hauptberuf auch für das ZDF arbeitet, nun genug. Als erstes schnitt er einen Werbefilm als Überblick zu unserer Olivenöl-Manufaktur. Weitere „Erklärfilme“ zu Feldarbeit, Pressen etc. werden in 2023 folgen.



Der Werbefilm ist nun bereits auf unserer Homepage veröffentlicht. Auch bei YouTube ist dieser unter CanOmXai hinterlegt. Viele Klicks würden uns helfen! Also bitte alle einmal ein „Like“ setzen....

Auf eine prozessintegrierte Homepage mit automatisierten Bestellprozess haben wir bewusst verzichtet. Wir werden weiterhin aufmerksam unseren Account kontrollieren und auf alle eingehenden Bestellungen und Fragen persönlich antworten. Dieser Aufwand ist uns jeder Kunde wert!

2022 fanden wieder Sunset-Degustationen auf unserer Terrasse statt

In 2021 begannen ja unsere Aktivitäten rund um unsere Terrasse. Im Winter 21/22 haben wir diese fertig gestellt und nun haben wir eine schöne, teilweise windgeschützte, Naturterrasse mit Ausblick bis nach Cabrera. In 2022 entschlossen wir uns das Programm für die Sunset-Degustation leicht anzupassen und vor allem nur noch Donnerstagsabends anzubieten. Da wir kein Restaurant sind, und auch nicht sein wollen, wollen wir nicht zu viel Aufhebens dazu machen. Auch versuchten wir mit geringer Werbung in Google und unserer Homepage auszukommen. Es hat funktioniert! Von Juni bis einschließlich September hatten wir viele schöne Abende. Immer wieder kamen bereits bekannte Gesichter, welche

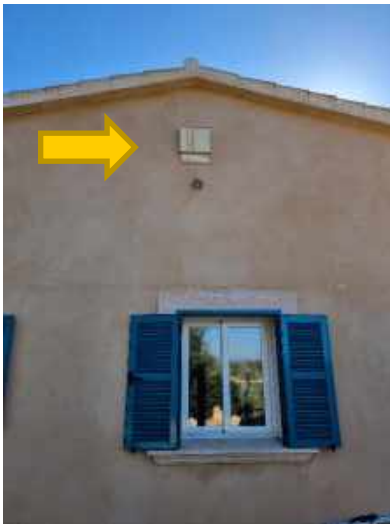




sich um die Qualität des diesjährigen Olivenöls interessierten oder einfach neugierig den Fortgang mit unserer kleinen Olivenöl Manufaktur begutachten wollten. Aber auch viele neue Gesichter reihten sich zu den Freunden des Olivenöls ein. Mit etwas Glück hatten wir fast immer gutes Wetter und so entwickelten sich schöne Gespräche, sowie beste Laune. Mallorca im Sommer abends in absoluter Ruhe zu

genießen ist ein Erlebnis. Eine solche Ruhe auf einem Feld in der Inselmitte ist einzigartig.

Anekdote zu unseren Mitbewohnern bei der Olivenölmühle



Im Januar besuchten wir Freunde in der Schweiz und diese hatten sich gerade mit dem Thema Fledermäuse beschäftigt. Max als Neurentner und Handwerker mit vielen Talenten hatte sich vorgenommen Fledermausbehausungen zu bauen. Einen der ersten Exemplare konnten wir direkt in Augenschein nehmen. Enthusiastisch diskutierten wir deren Option für den Olivenanbau. Auch oder gerade auf Mallorca sind viele Fledermäuse heimisch. Diese sind nachtaktiv und fressen jedes Insekt, welches noch nachts unterwegs ist. Da fielen uns natürlich direkt die Olivenfliegen ein. Sofort baten wir Max um freundliche Unterstützung und nahmen eins der Exemplare kurzerhand mit.

Zurück auf Mallorca befestigten wir das Gehäuse an der empfohlenen Stelle an der Olivenöl-Mühle. Eigentlich sollte danach die Natur die Dinge richten. Die Fledermäuse sollten erkennen, dass dies eine optimale Behausung für den Tag sein könnte und sich einnisten. Ergebnis: Wir haben die Rechnung ohne unseren anderen Mitbewohner gemacht! Schon immer lebt bei unserer Olivenölmühle eine Schleiereule. Diese hat bereits viel Arbeit gemacht, da Sie die ortsüblichen Sanitärregeln völlig ignoriert und ihre Hinterlassenschaften überall platziert. Ausgerechnet das Fledermaushaus befand die Eule als hervorragenden Aussichtspunkt. Mittlerweile ist auch uns klar, dass die Fledermäuse natürlich einer solchen Bedrohung aus dem Weg gehen. Übrig bleibt die Hoffnung, dass trotzdem einige Fledermäuse den Weg in den Olivenhain finden.



Wie immer startete die Ernte Anfang Oktober ...

Als Saisonhöhepunkt steht bei uns die Ernte! Bestens organisiert starteten wir am 6. Oktober. Durch die Sommerhitze waren die Oliven deutlich ausreichend reif; jedoch leider relativ klein. Da wirkte sich am Ende doch der Wassermangel aus. Durch Bewässerung bekommt man einen guten Landregen nicht ausgeglichen. Es hätte wenigstens ein- / zweimal im Sommer regnen sollen. Hat es aber nicht und daher viel die Ernte relativ verhalten aus.

Für uns war es am Ende durch die vielen jungen Bäume, schließlich produzieren diese jedes Jahr ein paar Kilo mehr, nicht ganz so dramatisch. Insgesamt ernteten wir unser bisher bestes Ergebnis (klar die vielen jungen Bäume sollten noch vier Jahre immer eine Steigerung darstellen) mit fast 18 Tonnen Oliven. Herausgekommen ist aufgrund der kleinen Früchte jedoch nur knapp 1700l Olivenöl. Trotzdem eine Steigerung und eine Freude für uns! Gott sei Dank werden



wir in 2023 wiederum etwas mehr Olivenöl zum Verkaufen haben.

Die Ernte für sich lief fast schon routiniert. Die Erntehelfer waren hoch motiviert und arbeiteten wirklich hart aber konzentriert gut. Das erschien fast zu perfekt. Unser diesjähriges Problem entpuppte sich schnell an völlig anderer Stelle. Es war im Oktober deutlich zu warm. Um

den Olivenbrei in der Maschine nicht über 27° kommen zu lassen, dürfen die Oliven an der Reception der Maschine nicht mehr als 22° aufweisen. Dies war mit unserem bekannten Vorgehen nicht zu erreichen. Nachmittags waren die Außentemperaturen einfach zu hoch. Also mussten wir umdenken und eine Variante entwickeln. Schließlich haben wir die Oliven komplett an einem Tag geerntet und vorsortiert. Danach haben wir diese über die Nacht in einen kühlen Schuppen gestellt und am nächsten Vormittag vor der Wärme, welche sich mit ihrem Höhepunkt immer gegen 14h einstellte, verarbeitet. So konnten wir immer noch alle Oliven innerhalb von 24 Stunden verarbeiten und gleichzeitig die Norm zu „Kaltgepresst“ einhalten.

Der Aufwand hat sich gelohnt! Unsere Analyseergebnisse zum gewonnenen neuen Olivenöl Ernte 2022 liegen mittlerweile vor. Wir liegen im Restsäurewert mit allen Chargen noch unter der 0,2% Grenze. Eigentlich darf ein Nativ Extra zwischen 0,2% bis 0,8% Restsäure beinhalten. Unter 0,2 ist mehr als hervorragend und bezeugt die schnelle Verarbeitung. Auch andere Werte liegen im ähnlich guten Bereich. Sogar die Polyphenole konnten wir zum Großteil retten – wieder liegen wir mit 349mg über der anvisierten 300mg Grenze. So können wir auch in 2023 wieder unser Olivenöl als Gourmet-Olivenöl anpreisen. Dies freut uns natürlich sehr. Wir sind mit unserem Ergebnis sehr, sehr zufrieden.



Insgesamt muss man jedoch resümieren, dass sich die Temperaturen während der Erntezeit auswirken. Im Produktionsprozess muss reagiert werden. Hans-Josef schaut bereits nach Kühloptionen, welche von Maschinen während der Verarbeitung gewährleistet werden können. Des Weiteren stellen die heißen Sommer eine Herausforderung dar, da die Oliven schneller reifen ohne zu wachsen. Dies wirkt sich letztendlich im Ertrag aus und wir müssen uns insgesamt auf weniger Ertrag einstellen.

Mallorca als Gesamtes betrachtet fiel die Ernte eher bescheiden aus. Man spricht von 30% Ertragseinbußen und in Andalusien fielen diese teilweise mit 60% sehr drastisch aus. Olivenfelder ohne Bewässerung sind scheinbar ein Relikt aus der Vergangenheit. Zukünftig wird man diese nicht mehr sehen, ohne zu wissen wo denn dann das ganze Wasser herkommen soll.

Zum Jahresende haben wir uns signifikant vergrößert.

Bereits seit Ende Frühjahr 2022 wussten wir, dass wir als Betrieb größer werden mussten. Um eine Olivenmühle zu betreiben reicht es formell nicht aus Landwirt zu sein, sondern man muss mittlerweile „priorisierter“ Landwirt sein. Dies bedeutete nochmals eine Erhöhung unserer Arbeitskapazitäten, genau genommen eine Verdoppelung der landwirtschaftlichen Aktivitäten. Jeder unserer Leser kennt das Thema Arbeitseinheiten, hier UTA genannt, zu Genüge. Eigentlich dachten wir das Thema endgültig gelöst zu haben. Leider nicht! Nach den Neuerungen in 2022 wurden aus den ehemals 0,5 UTA nun 1,0 UTA. Also benötigten wir viel mehr ...

Natürlich besteht die theoretische Option Flächen zu pachten, welches jedoch in diesem Umfang nicht so leicht ist. Wer verpachtet ein 8ha Olivenfeld? Und die Insel ist räumlich klar begrenzt. Auch wollten wir eine für uns endgültige Lösung um nicht jedes Jahr in irgendeine neue Diskussion zu kommen.



Wir suchten also ein weiteres Feld zum Kaufen und Bepflanzen. Um ausreichend UTA in der Bewertung zu erhalten, beabsichtigten wir etwas anderes als Oliven anzupflanzen. (Viele von euch kennen noch die Option des Anbaus von Paprika, welches wir 2018 – 2019 taten.) Zwischen dem Ort Felanitx und Villafranca sind wir letztendlich fündig geworden. Wir kauften etwas mehr als 2ha bestes Ackerland.

Damit hatten wir erstmalig Flächen ohne Felsen oder Steine – für uns eine tolle Vorstellung. Mit dem Traktor ist dieses Feld auch noch gut zu erreichen und so pflanzten wir Kapern.



Eine Pflanze, welche mit sehr wenig Wasser zurechtkommt und wohlschmeckende Früchte hervorbringt. Diese werden konserviert und in Salaten, Pizzas etc. verwendet. Was wir letztendlich damit machen, hängt nun erstmal an deren Entwicklung ab. Noch sind die Pflanzen jugendlich. Bis diese zum Strauch heranwachsen werden wohl noch ein / zwei Jahre benötigt und dann geht's los.

Wie so oft kommt dann mit der Lösung gleich noch eine Zweite! So fanden wir mit Gert, einen Besitzer eines Ferienhauses in Campos, einen Fan von Oliven der sich von uns ein Olivenfeld anlegen ließ, welches wir dann pflegen. So haben wir Ende 2022 neben dem Kapernfeld ein zusätzliches Olivenfeld mit 360 Jungbäumen aufgebaut. Auch dieses Olivenfeld wird unsere UTA zusätzlich erweitern und natürlich hoffen wir in Jahren auch auf den Ertrag der bis dahin erwachsenen Bäume.



So sind wir nun auf eine Größe gewachsen, welche wir so eigentlich nie wollten. Mittlerweile pflegen wir ca. 2100 Olivenbäume / -pflanzen auf insgesamt 9ha Fläche und 150 Kapernsträucher auf 2ha Fläche.

Ausblick 2023

Leider müssen wir wieder einmal über den Preis reden. Die vielen Preiserhöhungen, welche jeder von Euch auch erlebt hat, sind natürlich nicht an uns vorbeigegangen. Da wir bereits letztes Jahr teurer wurden, haben wir lange mit uns gekämpft. Nach allem hin und her sind wir zu dem Entschluss gekommen

eine moderate Erhöhung, also nur unsere Mehrkosten, vorzunehmen. **Ab dem 1. Februar wird unser Olivenöl 18,50€/Flasche kosten.** Sorry, aber Glas, Plastik (mittlerweile mit einer Sondersteuer belegt), Kartons – alles ist deutlich teurer. Vom Diesel für den Traktor, der Strom für die Bewässerung, das Wasser für die Bewässerung und dem Treibstoff für die Maschinen ganz zu schweigen.....

Damit dies nicht jeden vollumfänglich treffen muss, bieten wir bewusst die Option des Bestellens bis zum 1. Februar. **Jede Bestellung vor dem 1. Februar wird noch mit dem alten Preis abgerechnet.** Wir werden diese Bestellungen in einer Liste pflegen und ab Anfang Februar ausliefern.

Zudem hat Spanien gerade für 6 Monate die MwSt. auf Olivenöl um 5% gesenkt, sodass diese Bestellungen sogar preiswerter werden.

Weitere Pläne:

- Mit der Zertifizierungsstelle zu BIO steht im Frühjahr 2023 die Zertifizierung der Olivenölmühle an und wir hoffen ab dem Jahrgang 2023 dann endlich auch das BIO-Logo auf die Flaschenetiketten drucken zu dürfen.
- Im Sommer werden wir wieder unsere Sunset-Degustationen durchführen.
- Unsere Tätigkeiten zum Direktverkauf werden wir intensivieren. Vielleicht schaffen wir ja Events in Deutschland zu nutzen.
- Unsere Maschinen zum Extrahieren des Olivenöls wollen wir verbessern. Mal sehen was wir von Hersteller zu Temperaturregelung etc. erfahren.



Ansonsten haben wir natürlich unsere regelmäßigen Aktivitäten rund um die Felder und die Olivenmühle. Vielmehr als das Aufgelistete wird also auch nicht passieren können.

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 2023. 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