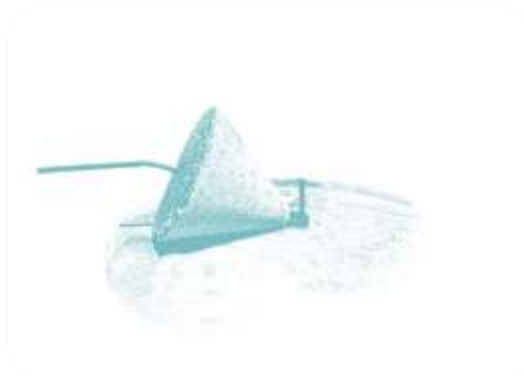


NOTICIAS DE DICIEMBRE DE 2021

Can OmXai

OLIVENÖL-MANUFAKTUR



Estimados amigos,

Es ist Adventszeit und alles wird ruhiger. Auch hier auf Mallorca ist es winterlich geworden. Zwar ohne Schnee, dafür aber mit niedrigen Temperaturen (tagsüber nur selten über 17°) vielem Regen und häufigem Wind / Sturm. Der Klimawandel zeigt sich halt überall anders. Wir haben die Ernte schon seit Ende Oktober komplett in den Fässern und beschäftigen uns seitdem mit dem Bearbeiten der Felder. Aufgrund des häufigen Regens sind wir mit unseren Arbeiten nicht so voran gekommen, wie wir uns dies gewünscht hätten. Andererseits haben wir so Zeit gehabt uns über die zweiten Noticias 2021 sowie unseren internen Abläufen Gedanken zu machen. Ein Resultat liegt nun vor Euch Die Winter-Noticias sind geprägt von den Ergebnissen des Jahres 2021 und bringen einen Ausblick auf 2022. Wie unsere Arbeiten im Feld voran kommen, wollen wir in den Noticias zum Juni 2022 wieder mehr beschreiben. Wer keine Noticias mehr möchte, sollte eine kurze Mail an Info@omxai.eu senden und wir löschen den entsprechenden Adresseintrag.



Ausverkauf der Ernte 2020 bereits im Oktober 2021

Wir können es immer noch nicht real einschätzen! So überragend wie wir das Jahr 2020 bereits fanden, so überwältigt sind wir über das Jahr 2021. Wir hatten 2020 eine relativ ertragreiche Ernte und waren zufrieden mit dem Ergebnis. Hatten wir doch etwas mehr Olivenöl als im Vorjahr in den Tanks. Heute 12 Monate später sind wir tief beeindruckt. **Bereits im Oktober waren wir komplett blank!** Auf der einen Seite ist dies natürlich ein toller Beweis Eurer Treue und dem Bewusstsein ein tolles Produkt zu haben. Auf der anderen Seite müssen wir uns bei Jedem der nun warten muss entschuldigen. Olivenöl ist ein Naturprodukt und nicht willkürlich erweiterbar.

Natürlich hätten wir gerne jeden Kaufwunsch erfüllt – aber wir wollen auch unseren Qualitätsgrundsätzen treu bleiben und nur bestes Olivenöl aus unserer BIO-Produktion herausgeben.

Wir erhöhten Aufwand bei der Ernte und beim Pressen

Im Oktober haben wir unsere diesjährige Ernte abgeschlossen und haben wieder mehr Olivenöl als im Jahr zuvor gewonnen. Unsere Olivenbäume wachsen, die



Produktion ist jedes Jahr besser – schauen wir wie weit wir mit der aktuellen Menge in 2022 kommen. Momentan sind die Tanks jedenfalls so voll wie noch nie!

Dabei haben wir in diesem Jahr unsere Bemühungen beim Produzieren nochmals verstärkt. Da Hans-Josef über den letzten Winter ein

zusätzliches Seminar zur Olivenölproduktion belegt hatte, kamen einige neue Ideen zum Tragen. So haben wir neben einer sehr pfleglichen Ernte, einem schonenden Transport der Oliven und einen unverzüglichen Pressen einen zusätzlichen Arbeitsschritt eingeführt. Bevor die Oliven zum Pressen kommen, wird das Erntegut bereits in Feldnähe von einem Großteil der Blätter und Äste



beseitigt. Gleichzeitig können dabei schlechte Oliven aussortiert und somit insgesamt ein noch besseres Ergebnis erreicht werden. Unsere Analyse-

resultate haben zumindest eine weitere Verbesserung unseres Olivenöls gezeigt. Bei diesen schafften wir unser bislang bestes Resultat (die Analyse-



werte sind bereits auf unserer Homepage veröffentlicht) und das geschmackliche Ergebnis schafft uns ein Lächeln im Gesicht.

Auslieferung auf neuen Distributionswegen

Ab Ende Januar wird es wieder soweit sein. Ab dann liefern wir unsere neue Ernte unseres Gourmet-Olivenöl Can OmXai aus. Für alle die gewartet haben:

„Es wird sich gelohnt haben!“



Damit wir mit den Versandkosten auf dem bisherigen niedrigen Niveau bleiben können, werden wir mit dem nächsten Jahr unseren Versand umstellen. Ab Januar werden wir ein Olivenöllager bei Bad Honnef (NRW) betreiben und von dort den operativen Versand nach Deutschland, Österreich organisieren. Die Versandkosten direkt von Mallorca sind bei den mittlerweile erreichten Mengen zu hoch. Für Euch die gute Nachricht: Auf dieser Basis können die Versandkosten auch in Zukunft stabilisiert bleiben. Für unsere Schweizer Kunden haben wir auch gute Nachrichten: Auf dem Rückweg aus Deutschland kommen wir im Januar auch durch die Schweiz. Gerne können wir Interessierten das Olivenöl Anfang Februar kostengünstig und flexibel zusenden. Wie immer: „Einfach per E-Mail oder Bestellformular auf unserer Homepage bestellen!“.

2022 mit neuen Preisen für das Olivenöl

Bedauerlicher Weise haben sich fast alle unsere Beschaffungskosten enorm erhöht. Wir bezahlen aktuell allein bei Kraftstoff, Glas und Kartons 40% mehr als in 2020. Die anderen Betriebsmittel sind auch teurer geworden, aber halt nicht so viel teurer. Für uns bedeutet dies, dass auch wir unsere Preise dieser Entwicklung anpassen müssen.

Nach nunmehr drei Jahren ohne Preiserhöhung und einem Jahr Coronaangebot, können wir nicht mehr anders. Ab dem 16. Januar 2022 wird unser Olivenöl (500ml Flasche) €17,50 inkl. MwSt. kosten. Sorry – wir werden versuchen dieses Niveau möglichst lange zu halten.



Nun die gute Nachricht: Jede Bestellung bis zum 15. Januar 2022 wird zu den alten Preisen (15,-€/Flasche 500ml) abgewickelt! Natürlich dann bereits mit dem neuen Olivenöl aus der diesjährigen Ernte. Start des Versands ist der 24. Januar !

Ausblick 2022 und die nächsten Noticias

In 2022 werden wir uns in den Olivenfeldern weiter im natürlichen Ausbau beschäftigen. Jeden Monat kommen neue Ideen dazu. Nicht alle können wir realisieren, aber viele werden zumindest ausprobiert. Darüber möchten wir Euch weiter auf dem Laufenden halten. Bezüglich des europäischen BIO-Logos müssen wir unsere Tätigkeiten nachweisen und ansonsten die Zeit zur Konversation von kommerziell auf ökologisch abwarten (fast vier Jahre).

Auch unsere Tätigkeiten zum Direktverkauf haben bereits Früchte getragen. Unser Logo aus dem europäischen Programm haben wir nun und werden Euch in nächsten Noticias berichten.

Unsere Erfahrungen mit den neuen Maschinen sind auch noch recht frisch. Gerne berichten wir, sobald wir diese mehr als einmal genutzt haben.

Aktivitäten rund um die Olivenmühle mit Degustation und Sunset haben sich bewährt. Daher werden wir diese auch in 2022 weiter durchführen. Vielleicht fallen uns noch ein paar besondere Events ein. Für 2022 suchen wir noch Aktivitäten



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

Euch Allen eine weiterhin gute Zeit. Freut Euch auf eine schöne restliche Adventszeit, eine gesegnete Weihnacht und einen besonders guten Rutsch ins neue Jahr. Hoffen wir alle gesund und schaffensstark zu bleiben. Wem es passt, kann sich gerne bei uns melden oder vorbei kommen. Wir freuen uns.

Eure

Martina

+

Hans-Josef

Can OmXai
OLIVENÖL-MANUFAKTUR