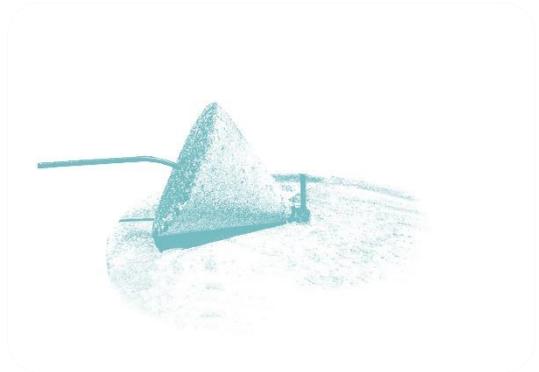


NOTICIAS DE 2024/2025

Can OmXai

OLIVENÖL-MANUFAKTUR



Estimados amigos,

Schon wieder neigt sich ein bewegtes Jahr dem Ende zu. Alltag ist bei uns teilweise eingeekehrt, aber halt auch nur in Teilen. Abermals ist viel passiert und gerne lassen wir Euch teilhaben an unseren Geschichten aus 2024. Einerseits lief es im Verkauf unseres Olivenöls hervorragend, andererseits erlitten wir agrartechnisch ein Schicksal wie viele andere Olivenbauern auch. Wir hatten so einige Herausforderungen zu meistern und Lösungen zu erarbeiten. Insgesamt, retrospektiv betrachtet, war 2024 ein sehr schönes Jahr. Gespickt mit Tücken, welche wir nicht vernachlässigen möchten. Sehr gerne nehmen wir Euch mit bei unserer Reise durch die Jahre. Wir erzählen nun die wesentlichen Ereignisse und Inhalte von 2024 im Verbund mit Can OmXai. Und wie immer der Hinweis – wer keine Nachrichten mehr möchte, sollte eine kurze Mail an info@omxai.eu senden und wir löschen daraufhin den entsprechenden Adresseintrag.



2024 war ein Jahr der Professionalisierung, des sich Etablieren und der Demut zur Natur:

- Unsere Konzentration galt der Erneuerung unserer Infrastruktur und der Ernte-/ Produktionsprozesse.
- Die Veranstaltungen wurden durch ein Hoffest vervollständigt.
- Zudem hatten wir so unsere Herausforderung mit unserer Glasflasche.
- Das trockene Jahr und die Temperaturen im September beeinflussten die Ernte und Ergebnisse 2024.
- Wir schauen optimistisch ins 2025

Umbau unserer Infrastruktur und Anpassung der Ernte-/Produktionsprozesse.

In den letzten beiden Noticias beschrieben wir ausführlich unseren Entscheidungsprozess zur neuen Infrastruktur. Dies möchten wir nun nicht wiederholen – für alle die es trotzdem interessiert: unsere Noticias – auch die alten - sind auf unserer Homepage www.omxai.eu zu finden.

Am 9. März begann der Umbau mit der Abholung der alten Maschine. Hans-Josef hatte diese ja nach Palma an einen Nebenerwerbslandwirt verkauft. Dieser kam mit einem Freund mit LKW die Maschine abholen.



Somit war Platz für die neue Maschine geschaffen, welche dann auch unmittelbar danach am 20. März geliefert wurde.



Bereits am 22. März kamen dann die Techniker um die Maschine zu installieren und das erste Einrichten vorzunehmen.



Dies war natürlich nicht so spektakulär wie man sich das noch vor einem Jahr vorgestellt hatte, aber immerhin hatten wir nun eine Maschine, welche der ehemaligen Maschine sehr ähnelte aber doch ganz anders war. Vor allem ist in dieser die modernste Technik verbaut und „state of the art“ an Leistung, was man in dieser Leistungsklasse kaufen kann. So kann man nun die Module mit verschiedenen Drehgeschwindigkeiten einstellen, den Druck unterschiedlich kalibrieren und den Gesamtprozess deutlich besser kontrollieren. Leider konnte man dies im März nicht ausprobieren, aber zumindest hat man die Maschine im Leerlauf arbeiten gesehen / gehört. Die Nachteile, fehlendes Kühlen und keine „Augen“ hatten wir bei der Kaufentscheidung akzeptiert und wollten diese durch andere Maßnahmen ausgleichen.

Dass die Maschine das Erntegut nicht vor der Verarbeitung abkühlen kann war klar. Daher hatten wir bereits im Vorfeld beschlossen parallel zur Maschine einen neuen Anhänger mit Kühltechnologie zu kaufen. Dies realisierten wir pünktlich vor der Ernte im Sommer und konnten die Oliven bereits auf dem Feld tagsüber während der Ernte im Anhänger kühlen. Dies hat sich absolut positiv dargestellt. Es hat am Ende besser geklappt als erwartet.



Unsere Mengen von ca. 1,5to täglicher Ernte passen optimal zum neuen Anhänger, welcher 2to Zuladung kennt. Später am Nachmittag eines Erntetages, wenn wir die Verarbeitung der Oliven begannen, hatten diese eine Durchschnittstemperatur von 21°. Optimal für ein Top-Olivenöl! Und dies trotz täglicher 30° Außentemperatur.

Was nach wir vor fehlt ist die maschinelle Lösung zum Aussortieren von Unrat im Erntegut. Beim Abkämmen der Äste fallen halt nicht nur Oliven herunter und auf dem Netz am Boden landet auch jede Menge an trockenen Ästen, Blättern, und alles andere was sich so im Baum aufhält.

Professionelle Großmaschinen zur Olivenmühle werden diesbezüglich heutzutage mit Scannern und Selektionsmaschinen ausgestattet. Allerdings muss man dazu tief in die Geldbörse greifen. In unserer Geldbörse war auch nach mehrmaligem Versuch keine ausreichende Menge an Münzen zu finden. Dies passt einfach nicht zu einer Kleinproduktion. Daher sind wir in diesem Punkt sehr traditionell unterwegs. Mit unseren kleinen Sortiermaschinen erledigen wir diese Tätigkeit nach wie vor manuell. Dies ist zwar insgesamt sehr aufwändig, aber wer Martina kennt, weiß um die Qualität. Diese ist durch Maschinen nicht zu verbessern! Damit dies noch vor dem Abkühlen der Oliven passiert, erledigen wir diese Tätigkeit immer direkt am Feld. Dort steht dann natürlich auch der Kühlanhänger in der Nähe, damit kurze Wege erreichbar sind.



Insgesamt waren wir durch die Umbauten zur neuen Infrastruktur in der Lage täglich unsere geernteten Oliven komplett und in bester Qualität zu verarbeiten. Nach dem Abfallen von Baum bis zum „Mahlen“ haben bei uns die Oliven keine 8 Stunden benötigt. Dies ist eine Spitzengeschwindigkeit, wenn man beachtet das das Abkühlen auch Zeit benötigt. Dies macht uns stolz und gleichzeitig neugierig auf die zukünftigen Jahre.

Für das Erste betrachten wir unseren Umbau der Infrastruktur als abgeschlossen. Minimale Veränderungen wird es jedes Jahr geben, aber keine so kardinale mehr.

Auch 2024 waren unsere Veranstaltungen gut besucht, die Sunset-Degustation ist leider Geschichte und wir haben zusätzlich einen Highlight-Event organisiert:

Immer wieder müssen wir uns saisonal aufs Neue beweisen und uns mit unseren Veranstaltungen im Reigen der vielen Touristenangebote etablieren. Auf einer Urlaubsinsel wie Mallorca ist dies das Haifischbecken schlechthin. Jeder will, nicht jeder kann und Erfolge werden sofort kopiert.

Nun haben wir als Olivenölproduzent nicht jeden Anbieter zu fürchten, aber unsere lieben Freunde aus der Rubrik „Olivenbauern“ sehen natürlich auch die Optionen. In der Folge wächst die Konkurrenz. Wettbewerb ist ja etwas Positives und daher setzen wir uns immer wieder mit den Gegebenheiten auseinander. Umso mehr freuen wir uns, dass wir mit unserem angebotenen Programm in 2024 erfolgreich waren. Wir sind zwar klein und können nicht mit Gigantomanie glänzen; dafür sind wir authentisch und können im Detail erklären was ein gutes Olivenöl ausmacht.

Natürlich kommt der Vorteil „Sprache“ auch zur Geltung. Und: Wir nehmen uns Zeit.

Trotz einer geringeren Werbung haben wir unsere Top-Veranstaltung „Genussmomente Olivenöl“, welche wir in der Saison jeden Dienstag anbieten, gut besucht gehabt. Die individuellen Besichtigungen in Kleingruppen wurden ebenfalls sehr gut angenommen. Diese beiden Veranstaltungsformen bieten wir nun seit 5 Jahren an und wir sehen noch nicht deren Ende. Die Nachfrage ist zwar gegenüber 2019 geringer, aber immer noch wirtschaftlich.

Was uns, insbesondere Martina, erfreut hat, sind die Öffnungen zum Hofladen jeden Mittwoch. Mittlerweile haben wir in der Hauptsaison eine relativ hohe Besucherzahl im Hofladen und Martina macht dies wirklich toll. Gerade wenn Hochbetrieb herrscht, und dies bedeutet dann 20 wartende Personen gleichzeitig, behält sie die Ruhe und gesellt alle Besucher um einen Tisch und beginnt das Gespräch. Vielen Besuchern haben wir für die entgegengebrachte Geduld zu danken. Unsere 5.0 Bewertung bei Google bestätigt die Zufriedenheit der Gäste. Dies war ein langer Weg. Als wir mit dem Hofladen in 2022 begannen, gab es Tage ohne einen einzigen Besucher. Martina hielt immer fest an „Ihrem“ Hofladen und öffnete stoisch jeden Mittwoch. In 2023 kamen dann mehr Besucher und wir hatten Hoffnung auf eine bessere Akzeptanz. 2024 schlug dann alle Erwartungen – bisher gab es selbst in der Nebensaison keinen Mittwoch ohne Besucher. Euch allen vielen Dank dafür.

Misserfolg ist der große Bruder des Erfolges und man muss sich auch diesen eingestehen. Noch in unseren letzten Noticias versprachen wir bezüglich unseres Angebotes „Sunset-Degustation“ einen langen Atem zu behalten. Als wir uns jedoch die blanken Zahlen und den mit der Veranstaltung verbundenen persönlichen Aufwand anschauten, kamen wir zu einem vernichtenden Ergebnis. Diese Art der Vermarktung ging nicht auf und bedeutete zu viel Krafteinsatz, welcher an anderer Stelle benötigt wird. Im Nachhinein betrachtet ist es schade auf ein Veranstaltungsformat verzichten zu müssen. Jedoch stehen wir auf dem Standpunkt, dass man auch die weniger positiven Entwicklungen analysiert und entsprechend Abhilfe schaffen muss. Wir sind ein Betrieb, welcher Olivenöl bester Qualität produziert, und kein Restaurant. Daher müssen wir aufpassen nicht die Konzentration auf das Wesentliche zu verlieren und Veranstaltungsformate ohne wirtschaftlichen Erfolg ohne Groll in die Abstellkammer zu befördern.

Wie es so unsere Art ist, hielten wir uns nicht lange mit der Trauer auf und entwarfen eine Alternative. Anstatt jeden Donnerstag abends die Tore zu öffnen und dann einige Wenige mit Tapas und Olivenöl zu erfreuen wollten wir alle Kraft auf eine Veranstaltung für Viele einsetzen.

Schon immer hatten wir die Idee zu einem Hoffest, aber immer nur eine schemenhafte Vorstellung dazu. Dies wollten wir nun einmal konkretisieren: Aus Anlass der Olivenblüte veranstalteten wir einen Tag der offenen Tür. Wir kannten die organisierten Hoffeste aus dem Rheingau, bei welchen Winzer ihren Kunden die Neuigkeiten anbieten.

Dies wollten wir im Umfeld Olivenöl in der Kultur Mallorcas nachempfinden. Aus Andalusien kannten wir die Olivenblütenfeste, welche dort in jeder Gemeinde stattfinden. Im kleinen Rahmen und in unseren Möglichkeiten organisierten wir unser eigenes: mit Lifemusik, Tapas und Getränken zum Verweilen und verschiedenen Führungen. Ziel sollte es sein, dass sich Kunden für ein paar Stunden wohl bei uns fühlen und ganz nebenbei Informationen über Olivenöl, oder Aktuelles rund um den Olivenanbau, mit nach Hause nehmen.

Es war ein voller Erfolg!

Unsere Band, welche Rock aus den 80zignern spielte, kam gut an:



Unsere Besucher hatten bei schönsten Frühjahrs Wetter ihren Spaß:



11. Mai 2024 ab 11h bis 16h
 día 11 de mayo 2024
 a partir de 11h hasta 16h

Olivenblütenfest und Tag der offenen Tür

Fiesta de Floración de Olivos
 y día de puertas abiertas

- Livemusik
- Tapas / Getränke
- Besichtigung
- músicas en directo
- tapas / bebidas
- visitas guiadas

www.OMXAI.EU / info@OMXAI.EU / 0049 152 29910140

BIO-Olivenöl-Manufaktur



Wo?

Landstrasse MA-14
 zwischen Santanyi
 und Cas Concos bei
 km 3,8
 GoogleMaps
 „CanOmXai“

Donde?

Carretera MA-14 entre
 Santanyi y Cas Concos
 a km 3,8
 GoogleMaps
 „CanOmXai“





Die Führungen waren voll:



und der Parkplatz allerdings auch.....



Für uns ein überwältigendes Ergebnis. Mit fast 350 Gästen hatten wir nicht gerechnet. Das Adrenalin floss in Strömen, die Organisation fand teilweise ihre Grenzen und trotzdem waren wir überflutet von den positiven Eindrücken. Wie wir so sind, fanden wir noch am selben Abend Verbesserungspotenziale. Im kleinen Kreis gesellten wir uns im Erfolg und sprachen über Erlebtes.

Für 2025 gilt es die Potenziale zu heben, einiges besser zu machen und das positive Momentum erneut zu schaffen. Einige Beteiligten haben bereits ihre Zusage gegeben. Wir werden wieder verschiedene Stände mit Tapas und Getränken haben, natürlich werden wir wieder Olivenöl präsentieren und nebenbei werden andere Kleinigkeiten angeboten.

Jeder der Lust verspürt, kann sich den Termin **10. Mai 2025** merken – dann ist es soweit: das zweite Hoffest bei Can OmXai.

Unerwartete Herausforderung im Sommer: Glasflasche

Es war zum Mäuse melken. Da glaubt man in einem guten Fluss zu sein und dann passiert an einer Stelle unsägliches, was man Geringsten vermutet hat. Uns traf es im Sommer unserer Olivenflasche.

Seit Jahren ist erkennbar, dass die von uns Pressverschluss nicht optimal ist. Früher eher heute mit dieser Mündung fast Exot. Die entwickelt, dass der Verschluss maschinell auf die Flasche gesetzt sich aber mehr und mehr Flaschen mit durch. Diese sind fehlertoleranter und die Verschließen sind besser standardisierbar. So Weinflaschen, für Ölfaschen und eigentlich für Flüssigkeit. Das vereinfacht die Produktion von Maschinen. Es wird lediglich das Gewinde Beteiligten wissen was zu tun ist.



zuvor nicht im mit den Verschlüssen

gewählte Flasche mit allgegenwärtig ist sie Mündung ist so per Pressluft wird. Weltweit setzen Schraubverschlüssen Maschinen zum gibt es diese für jedwede Art von Flaschen, wie für die definiert und alle

Da sich nun die Konzentration in Richtung Schraubverschlüsse entwickelt, bleibt die Qualität der Pressverschlüsse auf der Strecke. Uns traf dies aus heiterem Himmel und plötzlich war eine gesamte Lieferung unserer Verschlüsse teilweise undicht. Nicht alle; sondern gefühlt jeder 100derste und dies machte die Sache nicht einfacher.

Gott sei Dank traf dies nur selten zu und die meisten Flaschen konnten wir in einem internen Qualitätscheck aussortieren. Aber natürlich war dies ärgerlich und für die wenigen betroffenen Kunden war es ein handfestes Problem. Allen Betroffenen möchten wir hiermit herzlich Danke sagen. Wir wurden informiert und konnten Gegenmaßnahmen entwickeln. Bisher hat uns deswegen noch keiner die Freundschaft gekündigt – vielen lieben Dank dafür!

Neben dem direkten Reagieren stand es für uns jedoch außer Frage, dass mit unseren Flaschen etwas passieren muss. Die ständigen Liefer-, und Qualitätsprobleme schaden letztendlich dem Produkt. Schnell war das grundsätzliche Thema für uns beschlossen: Wir bleiben bei Glas! Auch wenn die Flaschenpreise bei jeder Rechnung steigen und Dosen viel einfacher zu Versenden wären. Zu einem Qualitätsolivenöl passt nach unserer Meinung einfach keine Dose. Dies ist sicher subjektiv in der Wahrnehmung, aber eben unsere Meinung. Da wir zwei unterschiedliche Abfüllvarianten als kleiner Hersteller nicht organisiert bekommen, bleiben wir also bei der Flasche.

Da wir die DORICA, so heißt die Flasche, auch in Kleinmengen kaufen können, bleiben wir auch bei der Art der Flasche. Wir haben leider keine Lagerkapazität in welcher wir direkt 20 oder 30tausend Flaschen lagern könnten. Ganz davon

abgesehen, dass wir dann für Jahre Flaschen bevorraten müssten. Daher fallen für uns viele andere, teilweise schönere, Flaschen bei der Beschaffung aus.

Allerdings werden wir zu Beginn des Jahres 2025 den Verschluss auf Schraubverschluss ändern. Dieser wird dann einen Teleskopausgießer enthalten, was viele Konsumenten als Vorteil einschätzen. Des Weiteren werden wir die Flaschen, da aktuell mal wieder keine braunen Flaschen zu kaufen waren, komplett einfärben lassen. Es ist uns wichtig, dass so wenig Licht als möglich an das abgefüllte Olivenöl kommt. Eine Flasche aus grünem Glas ist keine echte Alternative, da durchlässig für UV-Strahlen. Da wir noch einige der alten Flaschen aus 2024 auf Lager haben werden wir diese zuvorderst abfüllen, aber direkt danach mit den Neuen beginnen. Lasst Euch überraschen. Das Ergebnis wird eine Verbesserung und ja, man wird die Flasche wiedererkennen.

Wie immer startete die Ernte Anfang Oktober ...

Die Ernte 2024 stand natürlich im Fokus der neuen Maschine / Infrastruktur. Bewusst hatten wir uns auf die zweite Oktoberwoche zum Start konzentriert. In der ersten Woche wollte Hans-Josef mit einem guten Bekannten, welcher Ingenieur ist, den gesamten Produktionsprozess vorempfinden. Im Frühjahr war die neue Maschine zwar geliefert worden, aber natürlich lediglich im Leerlauf einmal gestartet. Ob aus dieser auch Öl kommt, musste sich erst noch zeigen.



Bevor es also losging, wurden kleine Mengen im Familienkreis per Hand gepflückt. Schließlich sollte die Maschine ja unter Last ausprobiert werden. Da wir Felder mit sehr kleinen Bäumchen haben, war schnell ein Feld in Campos bestimmt und wir begannen mit der Handarbeit.

Es lief alles wie am Schnürchen.... Hans-Josef hatte sich natürlich viele Gedanken gemacht, alles bis ins Detail vorbereitet und am Tag des Starts lief alles glatt.



Die Ernte konnte also getrost mit allen Helfern beginnen. Am 7. Oktober waren alle am Start. Die Erntegeräte gescheckt und vorbereitet:



Und die Mannschaft eingeteilt:



Tagelang wurde von morgens bis nachmittags geerntet und nachmittags wurden die Oliven direkt verarbeitet. Der Prozess wie wir uns diesen vorgestellt hatten funktionierte. Durch die Kühlanhänger waren die Oliven auf 22° herunter gekühlt und konnten innerhalb von 8 Stunden komplett verarbeitet werden.

Dies war wichtig! Denn es war kein einfaches Wachstumsjahr für Oliven auf Mallorca. Durch die Trockenheit waren die Olivenfrüchte sehr klein: - daher erhielten wir nur wenig Olivenöl (lediglich 8%) pro Kilo Oliven, durch die Kälte im Mai waren die Blüten weniger ausgeprägt: - daher wurden insgesamt weniger Oliven produziert. Was aber noch mächtiger ins Kontor schlug waren die Hitze und die Masse Olivenfliegen im September / Oktober. Die Oliven reiften ungewöhnlich schnell und zusätzlich schafften es Heerscharen an Olivenfliegen die Früchte zu befallen. Da war Druck auf dem Ernteprozess. Wären die Oliven zu lange am Baum geblieben, wäre die Restsäure unweigerlich nach oben gegangen. Wir erreichten durch unsere frühe Ernte und unsere hohe Verarbeitungsgeschwindigkeit bei den geernteten Oliven trotzdem ein sehr gutes Olivenöl mit einem Restsäurewert unter 0,3%. Dies ist ein Spitzenwert! Wir kennen einige mallorquinische Produzenten, welche die 0,8% nicht erreichten und damit ihr Olivenöl nicht als nativ extra verkaufen dürfen. Dank unserer Investition und optimalen Miteinander im Ernte- und Produktionsprozess ist uns dies erspart geblieben.

Natürlich hatten wir aufgrund der oben genannten Gründe weniger Ertrag als gehofft, aber immer noch mehr als im letzten Jahr. Dies hängt mit unseren kleinen Bäumen zusammen. Mittlerweile haben wir 8 Felder mit ca. 5000 Bäumchen und dabei halt 60% kleine Pflanzen – Teenager sozusagen. Da entsteht jedes Jahr alleine durch das Größer werden der Bäume mehr an Ertrag. Dies ist unser Glück in 2024 gewesen. Zudem sind junge Bäume natürlich widerstandsfähiger als ältere Bäume.

Wir freuen uns auf den neuen Jahrgang 2024. Die aktuellen, offiziellen Analysen lagen zum Erstellungszeitpunkt dieser Noticias noch nicht vor, aber die Vorboten sind sehr positiv.

Ausblick 2025

Noch im letzten Jahr waren wir fest davon überzeugt unseren Preis stabilisieren zu können. Seit 2023 hatten wir keine Preiserhöhung mehr. Leider ist es nun mal wieder so weit. Alle Zulieferpreise, ob Dünger, Pflanzenschutz, Flaschen oder Transport und Versand. Alles ist wesentlich, einiges drastisch, teurer geworden, was Euch allen natürlich auch widerfahren ist. Wir haben uns also entschlossen ab dem Februar 2025 unseren

Preis je Flasche auf 20,00€ zu definieren.

Für alle Stammkunden, und dies sind natürlich alle welche diese Noticias erhalten, bleibt der Preis 18,50€ jedoch noch im Januar erhalten. So hat jeder die Chance sich nochmals einzudecken und damit über 2025 zu kommen. Ab dem 27. Januar wird jede eingehende Bestellung mit dem neuen Preis bearbeitet.

Zudem werden wir die Versandkosten leicht anpassen müssen. DHL hat die Preise sogar zwei Mal erhöht und an dieser Stelle können wir die Steigerungen verursachergerecht weitergeben. Für Versendungen in Deutschland wird das Einzelpaket ca. 0,50€ im Schnitt teurer.

Auf unterschiedliche Nachfragen hin hatten wir uns ab 2024 für ein **Kunden-vorteilsprogramm** entschieden. Auch in 2025 bleibt es dabei: Jeder Kunde, welcher innerhalb der letzten **drei Jahre** insgesamt 30 Flaschen zugesendet bekommen hat, erhält seine Bestellung versandkostenfrei.

Weitere Pläne:

- Ab dem 28. Januar wird wieder versendet. Einige haben bereits das neue Olivenöl bestellt – sehr gerne nehmen wir weitere Bestellungen an.
- Falls es zeitlich möglich ist, wird Hans-Josef noch ein Feld mit kleinen Olivenpflanzen bepflanzen.
- Zu Ostern werden wir wieder unsere Veranstaltung „Genussmomente Olivenöl“ anbieten.
- Am 10. Mai planen wir unser 2. Hoffest



Ansonsten haben wir natürlich unsere regelmäßigen Aktivitäten rund um die nun acht, vielleicht dann neun Felder.

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 2025. 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