

Neuigkeiten von Balduccio

Lamporecchio, Toskana, 18. Mai 2017

gerne möchten wir Sie mit ein paar Worten über unsere Vorhaben und Projekte informieren.

Balduccio will Zeichen setzen

Die Olivenhaine sterben. Jedes Jahr nimmt die Zahl der verlassenen Haine zu, auch hier an unserem Montalbano-Hügel. Die Alten schaffen es nicht mehr und die Jungen haben keine Lust, praktisch umsonst zu arbeiten. Der Grund für das Sterben nicht nur der Olivenhaine, sondern eines ganzen Berufsstandes ist, dass für Oliven bedeutend weniger bezahlt wird, als ihre Produktion kostet.

Nicht viele Betriebe sind wie Balduccio in der glücklichen Lage, ihr Öl zu kostendeckenden Preisen verkaufen zu können. Es ist unser Wunsch, andere Olivenbauern an unserer privilegierten Situation teilhaben lassen und nicht länger tatenlos zuzusehen, wie in unserer nächsten Umgebung ein Olivenhain nach dem anderen der Verwahrlosung anheimfällt. Im Rahmen unserer Möglichkeiten werden wir nun etwas dagegen tun.

Wenn das Problem der zu tiefe Preis der Oliven ist, dann müssen wir mehr dafür bezahlen!

Auch Balduccio kauft Oliven zu. Obwohl wir viele Haine gepachtet und instandgesetzt haben und insgesamt um die 5000 Bäume pflegen, reicht die Produktion nicht. Die Erträge sind sehr unregelmäßig und bei uns im Hügel gering, im langjährigen Mittel liegen sie je nach Hain zwischen einem Viertel- bis knapp einem Liter Öl pro Baum.

Der übliche Preis für toskanische Oliven bewegt sich derzeit zwischen 0,80 und einem Euro pro Kilo. Wir haben beschlossen, ab diesem Herbst für Bio-Oliven erstklassiger Qualität freiwillig 1,50 Euro/kg zu bezahlen.

Damit verfolgen wir einen uneigennütigen und einen eigennütigen Zweck: Einerseits machen wir den Bio-Bauern ein bisschen Mut und beweisen ihnen, dass ihre Arbeit wertvoll ist, andererseits stehen uns als Topbezahler immer die besten Oliven zur Verfügung. Davon profitieren auch Sie...

Um den Aufschlag zu finanzieren, werden wir allerdings die Preise anpassen müssen. Während für die Familienkonfektion Bag-in-Box (ebenfalls ohne Gift und ohne Chemiedünger, aber nicht bio-zertifiziert) der alte Preis noch gehalten werden kann, müssen wir die Halbliterflaschen (bio-zertifiziert) ab Jahrgang 2017 um zwei Euro teurer machen. Die Erhöhung wird die Mehrkosten knapp abdecken.

Wir sind uns bewusst, dass wir damit möglicherweise Kunden verlieren, bitten Sie aber um Verständnis, dass wir dieses Risiko eingehen müssen: Wir können diesem Verfall nicht einfach weiter zusehen, ohne zumindest zu versuchen, ein Zeichen zu setzen und ein paar Olivenbauern ein bisschen an unserem Erfolg teilhaben zu lassen.

Neues aus der Ölmühle

Wer nicht untergehen will, muss schwimmen. Es gibt keinen Topbetrieb, der in diesen Jahren nicht ständig an den Stellschrauben der Qualität drehen würde. Denn nur Spitzenqualität bringt Visibilität und nur diese Chancen auf Erfolg. Unsere für die 2016er-Ernte angeschaffte Ölmühle gehört zum Modernsten. Doch haben solche neuen Entwicklungen immer auch Prototyp-Charakter. So müssen wir diesen Sommer bei der Elektronik, der Waschanlage und dem Temperaturmanagement eine Reihe von kleinen und größeren Verbesserungen vornehmen.

Wer uns diesen Sommer besuchen kommt, wird zudem eine große Baustelle sehen. Wir baggern ein Loch von 150 Kubikmetern und vergraben darin ein Zementsilo für die Oliventrester. Das ist notwendig geworden, weil es einfach zu gefährlich ist, den Trester bei Kälte, Nacht und Regen mit Traktor und Anhänger in die Olivenhaine zu fahren.

So kann der zwischengelagerte Oliven-„Abfall“ – übrigens ein hervorragender Humuslieferant – in Zukunft gefahrlos bei trockenem Wetter und tagsüber ausgebracht werden. Gleichzeitig werden aus den Trestern ab diesem Herbst die Kernfragmente extrahiert, die als Brennstoff für Pelletöfen genutzt werden können.

Balduccio-Bio-Olivenöl erhalten Sie bei:

Guidolio GmbH, Meggenhornstr. 20, 6045 Meggen, Tel. 041 378 02 00

www.guidolio.ch, info@guidolio.ch