



Rundbrief 12

Dezember 2025

Mit unseren Rundbriefen informieren wir über unser Olivenölprojekt und auch über persönliche Eindrücke von der Umgebung, in der unser Olivenöl entsteht und in der wir einen großen Teil des Jahres leben.

👉 Tipp: wenn du den Rundbrief auf dem Handy liest, dann bitte im Querformat; so stimmt die Formatierung.

Ihr könnt den Rundbrief wie immer komplett lesen, oder auf die Inhalts-Überschrift (in [blau](#) gekennzeichnet) klicken und den Artikel direkt aufrufen.

Liebe Freundinnen und Freunde von ALONI-Olivenöl,

das könnt ihr in diesem Rundbrief lesen:

[...dies und das - von uns](#)

- Sommergrüße vom Weihnachtsbasar
- Rückblick und Ausblick
- Wann kommt das neue Olivenöl?
- Wann kann ich bestellen?



...und außerdem:

Olivenernte 2025 in der Mani - ein magischer Moment im Jahr



Frühmorgens geht's los

Herbst in der Mani. Die Sonne scheint, die Luft ist klar und die Abende werden kühler - über den Olivenhainen liegt diese besondere Stimmung, die jedes Jahr aufs Neue entsteht und uns immer wieder in seinen Bann zieht.

Es ist ein Phänomen und **das** Ereignis im Jahr: die Menschen wirken wie elektrisiert, tauchen aus der heißen Jahreszeit wieder mit spürbarer Energie und Betriebsamkeit auf, ziehen mit der Familie und mit Freunden in die Olivenhaine und sind mit einer sichtbaren Freude mit der Olivenernte und der Olivenverarbeitung beschäftigt.

Bis spät in die Nacht laufen die Olivenmühlen und verarbeiten die Oliven zu Olivenöl.

Trotz der monatelangen Trockenheit hat uns die Natur in diesem Jahr mit einer erfreulich guten Ernte beschenkt. Die Qualität der Oliven ist vielversprechend.

Vom Baum in die Mühle - der Weg unserer Oliven



Oft werden wir gefragt, wie die Olivenernte bei uns abläuft - und wie aus den Oliven anschließend das Öl entsteht.

In diesem Rundbrief machen wir diese Fragen zum Thema. Wir haben dazu ein kleines **Video** zusammengestellt, in dem wir euch den Weg unserer Oliven zeigen: Vom Baum bis hin zur Verarbeitung in der Olivenmühle.

Vorab geben wir einige kurze Hinweise, die die im Video gezeigten Abläufen leichter verständlich machen.

Das **Video** haben wir am Schluss des nachfolgenden Artikels verlinkt.

Wie wir ernten - Handarbeit zwischen Felsen und Olivenbäumen



Tausende kleine Oliven für einen Liter Olivenöl

In der Mani werden die Oliven zwischen November und Januar geerntet.

In unserer bergigen Landschaft ist keine maschinelle Ernte möglich. Hilfsmittel sind allenfalls die elektrisch betriebenen Ernte-Rechen, mit denen die Oliven schonend von den Bäumen "geklopft" werden und in die zuvor ausgelegten Netze fallen. Damit beginnt die körperlich anstrengende Handarbeit: Rund sechs bis acht Stunden täglich sind die Erntehelfer im Einsatz. Auch das Abschlagen der Oliven von den Früchte tragenden Zweigen gehört dazu - diese Zweige stammen vom ersten Auslichtungsschnitt.

Anschließend werden Aststückchen und Blätter entfernt, die Jutesäcke gefüllt und so schnell wie möglich in die Olivenmühle

gebracht. Denn nur eine schnelle Weiterverarbeitung garantiert höchste Ölqualität.

In der Olivenmühle - hier entsteht das neue Olivenöl



Olivenmühle Valavanis, Agios Nikolaos

Waschen und Mahlen - der Moment, in dem alles beginnt

Die Oliven gelangen über ein Förderband in die "Waschstraße". Dort werden letzte Blätter und Zweiganteile aussortiert, bevor die Früchte in einem Wasserbad gereinigt werden.

Danach geht es über das Förderband weiter zum Zermahlen der Oliven in die Edelstahl-Maschinenmühle. Das Ergebnis ist eine breiige, grüne Masse aus Fruchtfleisch und zermahlene Kernen.

Kaltextraktion in der Zentrifuge - die Geburt des Olivenöls

Zur Kaltextraktion wird der Fruchtbrei zur Zentrifuge geleitet. Diese arbeitet ähnlich wie eine große Schleudertrommel: Das schwere Fruchtfleisch mit den Kernstückchen wird an den Rand geschleudert, während die Flüssigkeit in der Mitte abläuft. Das Endprodukt des ersten „Schleudergangs“ ist eine Mischung aus Öl und Fruchtwasser. In einer zweiten Zentrifuge wird das Öl vom Fruchtwasser getrennt und das Olivenöl in Kanister abgefüllt oder in große Stahltanks geleitet, in denen es noch weiter 'ruht'.

Frühöl - das erste frisch gepresste Öl des Jahres

Das frisch extrahierte, ungefilterte Olivenöl enthält zunächst noch zahlreiche **Schwebstoffe**, das sind winzige Fruchtpartikel. Das Öl wirkt trüb und farblich eher intensiv grünlich. Ungefiltertes Früh-Olivenöl ist im Geschmack meist fruchtig-intensiv, deutlich

bitter und pfeffrig "im Abgang". Für Verbraucher, die ein mildes Öl gewohnt sind, kann das im ersten Moment sehr "krass" sein - aber genau das macht es spannend. Olivenöl-Enthusiasten begrüßen das Frühöl so wie die Weinliebhaber den ersten roten Jungwein, den italienischen **Novello** oder den französischen **Primeur**. Ein ähnliches Ritual auch bei den Olivenbauern: Dieses erste Olivenöl des Erntejahres wird im Familien- und Freundeskreis mit Brot, Meersalz, Wein und Ouzo gefeiert.



In der Olivenmühle - die erste Verkostung des frischen Olivenöls

Auch gesundheitlich spricht vieles für das frühe Olivenöl: Durch die frühe Ernte und die Schwebstoffe enthält es in der Regel mehr **Polyphenole** (Antioxidantien) und **Oleocanthal & Co.**, denen entzündungshemmende Wirkungen zugeschrieben werden.

Der Nachteil: Durch die Schwebstoffe ist es weniger hoch erhitzbar, weniger lange haltbar und die enthaltenen Schwebstoffe bilden am Flaschenboden Ablagerungen, die manche Kunden als störend empfinden.

Viele Olivenbauern füllen dieses frische Olivenöl für den Eigengebrauch ab.

Filtration - für Klarheit und Haltbarkeit

Die meisten Olivenöle, die in den Verkauf gelangen, sind gefiltert. Zur Vorbereitung wird das frühe Öl in Stahltanks gelagert, es kommt zur Ruhe, die darin enthaltenen Schwebstoffe können zu Boden sinken und dieser Bodensatz wird dann entfernt.

Nach einer Ruhezeit von ein bis zwei Monaten wird das Olivenöl in einem letzten Schritt gefiltert. Dabei werden auch die letzten Ablagerungen entfernt und das Öl ist klar und ohne Schwebstoffe.

Dann ist das jetzt noch frische Olivenöl gereifter, milder und im Geschmack aromatisch, mild-fruchtig, mit dezenter Schärfe und

garantiert wieder echt lecker.

Das gefilterte Olivenöl ist mindestens 24 Monate haltbar und bis 180 Grad erhitzbar und damit zum Braten geeignet.

Nach dem Filtern ist die Olivenöl-Herstellung abgeschlossen.



Vom Baum in die Olivenmühle - der Weg unserer Oliven bis zum Olivenöl

Wie viele Oliven werden für einen Liter Olivenöl benötigt ?

Für **einen Liter** unseres ALONI Olivenöls der Sorte Koroneiki werden, abhängig vom Ölgehalt, etwa **3.000 - 5.000** kleine Oliven benötigt.

Wenn ihr also das nächste Mal unser Olivenöl genießt, dann denkt an all das, was dahintersteckt: harte Arbeit, Geduld, Tradition, ein Stück Geschichte – und tausende kleiner Oliven aus dem Leben eines Olivenbaumes.



...dies und das - von uns



Sommergrüße vom Weihnachtsbasar

- wo der Nikolaus
Sonnencreme braucht

Weihnachtsbasar in Stoupa

Wie jedes Jahr fand in Stoupa im November ein Weihnachtsbasar zugunsten der örtlichen Tierschutzorganisation statt.

An sich keine außergewöhnliche Veranstaltung für diese Jahreszeit; außergewöhnlich war für uns das Ambiente: sommerliches Wetter, Strand, Meer, südamerikanische Rhythmen und ein 'Nikolaus', der wirkte, als hätte er sich in der Zeit vertan.

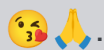


Weihnachtsbasar mit Sommerflair

Rückblick und Ausblick

2025 war wieder ein spannendes und auch erfolgreiches Jahr für uns. Unsere erste Lieferung im April war schneller vergriffen als gedacht und die zweite Lieferung im August ebenso.

Wir bedanken uns herzlich für euer Vertrauen und für eure Treue



Das frisch gepresste Olivenöl der neuen Ernte 2025/2026 haben wir direkt in der Mühle verkostet und es verspricht wieder puren Genuss. Wir freuen uns schon jetzt darauf, euch das leckere Olivenöl ab März nächsten Jahres anbieten zu können.

+++++

Wann kommt das neue Olivenöl ?

Das neue Olivenöl ruht schon in den Edelstahltanks der Olivenmühle.

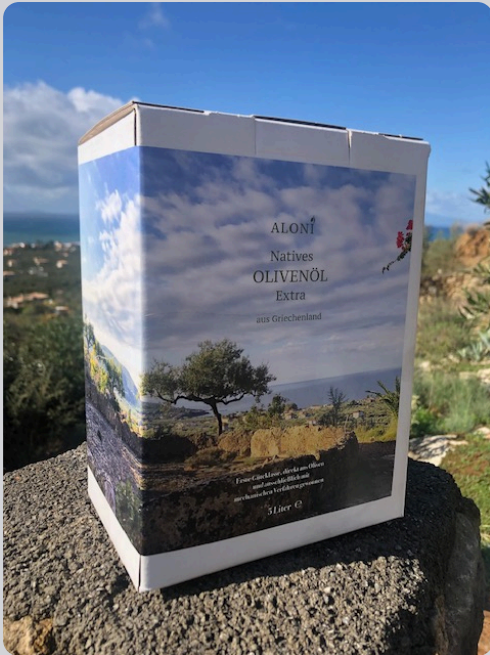
Hier wird es bis Mitte Februar reifen und seinen typischen Geruch und Geschmack sowie seine goldgrüne Farbe entwickeln.



Wir erwarten die Lieferung gegen Ende März bei uns in Soest.

+++++

Wann kann ich das neue Olivenöl bestellen und wieviel wird es kosten ?



unsere 5 Liter Bag-in-Box

Vorbestellungen nehmen wir ab sofort über unsere Webseite entgegen.

Die genauen Kosten des Olivenöls werden erfahrungsgemäß erst ab Mitte Januar feststehen.

Wir erwarten Kosten in der Höhe der diesjährigen Lieferung.

Dies wäre für unsere 5 Liter Bag-in-Box 88 €.

Sollten die tatsächlichen Preise im kommenden Jahr niedriger sein, so geben wir diesen Vorteil selbstverständlich an euch weiter.

Weitere Informationen dazu sind auch auf unserer Webseite zu lesen.

👉 Vorbestellungen 👉

für die neue Lieferung Ende März 2026 sind ab sofort über unsere Bestellseite möglich:

aloni-olivenoel.de





Weihnachtsverkauf, Supermarkt
Kritikos, Stoupa

Wir wünschen euch eine
ruhige und stimmungsvolle
Adventszeit
sowie ein friedliches und
frohes Weihnachtsfest im
Kreise eurer Lieben.

Καλά Χριστούγεννα και
ευτυχισμένο το νέο έτος!
Frohe Weihnachten 🌲 und
ein gesundes und glückliches
Neues Jahr.

Martina Schulz-Haider

+

Heinz Haider

Ihr habt Fragen oder Anregungen? Schreibt uns :

info@aloni-olivenoel.de

Wir freuen uns über euren Besuch unserer Webseite mit
weiteren Informationen rund um unser extra natives Olivenöl und
über uns

www.aloni-olivenoel.de

...und auf INSTAGRAM



+save the date+save the date+



Weihnachtsmarkt

auf dem Hof
Forstbetrieb Nolte,
Bad Sassendorf-Heppen,
Schneiderstr. 8.

Hier könnt ihr euren
Weihnachtsbaum kaufen, in
der „Holzkammer“ eure
Weihnachtsgeschenke
komplettieren (auch mit
unserem ALONI Olivenöl in
Geschenk-Größe) und sich
bei Leckereien über das
Angebot des Forstbetriebes
informieren (u.a. Kaminholz).

ALONI Olivenöl

Martina Schulz-Haider + Heinz Haider
Ostenhellweg 41, D-59494 Soest
Telefon: + 49 160 351 2000
www.aloni-olivenoel.de

*Wenn Sie diese E-Mail und andere Informationen an {{ contact.EMAIL }} von uns
nicht mehr empfangen möchten, können Sie diese mit einem Klick*

abbestellen > [Abmelden](#)

