

San Domenico

Familie Eggmann, Strubenacher 17, 8126 Zumikon



Juni 2019, Podere Sandomenico

Liebe Kundinnen und Kunden, liebe Freunde vom „San Domenico“-Olivenöl

Das Olivenjahr 2019 hat begonnen. Wir sind froh, dass Ende April flächendeckender Regen eingesetzt hat. Dies ist nach einem eher trockenen Winter wichtig, damit sich die Blüten der Bäume voll entwickeln können.

Im Frühjahr haben wir in Zusammenarbeit mit unserem lokalen Team die rund 300 Bäume geschnitten. Die Haine müssen alle rund zwei Jahre in Handarbeit gestutzt werden, um weiterhin ein Olivenöl erster Qualität produzieren zu können.

Ziel ist es dabei, dass die jüngeren Äste viel Licht kriegen und die Früchte sich voll entfalten können. Wie im letzten Brief erwähnt, haben unsere Bäume auch unter dem Eisregen vom Februar 2018 gelitten und abgestorbene Äste mussten entfernt werden. Eldo, einer unserer Helfer besuchte einen Olivenbaumpflegekurs und er lernte dabei, dass jede Sorte von Olivenbäumen anders geschnitten werden muss.

Das San Domenico Olivenöl besteht bei einer Ernte, ohne Ausfall aus fünf verschiedenen Früchten. Eine davon heisst Pendolino. Die Äste des Baumes pendeln in Richtung Boden und werden dementsprechend gepflegt.



sandomenicopodere@gmail.com

San Domenico

Familie Eggmann, Strubenacher 17, 8126 Zumikon



Ein zweites Projekt, das wir regelmässig im Spätwinter angehen, ist das Ausheben der Wasser-Gräben. Die Klimaerwärmung bringt uns in den letzten Jahren unter anderem ungewöhnlich lange und milde Trockenphasen im Winter, aber auch Starkregenfälle. Fliesst das Wasser dabei nicht in den gewohnten Bahnen in Richtung Tal, drohen Erdbeben und Bodenerosionen.

Sergio und ich sind glücklich diese Arbeiten in enger Zusammenarbeit mit den lokalen Bauern zu koordinieren und sind jetzt schon gespannt auf die weitere Entwicklung und die Ernte im kommenden November. Nach wie vor haben wir noch einige Flaschen Vorrat vom vorzüglichen Jahrgang 2018.

Jede von Ihren Bestellungen gibt uns den Antrieb weiterhin das hochwertige Sandomenico Olivenöl auf unserem langjährig biologischen Familienbetrieb zu produzieren. Wir sind stolz damit unseren kleinen Beitrag an die Erhaltung der einmaligen Kulturlandschaft des Alta Valle die Cecina zu leisten und sind sicher Mama wäre stolz auf uns.

Der Preis von 30.- versteht sich inklusive Versand.
Wir danken Ihnen für Ihr Vertrauen und freuen uns auf Ihre Bestellung.

Tanti saluti

Serge Eggmann.

Gian Eggmann



sandomenicopodere@gmail.com