

# Erntechronik Oliven, Lalunda 2020 bis 2012

- **Ernte 2020/2021**

Wieder ein gutes Jahr, glücklicherweise. Qualitativ ein sehr gutes Jahr mit Säurewerten von 0,2 bis 0,3, also bester Ölqualität. Mengemässig auch ein sehr gutes Jahr, fast die 10fache Ausbaute im Vergleich zum letzten Jahr. So machts mal wieder Spass und gleicht unsere Corona-Verluste zumindest so ein bischen aus. Bei unsrer extensiven Wirtschaftsweise haben wir sehr alternierende ernten, kennt man hierzulande von den Apfelernten in Streuobstwiesen. Gute Jahre wechseln mit schlechten Jahren, dazwischen gerne auch mal ein Totalausfall. Moderne Landwirtschaft (und Gartenbau) hat diese Widrigkeiten mit Düngung, Bewässerung und Pflanzenschutz ein Stück weit im Griff und verhindert so grosse Ausschläge in der Menge. Wir streben diese intensive Landwirtschaft nicht an und werden wohl mit Schwankungen leben müssen. Die Düngung allerdings wollen wir in den nächsten Jahren mit Kompostwirtschaft angehen.

- **Ernte 2019/2020**

Das nächste miserable Jahr. Ein trockenes Jahr. Dürftige Ernte, aber in guter Öl-Qualität.

- **Ernte 2018/2019**

Ein miserables Jahr. Glücklicherweise müssen wir nicht von den Oliven leben. Einige Tage Regen im Sommer: August und September, haben ein Klima erzeugt das sowohl die Mittelmeerfruchtfliege gefördert hat, als auch einen Pilz der die Oliven befallen hat. Die meisten Oliven waren frühreif sind heruntergefallen, die die hängengeblieben sind waren qualitativ schlecht, sodass die, die früh gepresst haben (um die herabfallenden Oliven auch noch zu erwischen), Säurewerte von über 2% erreichten. Wir haben brav gewartet bis die angeschlagenen und befallenen Früchte vom Herbstwind abgeräumt waren und haben dann den kläglichen Rest geerntet und gepresst, Ausbeute mickrig, Qualität grad noch so tolerabel. Ein Jahr zum Vergessen. In solchen Jahren kommt man mal wieder ins Nachdenken...

- **Ernte 2017/2018**

Ein sehr gutes Jahr. Damit nicht nur altes Zeug hier steht, berichte ich mal wieder aktuell. Es war ein Olivenjahr, alles hat gepasst, dementsprechend gut war die Ernte, sowohl qualitativ (Säurewerte unter 0,3) als auch quantitativ. Ein Jahr das Freude bringt und wenigstens isoliert betrachtet die Kosten hereinspielt die, die Bewirtschaftung verursacht.

- **Ernte 2008/2009**

Ich beginne diese Chronik mit einem Totalausfall. Aufmerksame Leser meiner Orangen-Chronik wissen von einem grimmigen Frost im Februar 2008. Dieser Frost hat auf Lalunda, und unseren anderen Olivenplätzen, offensichtlich die Blüte vollständig erwischt. Eine kleine Hoffnung hatte ich immer noch weil, die geschützt um die Häuser herumstehenden Bäume doch einen erkennbaren Fruchtansatz hatten. Aber die Ernte war keine! Ein halber Sack Oliven, also ca. 5Liter Öl, war die ganze Ausbeute des Jahres 2008. Dramatisch für uns und unsere Olivenöl-Freunde die, wie jedes Jahr, Anfang Januar, wieder auf unser Öl gewartet haben. Um uns herum stellt sich die Situation ein klein bischen besser dar, manche Bauern hatten, in offenbar geschützteren Lagen, doch ein paar Oliven, die Ölmühlen der umliegenden

Dörfer haben etwa ein Drittel einer normalen Ernte zu bearbeiten. Schlimm für die Bauern deren häufig einzige, oder zentrale Einkommensquelle das Olivenöl ist. Jetzt würde man denken dafür ist der Preis dann ok dieses Jahr, aber mitnichten! Offensichtlich gibt es in anderen Regionen der Welt genug Öl. Der Preis ist exakt auf dem Niveau des Vorjahres (ein Jahr mit ganz ordentlicher Ernte). Weltmarkt und Globalisierung grüssen hier unbarmherzig. Bislang war der Winter sehr "wüchsig". Wir hoffen also auf üppige Blüte und entsprechenden Fruchtansatz für 2009/2010. Januar 2009, Peter Schaupp

- **Ernte 2009/2010**

Eine super Ernte! Noch nie hatten wir eine so gute Ernte, nicht in 25 Jahren! Man hat den Eindruck nach dem Totalausfall des letzten Jahres hat die Natur Kraft gesammelt und zeigt uns so richtig was geht...! Eine Freude! Schon das ganze Jahr über haben wir üppig blühende Bäume bestaunt, dann prazzel voll hängende Bäume. Kein Hagel, kein Frost, kein Regenmangel, nichts hat dieses Jahr beeinträchtigt. Hilfe bei der Ernte hatten wir dieses Jahr von einer kleinen Gruppe vom Heim Sonnleitn aus Graz, herzlichen Dank an dieses Stelle! Im ersten Jahr jetzt können wir "unser Öl" jetzt auch zum Verkauf anbieten [Hier im shop!](#). In den ganzen letzten Jahren reichte die Ernte nicht mal für alle langjährigen treuen Freunde und Kunden. So ein Jahr verleiht Auftrieb, macht wieder Lust auf Landwirtschaft. Wir nehmen einen neuen Anlauf!. Ulm, 31.1.2010, Peter Schaupp

- **Ernte 2010 / 2011**

Oliven alternieren, das heisst auf eine gute Ernte folgt eine schlechte Ernte und dann kommen zwei durchschnittliche Ernten. Nach der sehr guten Ernte des letzten Jahres also heuer die schlechte, sozusagen keine Ernte. Noch dazu war das bisschen Öl qualitativ, zumindest für unsere Verhältnisse, nicht gut. Mag daran gelegen haben dass im November kurz vor der Ernte ein kurzer aber sehr knackiger Frost den Oliven zugesetzt hat. An einem Tag mit fast 20 Grad tagsüber war dann in der Nacht Frost mit 5 bis 8 Grad Minus.... So hoffen wir aufs nächste Jahr und geben die Hoffnung auf segensreiche Ernten nicht auf. Ulm, am 26.3.2011, Peter Schaupp

- **Ernte 2011 / 2012**

Dieses Jahr also wieder eine "normale" Ernte. Eine Ernte in der unteren Mitte sozusagen. Eigentlich war alles gut in diesem Jahr, genug Wasser, kein Frost- nicht in der Blüte und nicht bei der Ernte. Die Ernte war planmässig Ende November bis Anfang Dezember und hat ein recht gutes Öl gebracht. Ohne Wasser (extra Bewässerung) und ohne Dünger, also bei extensiver Bewirtschaftung, noch dazu auf unseren, für Oliven nicht wirklich guten, Standorten ist halt mengenmässig nicht mehr zu machen. Jedenfalls freuen wir uns für uns und unsre Freunde das Grundnahrungsmittel Olivenöl wieder frisch und in bester Qualität zur Verfügung zu haben. Ulm, am 10.1.2012, Peter Schaupp