

# Unser Olivenöl der Ernte 2020

Seit beinahe 20 Jahren fasziniert uns die Gegend um den *Monte Amiata* in der Süd Toskana. Dort kultivieren und pflegen wir unsere eigenen Olivenhaine mit etwa 150 Bäumen.

Es ist die Gegend am Fuße eines erloschenen Vulkans auf ca. 500 Meter Höhe.

**Jetzt möchten wir auch Ihnen das wunderbare Öl unserer Oliven anbieten.**

**Die Oliven sind von der dort ursprünglich heimischen Sorte [Olivastra Seggianese](#).**

Gleichnamig mit unserem Nachbarort Seggiano in dem es auch ein Museum zur Olivenkultur gibt. Die Olivenpflanze als Leitmotiv der Flora des gesamten Mittelmeerraumes ist für uns eine der faszinierendsten Pflanzen. Ihre Jahrtausende alte Geschichte und ihre kulturgeschichtliche Bedeutung sind nahezu unerschöpflich. Besonders fasziniert uns die außergewöhnliche Vitalität dieses immergrünen Baumes. Ebenso wunderbar sind die Vielfalt und die Gegensätze der äußeren Formen – von der Zartheit der Blütenstände über die Grüntöne der Blätter zu dem Silbergrau der oft skulpturenartigen Stämme.

**Unsere Olivenbäume und der Hain wurden schon immer biologisch kultiviert. Wir sind jedes Jahr von neuem darauf gespannt was uns die Natur zur Erntezeit schenkt. Olivenöl aus medizinischer/gesundheitsfördernder Sicht verdient eine eigene umfangreiche Betrachtung die den Rahmen dieses Informationsblattes übersteigt. *Olivenöl ist eine Kostbarkeit.***

**Das in kleiner „gärtnerischer“ Art und Weise gewonnene „Extra Vergine“ ist selten.**

Dieses Jahr waren unsere Oliven in einem hervorragenden Zustand. Wir konnten unsere Oliven ernten obwohl die äußeren Umstände im Moment eine Herausforderung sind. Zügig nach der Ernte, nach der Arbeit an diesen kurzen Tagen, werden die Oliven zu einer wenige Kilometer entfernten Ölmühle gebracht. Der Betrieb [Frantoio Anteata](#) ist, entsprechend der klein strukturierten Landwirtschaft dieser Gegend, auf kleine Produzenten ausgelegt und betreibt eine hochmoderne Anlage.

**Das Olivenöl wird hier durch die so genannte Kaltextraktion gewonnen. Dies ist die werterhaltendste Methode der Ölgewinnung. Durch die rasche Verarbeitung von der Ernte bis zum fertigen Öl erreichen wir beste Qualität. Die Oliven jedes Einlieferers werden separat verarbeitet. So bekommt jeder Einlieferer auch das Öl seiner eigenen Oliven.**

## Zur Bestellung:

Es ist sinnvoll den Jahresbedarf an Olivenöl zu decken wenn das neue Öl verfügbar ist (jeweils vom Bestellzeitpunkt bis etwa Ende November). So kann der Kunde sicher sein immer nur „diesjähriges Öl“ zu genießen. Denken Sie bei Ihrer Bestellung bitte auch an Bekannte und Freunde. Zudem ist Olivenöl zu jeder Zeit auch ein wunderbares Geschenk.

Einheit	Preis
Flasche 0,5	€ 16,00
Flasche 0,75 l	€ 23,00
Karton mit 6 x 0,75 l	€ 120,00
Kanister mit 5 Litern	€ 125,00

Bei größerem Bedarf ab 20 Litern oder mehr ist das Edelstahlgefäß im Preis inbegriffen und kann jedes Jahr neu gefüllt werden.  
Preis auf Anfrage.

Bitte senden Sie Ihre Bestellung per mail oder rufen Sie uns an.  
Wir freuen uns von Ihnen zu hören.

**Beste Grüße,**

**Kornelia Székessy, Andreas Pixis, Raphael Pixis**

**E-Mail: [pixis@imkereipixis.de](mailto:pixis@imkereipixis.de)**

**[www.imkereipixis.de](http://www.imkereipixis.de)**

**Telefon: 0176-24884467**

