

Geprägt von einem aussergewöhnlichen Erntejahr
Wenn alte Olivenbäume zu Überlebenskünstlern werden

Unsere Olivenbäume wurzeln in einem kargen, steinigen Boden mit einer Humusschicht von gerade einmal 25 bis 30 Zentimetern. Darunter liegt Schieferfels, aus dessen Spalten die tief verwurzelten Bäume einen Teil ihres Wassers erschliessen. Was unter normalen Bedingungen bereits eine Herausforderung ist, wurde 2026 zu einer besonderen Bewährungsprobe.

Ein regenreicher Frühling liess die Bäume zunächst kräftig austreiben. Die Blüte verlief erfreulich, und bis Ende Juni waren die Baumkronen üppig und reich mit Oliven behangen. Dann folgte die extreme Trockenheit: Zwischen dem 1. Juni und dem 24. Oktober 2026 fielen in unserem Olivenhain lediglich rund 25 Liter Regen.

Die Folgen waren deutlich sichtbar. Nur dort, wo ausreichend Erdreich und Feuchtigkeit vorhanden waren, konnten sich die Oliven weiterentwickeln. Auch der reichliche Morgentau dürfte dabei eine unterstützende Rolle gespielt haben. Schliesslich konnten wir rund 120 unserer 320 Bäume rechtzeitig ernten. Die übrigen benötigen dringend Regen, um die Fruchtentwicklung fortzusetzen. Oliven aus unserem Pachthain halfen uns, die produzierte Ölmenge etwas zu erhöhen.

Mengenmässig ist 2026 für uns ein aussergewöhnlich schwieriges Jahr. Gleichzeitig zeigt es eindrücklich, wie stark Boden, Wasserverfügbarkeit, Witterung und Erntezeitpunkt den Charakter eines Olivenöls prägen.

Degustationsnotizen – kräftig, grün und charaktervoll

Unser Olivenöl virgen extra Olivetum Colina riquessa 2026 präsentiert sich nach unserer ersten Einschätzung besonders kräftig und mit einer auffallend intensiven, dunkleren Grünfärbung.

Die extreme Trockenheit machte eine frühzeitige Ernte notwendig, bevor sich die Früchte durch den Wassermangel weiter veränderten. Viele Oliven waren zum Erntezeitpunkt noch deutlich grün. Das ist für die Einordnung des Öls interessant: Der Reifegrad der Früchte und der Erntezeitpunkt beeinflussen sowohl die sensorischen Eigenschaften als auch die Zusammensetzung der Inhaltsstoffe.

Das grüne Gold – auch aus ernährungswissenschaftlicher Sicht spannend

Olivenöl virgen extra ist weit mehr als ein hochwertiges Lebensmittel. Es liefert einfach ungesättigte Fettsäuren, insbesondere Ölsäure, sowie Vitamin E und weitere natürliche Begleitstoffe. Dazu gehören die Polyphenole, eine Gruppe von Pflanzenstoffen, die auch wegen ihrer antioxidativen Eigenschaften wissenschaftlich untersucht werden.

Unser Olivenöl Olivetum Colina riquessa 2026 weist einen gemessenen **Polyphenolgehalt von 447 mg/kg** auf. Dieser Wert macht den Jahrgang auch aus ernährungswissenschaftlicher Sicht interessant. Polyphenole sind wertvolle natürliche Pflanzenstoffe, deren Eigenschaften intensiv wissenschaftlich erforscht werden. Ein hoher Polyphenolgehalt zeichnet ein Olivenöl aus.

Für die Ernährung und das Wohlbefinden zählt jedoch immer das Gesamtbild: eine ausgewogene, abwechslungsreiche Ernährung mit hochwertigen Lebensmitteln.

Qualität, die auch in der Gastronomie geschätzt wird

Es freut uns besonders, dass auch in diesem Jahr Spitzenkoch Alex Bindig vom Gault-Millau-Koch aus Winterthur sowie Stavros Stergiou, Olivenölsensoriker der ZHAW und von der Bodega Noi in Lichtensteig, zu unseren geschätzten Kunden zählen.

Brigitte und Roger Schläpfer