

April 2025

Hallo



Mitte März bin ich traditionsgemäss in die Basilikata gereist, um den neuen Jahrgang (2024) abzufüllen. Wie immer wurde ich bei der Familie Biscione herzlich willkommen geheissen. Die Gastfreundschaft kennt hier fast keine Grenzen. Jeden Mittag und Abend darf ich am Tisch von Luciana und Pietro Platz nehmen und bei gemütlicher Atmosphäre am Familienleben teilhaben. Carla und Angela, die beiden Töchter des Hauses, geniessen es jeweils sichtlich, wenn Besuch aus der Schweiz da ist. Dieses Mal hat Angela das nebenstehende Bild für mich gemalt...

Wenn sie mehr über meine Reise erfahren möchten, dann geht es [hier zum Reisebericht](#).



Das Angeli Berg-Olivenöl Jahrgang 2024 ist eingetroffen

Es freut uns sehr, dass auch der Jahrgang 2024 unsere Erwartungen an die Qualität unserer Angeli Berg-Olivenöle erfüllt. Die Grundcharakteristika des DOLCE und des FORTE sind klar erkennbar. Das UNICO (sortenrein Coratina) hat auch im 4. Jahr eine eigenständige, verführerische Charakteristik.



Hurrah, die Salatzeit ist da



Mit dem Angeli Berg-Olivenöl haben sie bereits einen wichtigen Teil für eine feine (und gesunde) Salatsauce in ihrer Küche. Kennen sie auch unsere Balsamici? Alle unsere Balsamici haben keinen zugesetzten Zucker. Die Süsse stammt vom konzentrierten Traubenmost.

Sei es der traditionelle Balsamico "Buon Condimento", ein Fruchtbalsamico (Granatapfel, Himbeer, Erdbeer) oder unser Balsamico Bianco, der erfahrungsgemäss Suchtpotential hat - mit unseren Balsamici bekommt ihre Salatsauce eine Prise Italianità. Lust das auszuprobieren?

Angeli und künstliche Intelligenz

Unsere Texte sind nicht perfekt und haben vielleicht auch den einen oder anderen Fehler... Sie sind alle ohne künstliche Intelligenz (KI) geschrieben. Wir bei Angeli haben uns auf die Fahne geschrieben, ehrliche Produkte anzubieten. Daher sind wir der Meinung, dass auch unsere Texte ehrlich und authentisch sein sollen und dürfen. Wir verwenden daher keinerlei KI und nehmen uns Zeit, unsere Texte selber zu schreiben.

Vielen herzlichen Dank, dass sie uns und unseren feinen Produkten ihr Vertrauen schenken!
Das ist für uns nicht selbstverständlich.



Bis bald auf dem Wochenmarkt in St. Gallen
Harry Wirth & Birgit Balen Wirth

Haben sie gewusst, dass....



der Grossvater von Pietro im Jahre 1972 eine Ölmühle eingerichtet hat? Zur gleichen Zeit war er auch Besitzer einer Getreidemühle und einer Bäckerei. Als er ins Pensionsalter kam, hat er jedem seiner Söhne eine der drei Aktivitäten übergeben.

Die Ölmühle war diejenige Aktivität, welche am wenigsten intensiv betrieben wurde. Da sein Sohn Donato (Pietro's Vater) bei der Post eine 100%-Anstellung hatte, vermachte er ihm die Ölmühle. In dieser Zeit öffnete die Ölmühle jeweils um den 15. Dezember und war für ca. 1 Monat in Betrieb. Donato nahm sich jeweils Ferien um in dieser Zeit die Ölmühle zu betreiben. Im Jahre 1997 ist Pietro in der Ölmühle eingestiegen und hat seinem Vater geholfen diese zu betreiben. 1999 hat Pietro sich dann entschieden, sich komplett auf die Arbeit in der Ölmühle zu konzentrieren. Das war auch das Jahr, in dem die Ölmühle vom Wohnhaus mitten im Dorf in die Industriezone ausserhalb des Dorfes Cancellara verlegt wurde. Seit nunmehr 26 Jahren betreibt Pietro die Ölmühle hauptberuflich und hat diese laufend modernisiert. Sein Fokus auf Qualität hat sich bezahlt gemacht. Die Olivenbauern kommen teilweise von weit her, um ihre Oliven bei Pietro pressen zu lassen.