

Hallo



Am 16. Oktober frühmorgens stieg ich in den Zug Richtung Napoli von wo aus ich am nächsten Tag nach Cancellara gefahren bin. Schon wieder stand die Olivenernte an...

Begleitet wurde ich auch dieses Jahr von meinem Freund Andrea. Wie immer war die Vorfreude gross, und als wir dann kurz nach Eintreffen in Cancellara die frischen Olivenöle probiert hatten, war unsere Freude noch grösser. Die Olivenöle waren allesamt sehr charakttervoll und von ausgezeichneter Qualität.

Dieses Jahr haben mich Iris und Mario, zwei Freunde aus der Musikgesellschaft, mit Partnerin/Partner besucht. Für sie war es sicherlich ein unvergessliches Erlebnis und ich habe die Zeit in Cancellara wieder unglaublich genossen. Möchtest du mehr über meine Reise erfahren? Lesen sie meinen Reisebericht auf der Homepage.

Das Angeli Berg-Olivenöl NUOVO ist eingetroffen

Dieses Jahr war ein etwas normaleres Jahr für die Oliven in der Basilikata. Im Winter 2024/2025 hat es endlich den langersehnten Niederschlag gegeben. Dieser hat die Grundwasserpegelstände wieder etwas normalisiert und so schauten wir dem trockenen Sommer etwas gelassener entgegen. In der Blütezeit hat es dann eher wenig geregnet, was dazu geführt hat, dass viele der Blüten sich zu Früchten entwickeln konnten. Der Sommer war trocken und heiss was sich auf die Entwicklung der Oliven durchaus positiv ausgewirkt hat. Anfang September hat es dann wieder die ersten Niederschläge gegeben. Grundsätzlich ist das gut für die Ölbildung der Oliven, jedoch erhöht sich dadurch auch der Schädlingsdruck. Glücklicherweise hat sich die Olivenfliege trotzdem nicht so stark verbreitet.



Die Ernte fällt daher dieses Jahr gut aus. Viele Bäume tragen grosse Mengen an Oliven und die Qualität ist ausgezeichnet.

Das Angeli Berg-Olivenöl NUOVO 2025 weist in der Nase eine ausgeprägt frische und grüne Aromatik auf. Diese erinnert an frisch geschnittenes Gras. Die grünen Aromen überwiegen auch im Mund. Die präsenste Bitterkeit breitet sich im Mund angenehm aus und wird von einer spürbaren Schärfe begleitet. Insgesamt ist das NUOVO 2025 ein sehr charaktervolles und doch harmonisches Angeli Berg-Olivenöl. Das Angeli Berg-Olivenöl NUOVO ist ab sofort und wie immer nur in begrenzter Menge verfügbar.

NEU: Geschenkset 3 x Olio 25cl



Rechtzeitig auf Weihnachten bieten wir ein 3er-Geschenkset für unsere Olivenöle in der kleinen 25cl-Flasche an. Somit kann zum Beispiel ein Probierset unserer naturbelassenen Angeli Berg-Olivenöle DOLCE, FORTE und UNICO verschenkt werden. Selbstverständlich kann das Set auch mit den aromatisierten Olivenölen Limone und Peperoncino kombiniert werden.

NEU und nur kurzzeitig erhältlich: Feines Süss- und Salzgebäck nach Nonna's Rezept



Zufällig sind wir in Cancellara auf die Biscotteria Maridi gestossen. Zwei Schwestern, Bruna und Maria Grazia, die in Handarbeit feinste Backwaren, süss und salzig, nach Rezepten von Nonna Angela herstellen. Sie verwenden ausschliesslich hochwertige Zutaten grösstenteils aus der Region.

Die verwendeten Zutaten, darunter Mandeln, Walnüsse, Pistazien und Haselnüsse, werden aus den besten lokalen und italienischen Produkten ausgewählt. Ob salzig zum Apéro oder süss zum Kaffee - einfach köstlich!

Das Salzgebäck, das an die aus Apulien bekannten Taralli erinnert, gibt es als "Trecine di Mandorle" (mit hochwertigen Mandeln) und "Trecine di Crusco" (mit Peperone Crusco, einer Spezialität aus der Basilikata).

Die Biscotti (süss) bieten wir in den folgenden Varianten an: "Nociolotto" (Haselnuss), "Moketti" (Mokka), "Morbidi al Pistacchio" (Pistazien), "Cuor di Amarena" (Mandelgebäck mit feinsten Amarenakirsche im Zentrum), "Baci di Dama" (Nussgebäck mit Schokokern).

Nur kurz und in begrenzter Menge erhältlich.

Weihnachtsmarkt in St. Gallen vom 27.11.-24.12.25

Der Weihnachtsmarkt in St. Gallen heisst neu Sternenmarkt und findet vom 27. November bis zum 24. Dezember auf dem Gallusplatz (vor dem Kloster) statt. Der neue Standort mit dem monumentalen Kloster im Hintergrund verspricht eine weihnächtliche Stimmung. Selbstverständlich werden auch wir wieder mit unseren feinen Angeli Produkten dort anzutreffen sein.



Marktferien im Januar 2026

Wie jedes Jahr gönnen wir uns im Januar eine etwas ruhigere Zeit und machen vom 1. Januar bis 1. Februar 2026 Ferien vom Wochenmarkt in St. Gallen. Selbstverständlich sind wir auch in dieser Zeit für Bestellungen telefonisch, per Mail oder über unseren Webshop erreichbar. So erreichst du uns:

Telefon: 071 230 30 25

Mail: info@angeli-olivenoel.ch

Webshop: angeli-olivenoel.ch

Ab 4. Februar 2026 findest du uns wieder wie gewohnt jeweils mittwochs und samstags am Wochenmarkt.

ACHTUNG: ab 01.01.26 gelten samstags neue Öffnungszeiten am Wochenmarkt in St. Gallen. Neu sind wir jeweils von 08.00 - 15.00 Uhr auf dem Marktplatz anzutreffen.

Nun wünschen wir dir eine ruhige, besinnliche Adventszeit, schöne Weihnachten und dann einen ganz guten Start ins Neue Jahr. Mögen deine Wünsche für 2026 in Erfüllung gehen!



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

Haben sie gewusst, dass....



seit 2013 die Olivenbäume im süditalienischen Apulien, der mit Abstand grössten Olivenölproduzierenden Region Italiens, vom Bakterium *Xylella fastidiosa* (Feuerbakterium) befallen werden? Die Bakterien nisten sich in den Gefässen der Bäume ein, die Wasser und Nährstoffe von den Wurzeln in die Blätter leiten.

Sie vermehren sich darin und verstopfen sie, so dass kein Wasser mehr nach oben gelangen kann und alles Grün vertrocknet. Da keine Fotosynthese mehr stattfindet, leidet bald auch der Rest des Baumes, so dass Stamm und Wurzeln allmählich verhungern. Nach aktuellem Kenntnisstand gibt es kein Heilmittel gegen das *Xylella* Bakterium. Vom Bakterium befallene Bäume müssen gefällt und verbrannt werden. Seit den ersten Funden im Jahre 2013 fielen dem Bakterium schätzungsweise 21 Millionen Olivenbäume zum Opfer. Am 9. Oktober 2025 ist das Bakterium nun zum ersten Mal auf der Halbinsel Gargano entdeckt worden. Es sind 47 befallene Olivenbäume identifiziert worden. Dies ist schlimm, da dies rund 90 Kilometer nordwestlich von dem zuvor nördlichsten Punkt, an dem *Xylella* gefunden wurde, liegt. Die Behörden versuchen fieberhaft die Ausbreitung einzudämmen respektive zu stoppen. Glücklicherweise ist die Basilikata (noch) nicht betroffen von dieser schlimmen Krankheit.

Bild: Olivenbäume die vom *Xylella* Bakterium befallen sind
Quelle: Merum