



POST

September 2026

Hallo



Ein heisser und trockener Sommer neigt sich dem Ende zu. Die Tage werden kürzer, die Nächte kühler - der Herbst naht. Für die Landwirtschaft waren es schwierige Bedingungen. Auch in der Basilikata war und ist es noch immer sehr heiss. Im Juli und August hat es praktisch nie geregnet. Wir blicken gespannt auf unsere im Oktober anstehende Erntereise...

Das Angeli Berg-Olivenöl NUOVO jetzt vorbestellen

Die Voraussetzungen in der Basilikata waren sehr gut. Im Winter hat es viel geregnet, was die Grundwasserspiegel wieder normalisieren liess. Der Frühling war dann trocken und so haben viele Blüten auch Früchte gemacht. Beste Voraussetzungen für eine reichhaltige und gute Ernte.



Dann kam der Sommer... Seit Ende Juni hat es praktisch nicht mehr geregnet und die Maximaltemperaturen sind kaum unter 30 Grad gegangen. Das ist ausserordentlich für Cancellara (Basilikata). Temperaturen über 30 Grad waren in der Vergangenheit selten. In diesem Sommer war es die Normalität. Auch jetzt herrschen immer noch Temperaturen über 30 Grad. Die Oliven haben sich trotzdem recht gut gehalten und sehen gut aus. Es ist jedoch anzunehmen, dass die Olivenbäume bald in den Überlebensmodus schalten müssen und einige Früchte abstossen werden. Ausserdem ist es wichtig, dass bald Regen kommt, damit die Früchte fertig reifen und unser geliebtes Öl in ausreichender Menge bilden können. Wir verfolgen die kommenden Tage gespannt und vertrauen auf die Natur, dass sie das richtige tun wird.

Wie jedes Jahr können sie ab sofort das Angeli Berg-Olivenöl NUOVO, welches ich während meiner Erntereise vom 15.-23. Oktober 2026 frisch ab der Presse abfülle, vorbestellen. So haben sie ihre Flasche NUOVO auf sicher, denn erfahrungsgemäss ist es immer heiss begehrt und schnell ausverkauft.

NEU: Biscotti Nocciola e Cacao von bonneheure - Selezione Angeli



In Zusammenarbeit mit Mimi von der kleinen Schokoladenmanufaktur bonneheure ist bereits mit dem Biscotti No. 1 ein nicht alltägliches Guetzli entstanden, das mit seinen Aromen überrascht hat. Nun ist es Zeit für den zweiten Streich - das Biscotti Nocciola e Cacao (Haselnuss und Kakao).

Handgeröstete kolumbianische Kakaobohnen aus der Sierra Nevada Region treffen auf Tessiner Maismehl Farina Bona, Angeli Berg-Olivenöl DOLCE, geröstete Piemonteser Haselnüsse und einen Hauch Zitronenzeste. Entdecken sie Unerwartetes – am schönsten zu Espresso oder Tee.

Und ausserdem: das Biscotti Nocciola e Cacao ist vegan, glutenfrei und ohne Zuckerzusatz. Probierä got über studierä :-)

Wir wünschen ihnen einen farbenfrohen Herbst und freuen uns, sie im November mit den neuesten Informationen von der Olivenernte zu versorgen.



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

Haben sie gewusst, dass....



Omega-6 und Omega-3 Fettsäuren für unsere Ernährung wesentlich sind, da unser Körper sie braucht und sie nicht selber aufbauen kann?

Omega-Fettsäuren sind ungesättigte Fettsäuren, bei denen sich die Doppelbindung in der Omega-Position befindet. Linolsäure wird als Omega-6 und Linolensäure als Omega-3 bezeichnet. In Untersuchungen wurde nachgewiesen, dass Omega-3 und Omega-6 eine Schutzfunktion vor Herz-Kreislauf-Erkrankungen haben. Natives Olivenöl extra verfügt über eine beträchtliche Menge an Omega-3 und Omega-6. Des Weiteren sind diese Fettsäuren und Ölsäuren in einem ausgewogenen, von Ernährungswissenschaftlern als optimal eingeschätzten Verhältnis vorhanden.

Unsere Ernährung sollte ein wenig alpha-Linolensäure, etwas mehr Linolsäure und viel Ölsäure enthalten. In nativem Olivenöl extra sind diese Mengenverhältnisse natürlich enthalten. Natives Olivenöl extra ist daher nicht nur eine hervorragende Quelle von essenziellen Fettsäuren, sondern ist zudem eine Quelle, in der Omega-Fettsäuren in perfekt ausgewogenem Verhältnis für Stabilität und gesundheitlichen Nutzen vorkommen.

Quelle: SuperOlio von Michaela Bogner