



## NEUES ÖL: FRISCH GEPRESST

Die ersten Bestellungen sind schon eingegangen, das neue Öl aus Katalonien ist im November und Dezember aus unserem Sortiment nicht mehr wegzudenken. Wir füllen es nur wenige Tage nach der Pressung ausschließlich in 0,5l Bügelflaschen ab und verkaufen das Öl in limitierter Menge solange der Vorrat reicht. Für viele unserer Kunden ist es der Höhepunkt im Winterhalbjahr, sie schätzen dieses einmalige Geschmackserlebnis. Das Öl stammt aus den beiden ersten Erntewochen, ist vom Charakter mild, manchmal noch etwas ungestüm. Wir verzichten auf Vorabproben, verlassen uns auf die Empfehlung unserer Produzenten in Cabacés. Auch wir sind gespannt und probieren zum ersten Mal nach Eintreffen des Öls. Am Factory-Tag im Dezember laden wir zur Verkostung wie in der Mühle vor Ort. Bitte unbedingt vorbestellen!!

So 30. Sept.	ZAIT-HERBSTFEST	67281 Kirchheim, Weingut Heil
Sa/So 3.+4. Nov.	MARTINSMARKT	67167 Erpolzheim, Lindenhof
Do-Sa 22.-24. Nov.	LADENBURGER ADVENTSLUST	69526 Ladenburg, Baumschule Huben
Sa/So 25.+26. Nov.	ADVENTSMARKT	67269 Sausenheim, Weing. Fluch-Gaul
Sa 8. Dez.	ADVENT IN DER FACTORY	67269 Grünstadt, Bleichgraben 7

Do 5./12./19. Dez	FACTORY	15 - 18 Uhr zusätzlich geöffnet
Fr 27./Sa 28. Dez	FACTORY	geschlossen
Mi 2. Januar 2019	FACTORY	wieder regulär geöffnet

## TERMINE

# OLIANDI DAS OLIVENÖLFEST

## April 27+28, 2019

**Post & Versand:** zait Ltd. & Co. KG • PF 370 • 67265 Grünstadt  
Telefon 06359 / 92467-0 • Email: kontakt@zait.de

**Verkostung & Verkauf:** Bleichgraben 7 • 67269 Grünstadt  
Mittwoch und Freitag 15 - 18 Uhr • Samstag 10 - 13 Uhr



# HERBSTFEST

# ZAIT

WEINGUT HEIL, BISSERSHEIMER STR. 4  
67281 KIRCHHEIM / WEINSTRASSE

## SONNTAG 30. SEPTEMBER 2018 11-18 UHR



zait Ltd. & Co. KG  
Postfach 370  
67265 Grünstadt  
www.zait.de



DIALOGPOST  
Ein Service der Deutschen Post

# HERBST & WINTER 2018

## OLIVENÖLE ANDERS HANDELN



Apulien	vorrätig, im „Feinschmecker“ 2018 ausgezeichnet Ernte 2019: geringer Ertrag
Katalonien	vorrätig, Katalonien Bio ausverkauft Ernte 2019: etwas geringerer Ertrag
Kreta	vorrätig Ernte 2019: bisher normaler Verlauf
Sizilien	vorrätig, neu in der Olivenölprobe Ernte 2019: vorraussichtlich geringer Ertrag
Kampanien	3l Box ausverkauft, 1l Dose kleine Menge Ernte 2019: geringer Ertrag
Trás-os-M.	3l Box ausverkauft, 1l Dose Bevorratung empfohlen Ernte 2019: bisher normaler Verlauf



### ZAITGESCHEHEN

Mit unserem Anschreiben möchten wir auf den Herbst einstimmen. Ausführliche Informationen, Termine, Adressen und die Verfügbarkeit unserer Produkte finden sich auf unserer Webseite. Dort starten wir im September unsere monatliche Gesprächsreihe rund um Olivenöl. Es lohnt, ab und an vorbeizuschauen. Natürlich freuen wir uns über Ihren Besuch auf unserem Herbstfest, zu Weihnachten in der *factory* oder auf einem der Märkte. Unsere Empfehlung für den Herbst: die Olivenöle aus Apulien und von Sizilien. Ende November die Bestände prüfen und die Vorräte bis April auffüllen. Der Blick auf die neue Ernte verheißt wenig Oliven in Italien und somit viel zu tun, um 2019 alle Wünsche erfüllen zu können. Bleiben Sie uns gewogen!

Herzlich Thomas Fuhlrott und Tina Ottmann

### BESTÄNDE & VORSCHAU



Thomas Fuhlrott und António Pavaó, Trás-os-Montes, Portugal

### GESCHENKE

Was man mag, wird gern mit Freunden, Familie oder Kollegen geteilt. So stellen wir in diesem Jahr wieder eine spannende Auswahl unserer Produkte als Geschenk zusammen. Dazu gibt es Neues: Eine Variante der Olivenölprobe kombiniert sizilianisches Öl mit dem von Kreta und aus Katalonien. Dem Basilikumöl stellen wir einen wunderbaren Gin von Thomas Sippel zur Seite. Unser Lieblingswein, der Savignon Blanc vom Weingut Wick, findet sich ebenso wie italienische Schokotrüffel, Salami oder Tomatensugo in einem Geschenk. Unser Tonkrug in neuem Design ist neben neuem Öl, frisch gepresst, inzwischen Klassiker bei den Geschenken. Bilder und Beschreibungen aller Geschenke finden sich ab sofort in unserem Online-Shop. Dort lassen sich Verfügbarkeit und Liefertermine einsehen. Für Firmenpräsentate sprechen Sie uns einfach an!

Tina Ottmann im Gespräch