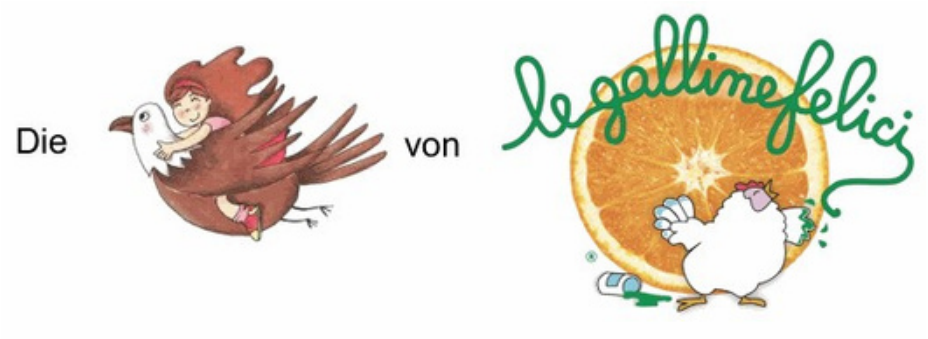
25-09 - Die Brieftaube von LeGallineFelici, den Glücklichen Hühnern - Willkommen zur Saison 2025–2026



Die Brieftaube von LeGallineFelici, den glücklichen Hühnern

(tendenziell) monatlicher Newsletter, der sich an unsere KundenFreund:innen richtet

Wir freuen uns, euch die neuen

Kalender und Preislisten

für die kommende Saison vorstellen zu dürfen.

Guten Morgen allerseits und willkommen zurück!

In diesem Sommer (Mai–August) wurden auf der Insel **über 5.000 Brände** verzeichnet, die mehr als **50.000 Hektar Land** zerstört haben – davon 10–20 % Waldflächen. Bereits im Mai musste die Region wegen der Dürre den **Krisenzustand für Landwirtschaft und Viehzucht** ausrufen.

Und doch: **Im Vergleich zu den Vorjahren hat sich die Lage leicht verbessert**. Zwar haben sich die Wasserreservoirs im Winter nicht ausreichend gefüllt, aber wir sehen auch positive Zeichen.

Wir möchten hier nicht weiter auf die Klimakrise eingehen, denn sie ist uns allen bewusst. Ihr habt uns selbst von fast 37 °C in Wien im Juli und einem (fast) regenlosen Sommer in Belgien berichtet…

🍇 Ernte 2025

Unsere Olivenbäume tragen Früchte, die hoffentlich im letzten Monat noch gut ausreifen.
Die Weinlese hat bereits begonnen.
Und: Antonio Coco berichtet von einem erfreulichen Honigjahr, nach sieben katastrophalen Saisons eine willkommene Nachricht!
Gleichzeitig investieren die Bäume nach langen Trockenjahren stärker ins Wachstum als in Früchte, deshalb bleibt die Erntemenge begrenzt.
Die Mangos haben unter den Regenfällen Ende Juni und der darauffolgenden Hitze stark gelitten – ihre Verfügbarkeit ist daher stark eingeschränkt.

💶 Preise & Transparenz

Vor jeder Saison nehmen wir uns Zeit, die Preislisten gemeinsam mit den Erzeuger:innen zu besprechen. Denn für uns steht fest: faire und biologische Produkte dürfen kein Luxusgut sein.
Die diesjährigen Anpassungen spiegeln nur die Realität von Transportkosten und Inflation wider – nicht die Launen eines Marktes, der oft mehr spekuliert als die echte Arbeit der Hersteller:innen zu berücksichtigen.

Um die schwierige Situation einzelner Betriebe abzufedern, haben wir die Preise für Clementinen (+14,5 %) und Ingwer (+13,2 %) angepasst. Für alle anderen Produkte liegt die Erhöhung bei lediglich 2 %.

📦 Änderungen im Sortiment

Auch in dieser Saison gibt es ein paar kleine Anpassungen:

- Bitterorangen werden künftig in handlicheren 5-kg-Kisten statt 10 kg angeboten.
- Artischocken kommen jetzt in 24er-Kisten (statt 25).
- Neu im Herbst: die Kaki-Äpfel (auch "Sharonfrucht" genannt) – eine hellere, festere Kaki-Sorte, ein purer Genuss!

🚚 Süd-Deutschland-Tour vom 17.–26.10.2025

Nach vielen Jahren Pause freuen sich einige unserer Hühner im Oktober darauf, endlich wieder einen Teil unserer deutschen Verbrauchergruppen zu besuchen.
Geplant sind derzeit folgende Treffen:

- 18.10. in Bayreuth
- 19.10. in Schweinfurt
- 20.10. in Offenburg
- 22.10. in Ettenheim
- 24.10. in Bad Waldsee/Ravensburg
- 26.10. in Aichach

Wenn ihr in der Nähe seid und uns begegnen möchtet, meldet euch gerne bei Vera.

Wir danken euch für eure Unterstützung und wünschen euch einen guten Start in die neue Saison!

Weiterverarbeitete Produkte

Im August hat die Mandelernte begonnen: Saccollino verarbeitet sie zu einem köstlichen Mandel-Paprika-Pesto, während L'Arcolaio daraus einen praktischen Teigling für frische Mandelmilch zu jeder Jahreszeit herstellt.

Auch die Johannisbrotfrüchte sind bereits reif – und sobald die passenden Orangen verfügbar sind, ist es Zeit für die Orangen-Johannisbrot-Marmelade!

Im Oktober wird Scornavacca die ersten gelben Melonen ernten, und LaEqua beginnt mit der Herstellung von Tahina und Haselnusscreme.

👉 Denkt daran: Diese und viele weitere Spezialitäten könnt ihr direkt über unsere Website bestellen – auch dann, wenn ihr sie nicht im Rahmen der Co-Produktionen vorbestellt habt.

Mehr dazu

Olivenernte

Für viele steht der September im Zeichen der Weinlese und Dorffeste – für uns hingegen bedeutet er die Vorbereitung auf die Olivenernte, die zwischen Mitte Oktober und Mitte November stattfindet. Es ist eine anspruchsvolle Arbeit, die auf all unseren Höfen noch von Hand erledigt wird – und gerade deshalb besonders erfüllend! Wenn ihr Lust habt, vor dem nordischen Winter noch einmal Sonne zu tanken und diese Erfahrung mitzuerleben, könnt ihr bei fünf unserer Betriebe mithelfen: Netum (Ispica) Antica Sena (Rodi Milici)
Don Barth (Noto) Masseria Biologica (Capo d'Orlando)
Li Calzi (Augusta) Alle liegen in wunderschönen Gegenden, die ihr zwischen den Ernten erkunden könnt. Unterkunft und Verpflegung erhaltet ihr im Austausch für eure Mithilfe.

Mehr dazu

Produktverfügbarkeiten

Trasformati