

Betreff: Salzburger Paar gewinnt mit istrischem Olivenöl Avistria vier Mal Gold

Sveti Lovreč, Istrien / St. Gilgen, Salzburg

Avistria-Olivenöl erhält Gold Awards bei der World Competition

Wenn Beatrix und Rudolf Nemetschke nicht gerade auf ihrer 35 Hektar großen Plantage in Istrien mit viel Leidenschaft bestes Olivenöl unter dem Namen Avistria herstellen, lebt das Paar im Salzkammergut. Bei der NYWorld 2025, dem weltweit renommiertesten Wettbewerb für Olivenöle, wurden vier ihrer Produkte mit Goldmedaillen ausgezeichnet. Mit insgesamt bereits 28 Awards aus New York ist Avistria das meistausgezeichnete Olivenöl in Kroatien und gehört zu den besten Olivenölen der Welt.

Mit ihrer Marke Avistria werden Beatrix und Rudolf Nemetschke seit 2018 jährlich bei der New York International Olive Oil Competition (NYIOOC) ausgezeichnet. Ihre Olivenplantage im istrischen Sveti Lovreč umfasst mittlerweile 35 Hektar mit etwa 9.400, teilweise jahrhundertealten, Olivenbäumen. Der Schwerpunkt der Olivenöle liegt bei autochthonen sowie seltenen, italienischen Sorten. Avistria produziert mit Kern und ohne Filtration „grünes“, also früh geerntetes Olivenöl, das besonders pikant ist. Fruchtigkeit, Bitterkeit und Schärfe kommen elegant zur Geltung, der Polyphenolgehalt ist überdurchschnittlich hoch.

Größte Bühne des Olivenöls

Der NYIOOC hat sich als maßgeblicher Wettbewerb etabliert, der weltweit die besten extra nativen Olivenöle auszeichnet. Für deren Herstellung sind Entschlossenheit, Geschick und akribische Aufmerksamkeit für jedes Detail nötig.

Ein Expertenteam führt eine Blindverkostung durch, um die sensorischen Eigenschaften jedes Olivenöls zu bewerten. Die Ergebnisse werden im Official Guide to the World's Best Olive Oils veröffentlicht und dienen als unverzichtbarer Leitfaden für Verbraucher, Importeure, Händler und Köche weltweit, die nach hochwertigen Olivenölen suchen.

Für gewöhnlich werden mehrere Olivenöle eingereicht, Avistria bekam für alle vier eingereichten Sorten Buža, Leccino, Istrian Blend und Istarska Bjelica einen Gold Award.

Streben nach Qualität

„Die Ernte 2024 war eine große Herausforderung, wir haben bereits Ende September gestartet und hatten Glück, da der Oktober in Istrien verregnet war“, erzählt Rudolf Nemetschke. Die Mengenausbeute wäre etwa gleich groß wie 2023 gewesen, dafür die Ölausbeute sehr gering. Weiters berichtet der Avistria-Inhaber, dass die Sorte Buža mit 5,4 % einen Tiefpunkt erreichte und im Durchschnitt eine Ölausbeute unter 10 %. Der Grund dafür dürfte die lange Hitzeperiode im Sommer 2024 gewesen sein.

„Obwohl die Gesamtproduktion deutlich unter Plan und Erwartung liegt, ist die Qualität ganz hervorragend. Meiner Beurteilung nach ist es das beste Olivenöl in den letzten 10 Jahren!“, freut sich Nemetschke. „Sehr aromatisch, mit deutlich grünen Geschmacksnoten – Wildkräuter, Artischocke, Ruccola, grüner Apfel – meist ausgewogen fruchtig, bitter und angenehm scharf.“

Auf die erneute Auszeichnung der NYWorld angesprochen: „Wir haben 2024 die Ölmühle gewechselt und erstmals unser Olivenöl filtrieren lassen. Die Ergebnisse sind überzeugend, was auch der Gewinn von vier Goldmedaillen bestätigt, worüber wir uns sehr freuen. Aktuell konzentrieren wir uns auf die Vermarktung unserer Produkte am österreichischen Markt.“

www.avistria.at