

Betreff:

6 x Gold in NY: Olio AVISTRIA aus dem Salzkammergut räumt ab!

New York, Istrien & Salzkammergut

Sechsfacher Gold-Triumph für Olivenölproduzenten aus dem Salzkammergut

Ein historischer Erfolg für Beatrix und Rudolf Nemetschke: Bei der NYWorld 2026, dem weltweit prestigeträchtigsten Olivenöl-Wettbewerb, erhielten alle sechs eingereichten Olivenöle Gold. Mit mittlerweile über 30 Awards aus New York bleibt Avistria der meistausgezeichnete Olivenölproduzent Kroatiens, dessen Öle zu den weltbesten zählen.

„Bei unserem neuen Blend ‚Istrian Essence‘ waren wir besonders gespannt – und dann gleich Gold beim härtesten Wettbewerb der Welt“, so Rudolf Nemetschke. „Aber das Schönste ist: Alle sechs Öle haben gewonnen, ein noch besseres Ergebnis als im Vorjahr. Das zeigt, dass unsere Philosophie stimmt. Wir machen keine Kompromisse, jede Olive zählt.“

Beatrix und Rudolf Nemetschke werden mit ihrer Marke Avistria seit 2018 jedes Jahr bei der NYIOOC (New York International Olive Oil Competition, kurz NYWorld genannt) ausgezeichnet. Für die Auszeichnung 2026 wurden erstmalig sechs Olivenöle eingereicht.

Perfekte Bilanz: 100 Prozent Gold

Zwischen 5. und 9. Februar 2026 wurden die Avistria-Olivenöle vom internationalen Expertengremium prämiert:

- **Avistria Istarska Bjelica** – Gold Award
- **Avistria Leccino** – Gold Award
- **Avistria Stari Buža** – Gold Award
- **Avistria Buža** – Gold Award
- **Avistria Istrian Blend** – Gold Award
- **Avistria Istrian Essence** – Gold Award

Besonders bemerkenswert: Der neue Blend „Avistria Istrian Essence“, eine Komposition aus Istarska Bjelica und Leccino, feierte sein Debüt und wurde prompt mit Gold ausgezeichnet.

Wichtigste Auszeichnung der Branche

Die NYWorld gilt als renommiertester Wettbewerb weltweit und zeichnet die besten extra nativen Olivenöle aus. Für deren Produktion braucht es Entschlossenheit, Können und höchste Aufmerksamkeit in jedem Detail.

Ein internationales Expertenteam bewertet in einer Blindverkostung die sensorischen Eigenschaften jedes eingereichten Olivenöls. Die Resultate erscheinen im „Official Guide to the World’s Best Olive Oils“ und gelten als wichtigster Wegweiser für Verbraucher, Importeure, Händler und Spitzenköche auf der Suche nach erstklassigen Olivenölen.

Tradition trifft Qualität

Das aus dem Salzkammergut stammende Paar betreibt im istrischen Sveti Lovreč einen Olivenhain, der sich mit rund 9.400 Bäumen über 35 Hektar erstreckt. Avistria setzt auf autochthone istrische und seltene italienische Sorten und produziert ausschließlich früh geerntetes „grünes“ Olivenöl. Die Öle zeichnen sich durch intensive Fruchtigkeit, elegante Bitterkeit und Schärfe sowie einen hohen Polyphenolgehalt aus.

www.avistria.at