

Betreff:

Salzkammergut/Istrien: Weltklasse Olivenöl begeistert Johann Lafer

TV-Starkoch Johann Lafer und die Olivenölmacher aus dem Salzkammergut

Ja, ja die Österreicher: Der eine, Johann Lafer, ist einer der renommiertesten und bekanntesten Spitzenköche weit über den deutschen Sprachraum hinaus. Die beiden anderen, Dr. Beatrix und Mag. Rudolf Nemetschke, haben ihre Leidenschaft zur Profession gemacht und produzieren unter ihrer Marke AVISTRIA Weltklasse-Olivenöl.

Dass die in Istrien produzierten AVISTRIA-Olivenöle Weltklasse sind, ist keine Werbefloskel, sondern bestätigen – bei 1.100 Finaleinreichungen – gleich sieben Gold-Awards bei der New York Olive Oil Competition und eine Top-30-Platzierung im Ranking des deutschen Gourmetmagazins Der Feinschmecker. Auch Starkoch Johann Lafer, selbst begeisterter Fan der kroatischen Adria-Halbinsel Istrien als neuer Gourmet-Hotspot Europas, war von den AVISTRIA-Ölen beeindruckt.

Vom Salzkammergut nach Istrien

Eigentlich leben Dr. Beatrix und Mag. Rudolf Nemetschke im Salzkammergut, aber die Begeisterung für Olivenöl hat Istrien zum zweiten Lebensmittelpunkt gemacht.

Dass Olivenöl aus Istrien außergewöhnliche Qualität aufweist, wussten schon die alten Römer vor 2.000 Jahren. Großartige Sorten als Basis und dazu ein perfektes Terroir mit entsprechendem Klima im nördlichsten Anbaugebiet Europas in Einklang mit High-Tech bei der Herstellung begründen heute wieder den Ruf Istriens als absolute Top-Region bei Olivenöl. So kürte Flos Olei, die italienische „Olivenölbibel“, Istrien noch vor italienischen Regionen in den letzten Jahren achtmal zur besten Olivenölregion der Welt.

AVISTRIA-Olivenplantage – preisgekrönte („österreichische“) Olivenöle aus Istrien

Seit 2015 ist die Olivenplantage in Sveti Lovrec, einem früheren venezianischen Bischofssitz, auf 35 Hektar angewachsen. Rund 400, teilweise jahrhundertealte, Olivenbäume wurden wieder in die Bewirtschaftung genommen, mehr als 9.000 junge Bäume gepflanzt. Lage und Bodenqualität sind dabei speziell für Olivenöl erstklassig.

Der Schwerpunkt der AVISTRIA-Produkte liegt bei autochthonen istrischen sowie seltenen, pikanten italienischen Sorten. Produziert wird die höchste Qualitätsstufe „Extra Vergine“ streng nach den Regeln des „**Codex Avistriae**“, dem Qualitätsmanagementsystem der AVISTRIA-Olivenplantage, die sich zu 100 Prozent in österreichischem Familienbesitz befindet.

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.

Neu: AVISTRIA-Olivenöle sind im Webshop zu „Ab-Hof-Preisen“ erhältlich

Der Vertrieb der sieben verschiedenen Olivenöle, davon eine Istrien Blend und, als absolute Rarität, ein gemischter Satz aus sieben autochthonen istrischen Sorten, erfolgt in Österreich nun über den neuen Webshop www.avistria.at zu einheitlichen „Ab-Hof-Preisen“.

**AVISTRIA HOLDING GmbH, Ried 160, 5360 St. Gilgen, T. +43 (0)664 345 90 40,
office@avistria.at; www.avistria.at**

Bildtext:

Zwei Genießer unter sich: TV-Starkoch Johann Lafer mit Olivenölmacher Rudolf Nemetschke bei einer Degustation der AVISTRIA-Olivenöle in Istrien.