

Betreff: Work in Progress: Olivenernte in Istrien 2026

Unterzeile: Familie Nemetschke von Avistria positiv gestimmt!

Sveti Lovreč, Istrien

Oliven in Bestform, Spannung steigt

Noch bevor die ersten Oliven von den Bäumen gepflückt werden, macht Avistria kein Geheimnis daraus: Die Vorzeichen für die Ernte 2026 stehen ausgezeichnet. Nach dem sechsfachen Gold-Triumph bei der NYWorld im Frühjahr blicken Beatrix und Rudolf Nemetschke voller Vorfreude auf die kommende Saison in ihrem istrischen Olivenhain.

„Es hat im August und September mehrmals geregnet, die Oliven sehen top aus“, so Rudolf Nemetschke. Besonders spannend wird heuer, wie sich mehrere neue Plantagen schlagen, die erstmals zur Beerntung anstehen: „Es wird auf den Prozentsatz Frucht zu Öl ankommen, wie hoch der Gesamtertrag sein wird.“ Geerntet wird die ganze Sortenvielfalt – von der würzig-pikanten Karbonazza und der fruchtigen Rožignola über die kräftig-bittere, angenehm scharfe Istarska Bjelica bis zur intensiven Buža und der mild-fruchtigen Pendolino. Ab Mitte November gehen wieder die begehrten Degustationspackages online.

Mit der Unterstützung von zehn Personen wird in den kommenden Wochen von Hand geerntet – mit jener Sorgfalt, die dem Salzkammergut-Paar seit 2018 Jahr für Jahr Gold bei der New York Olive Oil Competition einbringt. Ob 2026 erneut ein Rekordjahr wird? Die ersten Signale machen jedenfalls neugierig.

Über Avistria

Beatrix und Rudolf Nemetschke bewirtschaften im istrischen Sveti Lovreč auf 35 Hektar rund 9.400 Olivenbäume – mit autochthonen und seltenen italienischen Sorten. Ihr früh geerntetes „grünes“ Olivenöl überzeugt mit intensiver Fruchtigkeit, eleganter Bitterkeit und hohem Polyphenolgehalt. Bei der NYWorld 2026 holte Avistria mit sechs Einreichungen sechsmal Gold – Kroatiens meistausgezeichneter Olivenölproduzent.

www.avistria.at