

Betreff: Avistria-Olivenöl zu Gast bei Sternekoch Leutgeb am Wolfgangsee

Unterzeile: Olio Dinner de luxe

St. Wolfgang im Salzkammergut, Oberösterreich

Istrisches Olivenöl trifft auf frankophile Sterneküche am Wolfgangsee

Genussabend im Restaurant Paula in St. Wolfgang: Am 24. Juli stand das Olivenöl von Avistria im Mittelpunkt. Sternekoch Sebastian Leutgeb komponierte dazu fünf Gänge, passgenau auf die prämierten Öle abgestimmt, während Olivenöl-Sommelier Rudolf Nemetschke spannende Einblicke in den aktuellen Erntejahrgang gewährte.

Den Auftakt machte eine Gillardeau-Auster No. 2 mit dem raren Stari-Buža-Öl, das nur zu einem einzigen Zeitpunkt im Jahr geerntet werden kann. Es folgten Tatar vom Simmentaler Rind mit Istrian Blend, lauwarmer Saibling mit Istarska Bjelica, ein Pot au Feu vom bretonischen Hummer mit Istrian Essence, Lammrücken mit Leccino sowie ein Dessert, dessen Schokoladensauce mit Buža-Olivenöl verfeinert wurde. Sechs Öle, ein klarer roter Faden, der sich durch das Menü zog.

„Ihre Fruchtigkeit macht die Sorte Istarska Bjelica so interessant“, erklärte Rudolf Nemetschke. Die autochthone istrische Sorte, auf Deutsch „istrische Blondine“ genannt, punktet dabei mit einer für ihre Herkunft typischen, ausgeprägt fruchtigen Note. Sebastian Leutgeb wiederum betonte, wie gut sich hochwertiges Olivenöl gerade zu seiner französisch-österreichischen „und sehr fischlastigen“ Küche einsetzen lässt – etwa beim Saibling, der durch das bittere Aroma des Olivenöls seinen besonderen Kick erhält.

Für die passende Begleitung im Glas sorgten ausgewählte istrische Weine, die Rudolf Nemetschke eigens von befreundeten Winzern mitgebracht hatte.

Neustart als Olivenbauern

Die Gastgeber nahmen ihre Gäste mit auf ihre ganz persönliche Reise – vom Berufsleben in der Wirtschaft zur Olivenplantage in Istrien – einem lang gehegten Traum. Mit spannenden Anekdoten gaben sie unterhaltsame Einblicke in ihren neuen Alltag und zeigten, wie viel Leidenschaft und Handarbeit in jedem Tropfen ihres preisgekrönten Olivenöls steckt.

Bei der New York International Olive Oil Competition holte Avistria heuer für alle sechs eingereichten Öle Gold – Istarska Bjelica, Leccino, Stari Buža, Buža, Istrian Blend und Istrian Essence – und zählt damit zu den meistausgezeichneten Olivenöl-Produzenten Kroatiens. Der Blick richtete sich bereits auf die nächste Ernte: Ab Mitte September beginnt in den istrischen Hainen die Lese für den neuen Jahrgang.

Avistria Holding GmbH

Ried 160, 5360 St. Gilgen | +43 (0)664 345 90 40

office@avistria.at, www.avistria.at