Istrien & Salzkammergut

Weltklasse aus Istrien – ab 13. November in der Extra Vergine Subskription

Sechs Öle eingereicht, sechsmal Gold: Bei der New York International Olive Oil Competition 2026 wurde jedes Olivenöl von Avistria ausgezeichnet. Beatrix und Rudolf Nemetschke aus dem Salzkammergut bringen ihr frisch gepresstes Olivenöl aus Istrien heuer bereits wenige Wochen nach der Ernte zu den Kunden: Von 13. November 2026 bis 14. Februar 2027 kann das „Olio Nuovo" in der Extra Vergine Subskription bestellt werden. Zur Wahl stehen drei Testpakete in der Geschenkbox. Doch nicht jede Sorte wird bis Februar reichen.

Mit über 30 New-York-Awards ist Avistria der meistausgezeichnete Olivenölproduzent Kroatiens, dazu kommen 90 Punkte im renommierten Olivenöl-Führer Flos Olei 2027.

Frisch auf den Tisch
„Olivenöl schmeckt unmittelbar nach der Ernte am besten. Warum also warten?", sagt Olivenölsommelier Rudolf Nemetschke. Als einziger Anbieter in Österreich bringt Avistria daher die gesamte Ernte 2026 schon ab November zu den Kunden. Und wer schon einmal ein wirklich gutes Olivenöl verkostet hat, weiß: Es erzählt von seiner Herkunft. Bei Avistria ist das Istrien pur, mit wilden Kräutern, frisch gemähtem Gras und einer Prise Pfeffer.

Drei Pakete, viele Geschmäcker
Das Einstiegspaket vereint vier Sorten im Probierformat à 0,1 Liter: die Istarska Bjelica, Istriens Klassiker, sowie die drei Cuvées Istrian Essence (fruchtig-mild), Istrian Blend (ausgewogen-fruchtig) und Istrian Tango (kräftig-scharf). Wer die Cuvées lieber großzügig genießt, greift zum Trio in der 0,5-Liter-Flasche. Und wer tiefer eintauchen möchte, entdeckt in drei 2er-Boxen à 0,25 Liter Spezialitäten und Raritäten wie Rošinjola, Stari Buža und Carbonazza. Das beiliegende Aromarad hilft dabei, Fruchtigkeit, Bitterkeit und Schärfe zu erkennen und einzuordnen. Tipp von Nemetschke: „Ich empfehle gerne eine Verkostungsparty mit Freunden."

Raritäten in knapper Menge
Im Vorjahr war etwa die Rarität Stari Buža bereits Ende Jänner ausverkauft. Wegen der großen Sommerhitze ist die Menge auch heuer begrenzt, früh bestellen lohnt sich also. Für Weihnachten gibt es die Geschenkboxen auch festlich verpackt.

Vom Salzkammergut nach Istrien
Beatrix und Rudolf Nemetschke produzieren ihr Olivenöl auf rund 35 Hektar in Sveti Lovreč im Herzen Istriens. Ihre Qualitätsstrategie ist konsequent: frühe Ernte in Handarbeit. Istrien selbst wurde von Flos Olei bereits zum zehnten Mal zur besten Olivenölregion der Welt gekürt.

Avistria-Subskription auf einen Blick
Bestellzeitraum: 13.11.2026 bis 14.02.2027
Testpakete in der Geschenkbox:

- 4 × 0,1 Liter (Istrian Essence, Istrian Blend, Istrian Tango, Istarska Bjelica): 40 Euro
- 3 × 0,5 Liter (Istrian Essence, Istrian Blend, Istrian Tango): 75 Euro
- 3 × 2 Flaschen à 0,25 Liter (Spezialitäten und Raritäten): 115 Euro

Versand: in Österreich versandkostenfrei, nach Deutschland pauschal 10 Euro
Bestellung: www.avistria.at/subskription