

Betreff:

Wolfgangsee im Zeichen (österreichischen) Weltklasse-Olivenöls

Wolfgangsee im Zeichen von Weltklasse-Olivenöl mit österreichischer Handschrift

Was wahre Leidenschaft möglich macht, stellen Beatrix und Rudolf Nemetschke eindrucksvoll unter Beweis. Mit ihrem in Istrien produzierten Olivenöl Avistria begeistern sie Gourmets in aller Welt. Nun luden sie am Wolfgangsee zum fulminanten Olivenölmenü.

Avistria Istarska Bjelica, Avistria Leccino, Avistria Stari Buža, Avistria Buža, Avistria Istrian Blend und Avistria Istrian Essence – 6 Olivenöle und jedes in außergewöhnlicher Qualität. Das ist keine Eigeneinschätzung, sondern die Meinung der Expertenjury beim weltweit prestigeträchtigsten Olivenöl-Wettbewerb, der New York International Olive Oil Competition.

Mit 6 Gold-Awards war Avistria von Beatrix und Rudolf Nemetschke der meistausgezeichnete Olivenölproduzent Kroatiens. Was umso bemerkenswerter ist, da Istrien schon seit mehreren Jahren auch von der italienischen „Olivenölbibel“ Flos Olei als beste Olivenölregion der Welt gekürt wird.

Am Wolfgangsee präsentierte das erfolgreiche Unternehmerduo nun die ausgezeichneten Öle in Familie Gastbergers lässig-eleganter Seevilla in St. Wolfgang. Istrischer Pršut (luftgetrockneter Rohschinken), Käse und Malvasija (autochthoner Weißwein aus Istrien) bildeten die richtige Einstimmung, ehe die fachlich geführte Verkostung durch Olivenöl-Sommelier Rudolf Nemetschke in die Welt des grünen Goldes einführte. Die Teilnehmer:innen konnten sich dabei selbst überzeugen, wie unterschiedlich verschiedene Olivenölsorten auf diesem hohen Qualitätslevel riechen und schmecken.

Der perfekte Auftakt für ein exquisites Degustationsmenü, bei dem eben diese Avistria-Öle den jeweiligen Gerichten bis hin zum Dessert als spezielle Würze ganz besondere Raffinesse verliehen. Passend dazu die Weinbegleitung aus Istrien, das derzeit auch als Weinregion zu den Shooting-Stars in Europa zählt. Würdiges Finale – und origineller Kontrapunkt zum olivenölaffinen Aperó – bildete die mittlerweile fast schon kultige Avistria Olivenöl-Praline aus Valrhona, Bourbon-Vanille und Buža Olive Oil.

Daten und Fakten zu Avistria – Tradition trifft Qualität

Der Olivenhain von Avistria liegt in Sveti Lovreč auf der kroatischen Adria-Halbinsel Istrien und umfasst rund 9.400 Bäume auf 35 Hektar. 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.

Avistria Holding GmbH

Ried 160, 5360 St. Gilgen

T. +43 (0)664 345 90 40

office@avistria.at

www.avistria.at