

EXTRA-INFO: ZUR OLIVENERNTE NACH TRIEST, 2017

Oliven ernten und das Öl nach Hause nehmen

Triest ist eines der nördlichsten Anbauggebiete für Oliven, das Öl daraus gilt als extrem hochwertig. Gäste dreier Hotels haben heuer die Möglichkeit, an der Ernte teilzunehmen, sich alles erklären zu lassen und nach der Pressung das fertige Öl mit nach Hause zu nehmen. Im Paket mit zwei Übernachtungen, einem Abendessen im Gourmetrestaurant, einem Mittagessen in einer Trattoria und einem Liter Öl ab 206 Euro.

Jahr für Jahr werden im Spätherbst rund um Triest die Oliven geerntet – selbstverständlich von Hand. Das ist nicht nur Tradition, sondern unabdingbar für die Qualität des gewonnenen Öls. Eines der meist prämierten Olivenöle der Region ist Fior Rosso. Die Familie, die es herstellt, beliefert damit nicht nur die Küche der besten Restaurants der Stadt, sondern lädt heuer auch die Gäste von Grand Hotel Duchi d'Aosta, Hotel Duchi Vis à Vis und Hotel Riviera in Triest ein, bei der Ernte und der anschließenden Verarbeitung der Oliven dabei zu sein. Für die Mithilfe gibt es eine fachkundige Einführung in die Welt der Oliven, ein gemeinsames Mittagessen in einer urigen Trattoria, eine Ölverkostung sowie einen Liter des hochkarätigen Öls vom Erntetag zum Mitnehmen.

Der Karst über Triest ist eines der nördlichsten und schwierigsten Anbauggebiete für Oliven. Der Familie Zeriul etwa, die bereits seit 1823 Olivenhaine auf einem zehn Kilometer vom Zentrum entfernten Hügel bewirtschaftet, erfroren 1956 fast alle Bäume. Erst 1980 wurden die wenigen überlebenden wieder kultiviert und neue dazu gesetzt: Den Mut dazu brachte der Sizilianer Gioacchino (Joachim) Fior Rosso mit, der zur Arbeit nach Triest gekommen war, sich in Adriana Zeriul verliebte und sie heiratete. Auch weitere Kälteeinbrüche und Hagelschäden konnte die beiden nicht erschüttern. Im Gegenteil: Gioacchino ging es nun wirklich professionell an, absolvierte alle Lehrgänge und Prüfungen und setzte mit Liebe und Leidenschaft neue Pflanzen aus. Speziell die autochthone Sorte Bianchera, die für ein stark fruchtig riechendes Öl steht, das durch seine leichte Schärfe wunderbar zu Fisch, Gemüse und Salaten passt. Das Bianchera von Fior Rosso ist heute eines der meistprämierten der Region, der halbe Liter kostet nicht unter 15 Euro.

Bianchera ist kaum gegen Kälte und Wind empfindlich, besitzt hohe Anteile an Antioxidantien, einen niedrigen Säuregehalt und reift erst ab November. Wenn der Kern aus dem namensgebenden weißen Fruchtfleisch der Olive leicht herauszudrücken ist, dann ist es Zeit für die Ernte. Und weil dabei jede

helfende Hand willkommen ist, treffen sich traditionell alle Familienmitglieder. Und erstmals auch interessierte Gäste des Hotels.

Erwartet wird ein wenig Mithilfe, mitzubringen sind festes Schuhwerk und Outdoor-Bekleidung. Geboten werden einer Einschulung für die Ernte in den Olivenhainen mit Meerblick, fachkundige Erläuterungen durch einen englischsprachigen Experten der Vereinigung Italienischer Olivenbauern, ein deftiges Mittagessen, eine Live-Erklärung des anschließenden Press-Prozesses sowie der weiteren Schritte bis zum fertigen Öl – und pro Paar ein Liter des selbst geernteten, von Trieste D.O.P. zertifizierten grünen Golds aus Triest zum Mitnehmen.

Das Olivenernte-Paket im Grand Hotel Duchi dAosta (10. bis 12. und 17. bis 19. November 2017)

- Zwei Übernachtungen im DZ, Frühstücksbuffet mit Blick auf den Hauptplatz Triests und das Meer
- Freitag ein mehrgängiges Abendessen im Restaurant des Hotels, dem Harry's, exkl. Getränke
- freie Benutzung des Thermarium Magnum, des Schwimmbads mit Relax-Oase im Hotel
- kostenloses WLAN-Internet
- Samstag ab 8.30 Uhr Teilnahme an der vom Italienischen Verband der Olivenerzeuger zertifizierten händischen Olivenernte in den Hainen von Fior Rosso mit fachkundigen Erklärungen (Anreise mit eigenem Pkw ca. 10 km/10 min.)
- ein rustikales Mittagessen in einer Trattoria nahe des Olivenhains
- ab 16 Uhr Pressung der Oliven und Verkostung
- Schutzbrillen und Handschuhe für jeden Teilnehmer
- pro Paar ein Liter Fior Rosso-Öl aus den selbst geernteten Oliven zum Mitnehmen

Preis (pro Person im Doppelzimmer „Classic“):

216 Euro

Infos und Buchungen:

www.duchi.eu, info@duchi.eu

Tel. +39-040-76-000-11

Das Olivenernte-Paket im Hotel Duchi Vis à Vis (gleiche Termine)

- gleiche Inhalte, ausgenommen Thermarium Magnum

Preis (pro Person im Doppelzimmer „Classic“): **206 Euro**

Infos und Buchungen:

www.hotelvisavis.net, info@hotelvisavis.net

Tel. +39-040-76-000-11

**Das Olivenernte-Paket in Triest im Hotel Riviera
(gleiche Termine)**

- gleiche Inhalte, ausgenommen Thermarium Magnum
- zusätzlich kostenloser Parkplatz

Preis (pro Person im Doppelzimmer „Classic“): **206 Euro**

Infos und Buchungen:

www.rivieramax.eu, info@rivieramax.eu

Tel. +39-040-224-551

Presseinfo:

RZPR, Ruth Zeillinger,

Tel. +43 (0)664 254 57 97,

ruth.zeillinger@rzpr.at, www.rzpr.at