

LOEBELL NORDBERG

04.10.2017

NOAN präsentiert erstes Kochbuch: „Live Love Olive“



v.l.n.r.: Executive Chef Park Hyatt Vienna Stefan Resch, Margit Schweger, Richard Schweger

Lammburger mit Macadamia-Guacamole oder doch lieber Ceviche von der Jakobsmuschel? Das österreichische Familienunternehmen und mehrfach ausgezeichnete Olivenölproduzent NOAN präsentiert sein erstes Kochbuch mit Rezepten international renommierter Köche. Unter den Gästen des Events waren auch Prominente: Maria Yakovleva, erste Solotänzerin des Wiener Staatsballetts, Ex-Volleyballspieler Oliver Stamm, Society Lady Christina Lugner und Model und Musiker Cyril Radlher.

Wien, 07. Oktober 2017 – „Live Love Olive“: Das NOAN Kochbuch spiegelt sowohl die Liebe zu Olivenöl als auch den Zusammenhalt der sogenannten „Friends of NOAN“ wider. „Alles, was wächst, braucht Zuwendung“ – beinahe philosophisch lesen sich die ersten Zeilen des Buchs, das Hobby- und Berufsgourmets mit einem Olio Portfolio ausstattet – denn Olivenöl ist nicht gleich Olivenöl. Das Herz von "Live Love Olive" sind aber gewiss die Rezepte renommierter Köche, Gastronomen, Blogger, Unternehmen und Freunde, die über die Jahre zu „Friends of NOAN“ wurden. Durch viele Kooperationen und Freundschaften, erklärt Margit Schweger, seien immer wieder neue Rezepte entstanden und so sei die Idee gekommen alle in einem Werk zu bündeln: „Das Buch erzählt unsere Geschichte, von der Geburtsstunde NOANs bis hin zu seiner heutigen Bekanntheit. Es feiert die großartige NOAN-Community und es ist eine große Freude für uns, dass unsere Produkte bei so

vielen guten Köchen Anklang finden, sodass aus den daraus entstandenen Lieblingsrezepten nun ein Kochbuch entstand". Seit beinahe zehn Jahren produzieren Margit und Richard Schweger Olivenöl und engagieren sich seit jeher für den guten Zweck. Mit der Spende des gesamten Gewinns aus dem Verkauf der Produkte unterstützt NOAN ausgewählte Bildungsprojekte für bedürftige Kinder weltweit.

Die gastronomische Top-Liga in einem Kochbuch vereint

Die Rezepte selbst stammen von großen Köchen wie Juan Amador, 2-Sterne-Koch des nämlichen Amador's Wirtshaus und Greißlerei, Haubenkoch Christian Domschitz, Chef de Cuisine des Restaurants Vestibül, Paul Ivić, Stern-Chef de Cuisine des Gourmetrestaurants Tian oder Otto Hendrik, mit 2 Sternen dekoriertes Küchenzampano des Lorenz Adlon Esszimmers im Hotel Adlon Kempinski. Panzanella rough cut, Tartare di Branzino und Panna cotta mit Olivenöl lassen eine dezente Vorliebe für die italienische Küche erkennen. Aber auch beliebte Klassiker wie Beef Tartare (hier mit Rohfleisch vom Almochsen) oder (souffliertes) Stubenküken finden sich im Buch und inspirieren durch Neuinterpretationen renommierter Köche.

Beste Qualität zu fairem Preis

„Live Love Olive“ wird ab dem 07. Oktober 2017 im NOAN Online-Shop (www.noan.org/noan-shop) sowie bei Morawa, Thalia, auf Amazon und in ausgewählten Buchhandlungen um 24,90 Euro erhältlich sein.

Olivenöl ist nicht gleich Olivenöl

Wirklich gutes Olivenöl muss drei wesentliche Merkmale aufweisen: Das wichtigste und prägnanteste Merkmal ist das wohlriechende Fruchtaroma, das später auch im Gericht voll zur Geltung kommt. In dieser Fruchtigkeit liegt die wahre Vielseitigkeit des Olivenöls, denn je nach Sorte findet man darin unglaublich facettenreiche Geruchs- und Geschmacksnoten: von frisch geschnittenem Gras oder belebender Minze über Apfel, Mandel, Artischocke bis hin zu süßlichen Tönen von Banane oder Beeren. NOAN unterscheidet drei Arten: Classic aus Griechenland, Douro aus Portugal und Intenso aus Italien. Denn im Grunde ist es so ähnlich wie bei Wein: Nicht jedes Olivenöl passt zu jeder Speise.

Das gesamte NOAN Produktsortiment und nähere Infos finden Sie unter: www.noan.org

Über NOAN

Angespornt und überzeugt von der Idee, ein nachhaltiges und zukunftsorientiertes Unternehmenskonzept ins Leben zu rufen, gründete das Ehepaar Margit und Richard Schweger 2009 die Marke „NOAN“. Neben biologischem Anbau und fairen Preisen für die Bauern in den Produktionsländern Griechenland, Italien, Portugal und Österreich setzt sich NOAN für die Förderung benachteiligter Kinder ein. Mit der Spende des gesamten Gewinns aus dem Verkauf der Produkte unterstützt NOAN ausgewählte Bildungsprojekte für bedürftige Kinder weltweit. Das alles ist verpackt in ein Lifestyle-Produkt, das durch eine schicke Aufmachung punktet und mit Freude, aber auch einer bewussten Haltung auf den Tisch gestellt wird. NOAN Produkte sind erhältlich im Online-Shop sowie im gehobenen (Bio-)Einzelhandel und bei ausgewählten Handelspartnern. Außerdem arbeiten zahlreiche Spitzenköche in Restaurants wie zum Beispiel im Hangar-7 (Salzburg), im Hotel Adlon (Berlin), im Hotel Sacher, in der Albertina Passage oder im Motto am Fluss (alle 3 Wien) mit den Produkten von NOAN.

Kontakt Agentur

LOEBELL NORDBERG

PR / SOCIAL MEDIA / EVENTS

Ann-Sophie Vogel

Neutorgasse 12/10, 1010 Wien

Tel: +43-1-890 44 06-16

av@loebellnordberg.com

www.loebellnordberg.com