

Die NOAN Philosophie

Ein hochwertiges Lifestyle-Produkt bringt GENUSS & SOZIALE VERANTWORTUNG unter einen Hut – oder besser: In eine elegante Verpackung.

NOAN ist kein gewöhnliches Produkt auf dem Markt, es ist weit mehr:

Ein neues, durchdachtes Unternehmenskonzept, das herausragende Produktqualität, Umweltbewusstsein und soziales Engagement für Kinder und Jugendliche unter einem Dach vereint. Jedes verkaufte Produkt zählt: Der gesamte Reinerlös aus dem Verkauf, jedenfalls garantiert 10 % des Umsatzes aus dem Verkauf der NOAN Olivenöle, Essige, Oliven und Macadamianüsse wird an ausgewählte Bildungsprojekte für Kinder und Jugendliche in benachteiligten Regionen gespendet.

An vorderster Stelle steht bei NOAN höchste Qualität der Oliven, Öle, Essige und Macadamias, und das in allen Bereichen: Biologischer Anbau, Sortenreinheit und Kaltextraktion sind unumstößliche Maximen. Ebenso sind faire Preise für die Bauern selbstverständlich. Dieses Zusammenspiel garantiert den Erfolg der hochwertigen Lifestyle-Produkte, die man mit Genuss und Freude, zusätzlich aber auch mit einer gewissen Haltung kauft, die nachhaltiges Denken miteinbezieht.

Die NOAN Genuss-Produkte

Die NOAN Oliven werden in den Naturlandschaften des griechischen Pilion, im Herzen Italiens und in der ältesten Weinbauregion Alto Douro in Portugal angebaut. Die daraus gepressten Öle begeistern durch ihr vielseitiges Aromen-Bouquet, das grasig-mediterrane Noten ebenso umfasst wie eine charakteristisch leichte Schärfe, aber auch intensive und fruchtige Geschmacksnuancen.

Für die grünen Tafeloliven liefert die Amfissa-Olive mit ihrem festen, knackigen Fruchtfleisch den vorzüglichen Rohstoff – genauso wie für das NOAN Classic.

Die Äpfel und Trauben für die Essige wachsen in der Hügellandschaft der österreichischen Steiermark. Große Bedeutung kommt hier alten Sorten zu.

Ab letztem Herbst wurde die Produktpalette um Macadamianüsse erweitert. Die Königin der Nüsse stammt aus eigenem Anbau in Byron Shire im Südosten Australiens. Mit ihrem cremig-buttrigen und milden Geschmack erfüllt sie die hohen Ansprüche von NOAN.

Durch die optimalen Anbaubedingungen und die sorgfältige Verarbeitung in allen Herkunftsländern, die Sorgfalt unserer Bauern und Partner sowie das Know-how unseres international renommierten Oleologen Duccio Morozzo Della Rocca sind wir in der Lage solch wunderbar aromatische Produkte herzustellen.

Dieses Engagement macht sich bezahlt: NOAN-Genuss-Produkte werden bei internationalen Wettbewerben regelmäßig mit Auszeichnungen bedacht, so auch 2016:

Flos Olei, der bedeutendste Olivenölführer der Welt, hat NOAN Classic im aktuellen Guide als bestes griechisches Olivenöl gelistet.

NOAN Intenso darf sich mit der BIOL-Goldmedaille schmücken, in dessen Rahmen Olivenöle aus biologischer Produktion von höchster Güteklasse bewertet werden.

NOAN Douro wurde die BIOL-Silbermedaille verliehen.

Bei einer Blindverkostung heimischer Balsamessige von FALSTAFF wurde dem NOAN Apfel Balsam Essig der zweite Platz der hochqualitativen Kategorie „gereifte Balsamessige“ zugesprochen.

„Alles was wächst, braucht Zuwendung“

17 Projekte in 8 Ländern: NOAN steht für Hilfe ohne Umwege, dort wo sie gebraucht wird. Das Spendenkonzept setzt auf eine klare Strategie der Mittelzuwendung. Mindestens 50 % des Spendenvolumens verbleiben in den Absatzmärkten, in denen dieses erwirtschaftet wurde. Das übrige Spendengeld geht in einen überregionalen Topf zur Unterstützung von Projekten in Ländern, in denen NOAN derzeit noch nicht wirtschaftlich tätig ist. Vom Gründungsjahr 2009 bis 2016 wurden bereits über € 156.000 für Bildung und Ausbildung von Kindern und Jugendlichen verwendet.

Derzeit geben wir finanzielle Hilfe an bestehende Projekte, indem wir nicht nur Spenden für Kinder sicherstellen, sondern auch über die jeweiligen Projektleiter begleiten. 2013 startete NOAN die Unterstützung dreier Grundschulen auf der griechischen Halbinsel Pilon, dem Geburtsort des NOAN Classic, dem ersten Olivenöl des Unternehmens.

NOAN-Partner

NOAN Produkte sind erhältlich im Online-Shop sowie im gehobenen (Bio-)Einzelhandel und bei ausgewählten Handelspartnern. Außerdem arbeiten zahlreiche Spitzenköche in Restaurants mit den Produkten von NOAN, wie im Hangar-7 (Salzburg), im Hotel Adlon (Berlin), im Hotel Sacher, im Amador, im Tian, in der Albertina Passage oder im Motto am Fluss (letztere alle in Wien).

Weitere Informationen finden Sie unter: www.noan.org