



118



Australiens Nuss-Königin

Mit dem Olivenöl „Noan“ haben Margit und Richard Schweger viele Fans gefunden, nun legen sie mit Australiens liebster Ölf Frucht nach. Die Macadamia-Nüsse werden nicht gepresst, sondern kommen geröstet in den Handel – als Snack oder zum Garnieren von Speisen. Als echtes „Superfood“ senkt die „Königin der Nüsse“ aus Byron Shire den Cholesterin- und den Blutzuckerspiegel.

NOAN MACADAMIA ist u. a. bei Merkur Hoher Markt, 1010 Wien erhältlich bzw. im Noan-Shop um 6,90 Euro (100 Gramm), www.noanliveoil.com

Schmeckt nach Urlaub

TEXT VON ROLAND GRAF

Auch im Herbst muss man nicht auf den Geschmack des Südens verzichten. Kokos, Macadamia und der mediterrane Klassiker Olivenöl „Dante“ sorgen Teller für Teller für Urlaubsgefühle.

DER ITALIENISCHE Dichterpapst Dante Alighieri am Label verpflichtet. Denn der 1265 geborene Florentiner stellt nicht erst seit der Einigung Italiens ein Symbol für die Kultur unseres Nachbarn dar. Dass der mit Lorbeer bekränzte Dante heute auch für Olivenöl steht, verdankt sich genau dieser Bedeutung als nationales Symbol. Denn die italienischen Auswanderer, speziell in den USA, wollten sich nicht mit dem ursprünglichen Namen abfinden, den der Olivenöl-Produzent Costa aus Genua für seine Exporte vorsah. Erst mit der Umbenennung von „Costa“ auf „Dante“ startete der Siegeszug einer der erfolgreichsten Olivenöl-Marken der Welt.

Spätestens seit dem Zweiten Weltkrieg sorgte das Öl mit dem markanten Dichter-Profil im Logo von Italien aus in vielen Ländern Europas, den USA, Argentinien und Australien für Furore. Der Name „Dante“ funktionierte universal, war aber doch italienisch, toskanisch genau genommen, aber er wertete andere Oliven-Anbaugebiete auch nicht ab.

Dazu ist der Name unverwechselbar, steht für die italienische Kultur und ist in allen Sprachen der Welt leicht auszusprechen und zu merken. Vom Nahrungsmittel-Weltkonzern Uni-



olio in Österreich

Die traditionsreiche italienische Marke „Dante“ ist auch Österreichern vertraut. Denn das Familienunternehmen Mataluni in Benevento bei Neapel, das heute das „Dichter-Öl“ erzeugt, hat sich die Welser „Vereinigte Fettwaren“ als Vertriebspartner gesucht – und die Ölspezialisten, in 6. Generation von Familie Rauch geführt, wissen, was schmeckt.

<https://vfi.co.at>

lever wurde das Potenzial erkannt, doch am Ende landete das Olivenöl 2008 wieder in italienischen Händen, nämlich bei Mataluni.

Nicht zu heiß werden lassen

Erzeugt wurde „Dante“ ohnehin immer in Italien – nun konnte aber auch die Herkunft noch glaubwürdiger herausgestrichen werden. Und immer mehr Liter aus der Produktion des kampanischen Familienunternehmens gingen nun Richtung Norden. Dass das Olivenöl Teil der mediterranen Diät ist, half dabei ebenso wie die Tatsache, dass man mittlerweile das Vorurteil widerlegt hatte, dass man damit nicht braten könne. Im Gegenteil: Bei niedriger Temperatur erhalten Fisch und Meeresfrüchte ja gerade durch Öle wie „Dante“ ihren unverwechselbaren Geschmack. Der Österreicher liebt schließlich nicht nur den Adria-Urlaub, sondern auch die Küche Italiens wie keine andere. Und das mittlerweile zu jeder Jahreszeit. Buon appetito! ///



Palmenstrand im Glas

Strandfeeling zum Trinken liefert das isotonische und zuckerfreie Kokoswasser „King Island“, das der Delikatessen-Importeur Winkelbauer nach Österreich bringt. „Es wird nicht aus Konzentrat, sondern direkt gewonnen“, so Hannes Winkelbauer. Das mit Mineralien wie Kalzium ausgestattete Getränk aus Thailand gilt auch als Geheimwaffe nach langen Nächten. Oder man verwendet es als Basis für Frucht-Cocktails mit karibischem Touch.

KOKOSWASSER, von „King Island“ gibt es um 3,99 Euro/Liter, www.kingisland.at

FOTOS: CAMILLA KAISER, KING ISLAND, BEGESTELLT