



Das Averna Old House im Herzen Siziliens



Die Familie Averna: Stefania, Anna, Luisa, Francesco, Alessandro und Maria Luisa

## Ein Stück Sizilien

*Der Amaro AVERNA zählt zu den beliebtesten Kräuterbittern – und das weit über die Grenzen seiner Ursprungsregion Sizilien hinaus. Dank der traditionsreichen Geschichte der Familie Averna und der geheimen Rezeptur des Likörs, ist der AVERNA ein fester Bestandteil der gastronomischen Kultur Italiens.*

Caltanissetta auf Sizilien, 1859: Salvatore Averna, Sohn einer wohlhabenden Textilhändlerfamilie, erhält von einem Mönch der Abtei Santo Spirito die Rezeptur für einen Amaro, einen Magenbitter. Fra' Girolamo überlässt Salvatore das Rezept aus Dankbarkeit für dessen langjährige Unterstützung des ansässigen Klosters: eine sehr brüderliche Geste, die gleichzeitig den Ausgangspunkt eines heute sehr bedeutenden Wirtschaftsunternehmens bildet. 1868 produziert Salvatore Averna nach diesem Rezept den ersten Amaro AVERNA. Durch progressives Management, Ausweitung der Produktpalette und durch die Verbundenheit der Familie zu ihrem Produkt wird der Likör zum Erfolgsschlager. 1971 wird AVERNA erstmals Marktführer in Italien. Heute leitet die vierte Averna-Generation das Unternehmen, die fünfte wird bereits auf das Erbe vorbereitet.

### AVERNA – das Herz der Insel

Der Ort Caltanissetta, der auch heute noch die Produktionsstätte beherbergt, liegt im Herzen Siziliens. Als unsere kleine Reisegruppe in Caltanissetta ankommt, begrüßt uns Luisa Averna, eine zierliche, aber ebenso energische Dame. Sie kommt in Begleitung ihres Sohnes Alessandro

– AVERNA ist eben ein Familienbetrieb. Luisa ist die Ehefrau von Francesco Averna, einem



Die Averna-Produktionsstätte in Caltanissetta

der vier Anteilseigner der Aktiengesellschaft Fratelli Averna S.p.A. Francesco ist einer der vier aus dem Averna-Clan, die als einzige Familienmitglieder Zugang zu dem Originalrezept des Kräuterlikörs haben. Alle anderen Mitglieder der Familie werden über die Vielfalt der Ingredienzien und deren Zusammensetzung im Dunkeln gelassen.

Luisa zeigt uns die gesamte Produktionsstätte und erläutert uns den Produktionsprozess: zunächst werden die Kräuter sorgfältig zusammengestellt, bevor die fertige Mischung in große, mit Alkohol gefüllte Tanks gegeben wird. Dort wird das Zwischenprodukt etwa 40 bis 50 Tage bis zu seiner Reife gelagert. „Die einzelnen Inhaltsstoffe müssen zueinander finden, um ihre Persönlichkeit zu entfalten“, erklärt Luisa. Sie spricht sogar von einer Vermählung der Zutaten. Wenn man ihren Ausführungen zuhört, wird deutlich, mit welcher Leidenschaft und Überzeugung sie von ihrem Produkt spricht. Nach insgesamt sechs Monaten ist der Kräuterbitter ausgereift und laut Luisa „am Ende wie Samt im Mund“. Die vier Gesellschafter entscheiden selbst, wann ein Herstellungsprozess komplett abgeschlossen ist. Nichts wird dem Zufall überlassen: „Schließlich steht unser Name auf dem Etikett“, erklärt Francesco Averna voller Stolz.

Am Ende des Tages gibt es natürlich auch für uns ein Glas AVERNA, pur, auf Eis oder auch als Longdrink. Und nach allen Einblicken, die uns gewährt wurden, ist der Amaro am Ende tatsächlich wie Samt im Mund – eben ein Stück Sizilien. V.N.

