



Amaro AVERNA ... mehr als nur Kräuterlikör.

Das Geheimnis für den einzigartigen Geschmack des Amaro AVERNA liegt in der sorgfältigen Zubereitung aus Naturprodukten und der Vielfalt der Ingredienzien. AVERNA verkörpert das Bild des sonnenverwöhnten Siziliens und seiner mediterranen Schönheit.

AVERNA steht für eine Lebensart, für das Zusammensein und sich Wohlfühlen.

DAS REZEPT - EIN STRENG GEHÜTETES FAMILIENGEHEIMNIS

Der Herstellungsprozess ist seit jeher ein streng gehütetes Geheimnis der Familie Averna. Bekannt ist, dass der Amaro AVERNA aus verschiedenen Kräutern, Wurzeln, Rinden, Beeren und Zitruschalen hergestellt wird. Auf jegliche Zugabe von Additiven wie Essenzen und Extrakte wird strikt verzichtet.

Bei qualitätsentscheidenden Herstellungsabläufen wird auch heute noch traditionell Handarbeit eingesetzt. Außerdem werden alle Bestandteile der Rezeptur vor dem Herstellungsverfahren in einem eigenen Labor analysiert und auf ihre einwandfreie Qualität geprüft.

Die Familie Averna legt besonders viel Wert darauf, dass keine Ingredienzien in die Produktion gelangen, die mit chemischen Zusatzstoffen oder Düngemitteln in Berührung gekommen sind.

Naturbelassenheit ist oberste Prämisse!

Erst nachdem die Rohstoffe die Kontrollen bestanden haben, werden sie geschnitten, in Mörsern zerkleinert oder zerstäubt, damit sie ihre Eigenschaften, ihren Geschmack und ihren Duft entfalten können. Die genaue Zusammensetzung wissen nur vier Mitglieder der Familie. Sie stellen für jede Produktion die exakte Mischung des AVERNA-"Kräutercocktails" zusammen.

In der nächsten Phase, der Infusion, ruhen die präzise dosierten und vermengten Substanzen für 30 bis 40 Tage in reinem Alkohol. Dem Infus, der mindestens drei Mal täglich gefiltert wird, werden dann Zuckersirup und gebrannter Zucker beigemischt, um so noch mehr Geschmack, Farbe und den richtigen Alkoholgehalt zu erzielen.

Anschließend lagert der Amaro AVERNA für zwei Monate im Keller und wird regelmäßig kontrolliert. Erst dann ist er fertig und bereit, in Flaschen abgefüllt die Fabrik in Caltanissetta zu verlassen. Auf dem Weg zu unzähligen Bestimmungsorten in- und außerhalb von Italien

Die Geschichte des Amaro AVERNA

Salvatore Averna wird 1802 als Sohn einer wohlhabenden Textilhändler-Familie in Caltanissetta, Sizilien, geboren. Als angesehenes Mitglied der Gemeinde unterstützt er das ansässige Kloster St. Spirito, in dem die Benediktiner Mönche den alten Traditionen der Kräuterheilkunde folgend verschiedene gesundheitsfördernde Elixiere aus den Kräutern brauen.

1854 schenkt Fra' Girolamo, ein Mönch der Abtei St. Spirito, Salvatore Averna aus Dankbarkeit sein Rezept für den "Amaro" (Übersetzt "der Magenbitter"). 1868 stellt Salvatore nach diesem Rezept den Amaro AVERNA her, den er zunächst nur seinen Freunden und Geschäftspartnern anbietet.

2. Generation

1895 - Francesco, Salvatores Sohn, startet die kommerzielle Nutzung des Rezepts und stellt den Amaro AVERNA auf verschiedenen Produktpräsentationen in Italien vor. Bald bereist er auch andere Länder und präsentiert den Bitter auf internationalen Ausstellungen und Messen u.a. in London und Paris. 1895 war der sizilianische Likör bereits vielerorts bekannt und bekam die ersten Auszeichnungen. 1912 gestattet Vittorio Emanuele III der Familie Averna aufgrund des stetig steigenden Erfolgs des Likörs, das Flaschenetikett mit dem königlichen Wappen und der Inschrift "Royal Household Patent" zu verzieren. AVERNA wird offiziell zum Hoflieferanten ernannt. Der Erfolg veranlasst Francesco dazu, das Etikett des Likörs künstlerisch zu gestalten und Auszeichnungen und Urkunden zu integrieren.

Nach dem frühen Tod Francescos 1921 übernimmt seine Frau Anna Maria die Firma. Mit der Hilfe ihrer Söhne statuierte sie ein Exempel als weibliche Unternehmerin im Herzen Siziliens im frühen 20. Jahrhundert.

3. Generation

Die dritte Generation der Familie Averna, Francescos und Anna Marias Söhne Salvatore, Paolo, Emilio und Michele, bewirkt den Export des Amaro AVERNA nach Amerika - trotz der turbulenten Umstände zweier Weltkriege läuft die Produktion auf Höchsttouren.

1958 formiert sich AVERNA um: Was als kleiner Familienbetrieb begonnen hat erfährt nun Aufschwung als Aktiengesellschaft Fratelli Averna S.p.A.. Die Fabrik wird modernisiert, erste Maschinen aufgestellt. Obgleich das Unternehmen expandiert, bleibt die Familie ihren Wurzeln treu: Mit dem Herrenhaus im Zentrum wird die einstige Sommerresidenz von Salvatore Averna zur Produktionsstätte ausgebaut. Auch heute noch wird AVERNA im Tal von Xiboli unterhalb von Caltanissetta produziert.

Die Brüder Averna treffen eine weitsichtige Entscheidung: Nicht die Gewinnausschüttung steht im Vordergrund, sondern eine vollständige Re-Investition in den Betrieb.

4. Generation

Seit 1978 leitet die vierte Averna-Generation bis heute das Unternehmen: Die Geschwister Maria-Luisa und Francesco Rosario mit Cousine Anna Maria und Cousin Francesco Claudio. Sie lernen derzeit bereits die fünfte Generation der Familie, Stefania, Anna, Alessandro und Maria Luisa, an und weihen sie in die Geheimnisse der Produktion ein.

In den neunziger Jahren etabliert AVERNA sich auch auf den Auslandsmärkten. Die Marke ist mittlerweile schon in den USA und Mitteleuropa, besonders in Deutschland, sehr beliebt. Heute ist der Vertrieb international, der Amaro wird in ca. 50 Länder (wie z.B. Schweiz, Österreich, Schweden und Japan) exportiert. Als nächstes Export-Ziel steht der Ferne Osten an.



Die 4. und 5. Generation Averna (von links):
Stefania, Anna, Luisa und Francesco Rosario Averna,
Alessandro und Maria Luisa.