

Geschäftsgang

Dorado für die Toskana-Fraktion

Es ist fast so wie damals in den Achtzigern, wenn Freunde aus der Toskana zurückkamen und dazu einladen, die kulinarischen Mitbringsel zu probieren. Wer den Backsteinbau auf dem ehemaligen Firmengelände der Cassella-Werke in Frankfurt-Fechenheim betritt, der fühlt sich, als komme er zu Freunden, die aus Italien gleich eine ganze Lastwagenladung an Spezialitäten mitgebracht haben.

Auf einer Theke stehen eine frische Pizza und eine Focaccia, sie sind in schmale Stücke geschnitten, jeder darf zugreifen. Auf anderen Tischen stehen auf rot-weiß karierten Decken Flaschen mit Olivenöl und frisch aufgeschnittenes Brot. Auf einem weiteren Salamischeiben, Pecorinokäse und süßlich-scharfe Aufstriche, die perfekt dazu passen. In der Speisekammer von La Vialla geht Probieren über Studieren.

Mancher kennt das Landgut in der Toskana schon seit fast 40 Jahren. 1978 hat die Familie Lo Franco das mehr als 200 Jahre alte Gehöft übernommen, vor dem Verfall gerettet und wiederaufgebaut. Heute bestellt sie 1400 Hektar. Als seinerzeit die Deutschen in Scharen in das gelobte Land in Mittelitalien aufbrachen und jeder das ganz besondere Weingut und die beste Ölpresse suchte, stieß so mancher auf die Fattoria La Vialla zwischen Florenz und Arezzo. Schon früh konnte man dort nicht nur Öl und Wein kaufen, sondern auch Ferienhäuser mieten.

Doch die Toskana-Fraktion wollte mehr, sie wollte den Geschmack der Ferien in den Dörfern zwischen Pinien und Zypressenalleen mit nach Hamburg, Düsseldorf, Frankfurt oder München nehmen. Und sie drängten so lange, bis ihnen die „Viallini“ sagten, na gut: „Tut euch zusammen, und wenn genügend Bestellungen da sind, um einen Lastwagen zu füllen, dann bringen wir euch die Sachen.“

Dieses Prinzip funktionierte, und es entstand ein immer größerer Abnehmerkreis. Es blieb dabei, dass man nur kistenweise bestellen kann. Bei jährlich neuen Weinen und Ölen und anderen Produkten kam aber immer häufiger der Wunsch, probieren zu können.

Dafür ist die Speisekammer geschaffen worden, dort werden fast alle Produkte zum Probieren angeboten. Kaufen kann sie der Kunde dann allerdings auch dort nur in größeren Gebinden, meist in Sechserkartons, manchmal aber auch in kleineren Paketen. Und weil die Speisekammer nicht einfach ein offener Laden sein soll, braucht man einen Schlüssel um hineinzugelangen. Den bekommt der Interessent zugesandt, wenn er sich per E-Mail anmeldet.

Oft reicht es aber, im Freundeskreis herumzufragen. Irgendjemand hat den Schlüssel schon und freut sich, über einen gemeinsamen Ausflug nach Fechenheim. Denn zu zweit oder zu dritt fällt es deutlich leichter, sich für eine ganze Kiste Öl oder Wein, Pasta, eingelegte Tomaten oder einen kompletten Pecorinokäse zu entscheiden. Schließlich geht es nicht um Billigware. Die Produkte der Fattoria La Vialla tragen fast sämtlich das EU-Bio-Siegel, viele sind auch vom Demeter-Verband zertifiziert, die Weine oft mit Medaillen ausgezeichnet. Die Preise sind entsprechend aber nicht hoch, teilweise für die angebotene Qualität sogar günstig.

Wer dennoch vor größeren Mengen zurückschreckt, der kann sich selbst ein Geschenk machen. Günstig angebotene Kartons und Körbe kann man mit einzelnen Flaschen, Gläsern und Päckchen füllen und das Probieren zu Hause genüsslich fortsetzen. PATRICIA ANDREAE

Fattoria La Vialla – Die Speisekammer, Frankfurt, Cassellapark, Cassellastraße 30-32 (Einfahrt über Orber Straße), gegenüber der „Klassikstadt“; speisekammer@lavialla.it.



Gutsausschank: Wein, Öl und mehr aus der Fattoria La Vialla

Foto Helmut Fricke