

EVIDENT

Umwelt ||| Wirtschaft ||| Nachhaltigkeit

AUSGABE 1/2014

Ein Spezial von
LUX – Intelligente Energie



Ausgeschöpft

||| Die Ressourcen der Erde gehen zur Neige. Doch der Durst ist noch nicht gestillt. Was können wir jetzt tun, um die Lebensgrundlagen zu sichern?

Der **LEBENSMITTEL** Skandal **SEITE 6**

Wieviele **WILDNIS** darf's sein? **SEITE 14**

ROHSTOFFE im Abrisshaus **SEITE 24**

EINE BEILAGE IN DER SÜDDEUTSCHEN ZEITUNG



NATÜRLICHE QUALITÄT FÜR VOLLEN GENUSS

Während die Welt mit **ZU ENDE GEHENDEN RESSOURCEN** konfrontiert ist, hört eine verschworene Gemeinschaft unverbesserlicher Italiener in dem toskanischen Ort Castiglion Fibocchi nicht auf, diesem Umstand konsequent mit einem umweltfreundlichen Unternehmensmodell entgegenzuwirken – auf der Fattoria La Vialla.

DAS VOR KURZEM von nature Office als CO₂-neutral zertifizierte Weingut mit Bauernhof ist heute ein großes und modernes landwirtschaftliches wie auch agrotouristisches Unternehmen, das von der Familie Lo Franco und ihren mittlerweile 200 Mitarbeitern liebevoll gehütet wird. Es liegt am Rande der südöstlichen Toskana, zwischen Arezzo, Siena und Florenz, im oberen Abschnitt des Arnotal, wo sich landestypischer Anbau, Weinreben, Olivenhaine, Getreide, Weiden, Gemüse und Wälder – durchzogen von kleinen, naturbelassenen Straßen – auf harmonische Weise miteinander abwechseln.

Wenn man die Zypressenallee hinaufläuft, erreicht man einen kleinen Platz, auf dem einem alles um 50 oder sogar 100 Jahre zurückversetzt erscheint. Modern bedeutet hier, mit Bedacht Dinge zu bewahren, zu recyceln, umzustrukturieren, wiederzuverwerten, also das Beste aus den Ressourcen zu machen. Von Anfang an wurde für den Anbau auf La Vialla erst die biologische, dann die biodynamische Methode angewandt und darüber hinaus ein geschlossener und integrierter Kultivierungszyklus errichtet. Für jede Kultur stehen ein eigenes Labor und ein Experte zur Verfügung. „Es ist eben von fundamentaler Bedeutung, dass jede Frucht erst dann gepflückt wird, wenn sie ihren natürlichen Reifezeitpunkt erreicht hat, wie es auch gleichermaßen wichtig ist, dass man sie frisch nach Hause bringt, möglichst zeitnah und in kleinen Mengen, ohne Massenanhäufungen“, erklärt Gianni Lo Franco, der heute den Betrieb zusammen mit seinen Brüdern Antonio und Bandino leitet.

Begonnen hat alles 1978, als die Eltern der drei, Piero und Giuliana Lo Franco, das erste kleine Landgut restaurierten. Der Anreiz war damals die Notwendigkeit, gesunde und urtümliche Früchte zu pflanzen, um den Tagesbedarf an Essen zu decken und gleichzeitig die umliegende Umwelt zu achten und zu schützen. Mit großer Hingabe, Leidenschaft und Anstrengung haben sie 18 Landgüter auf vollständig bewahrende Art mit Steinen, Holz und Ton aus der Gegend wiederhergestellt.

«**BELLA ITALIA:** Die Fattoria La Vialla im toskanischen Örtchen Castiglion Fibocchi besticht nicht nur durch die schöne Landschaft, sondern auch durch eine nachhaltige Landwirtschaft und natürliche Produkte von hoher Qualität.

Auch die Sanierung der Felder erfolgte im Sinne der Erhaltung. Deren Erträge werden im Wein- und Barriquekeller, in der Ölpresse, in der Soßenküche, der Käserei, der Mühle, den Öfen wie auch in der Essigbereitung und in der Vinsantaia in hochwertige Erzeugnisse verwandelt. So wird aus den Trauben Wein, aus Oliven kalt gepresstes Öl, Tomaten und Gemüse werden zu Soßen, die Milch wird zu Pecorino, der Weizen zu Mehl ... Und das alles nach traditionellen Rezepten und mit schonenden Methoden.

UM DIESES TUGENDHAFTE Modell zu vollenden, haben die Lo Francos in erneuerbare Energien und energiesparende Methoden investiert. 2007 wurde dank der Photovoltaikanlage mit 152 Kilowatt (kW) – heute sind es 400 kW – die Stromerzeugung mit Erdöl endgültig durch die mit Sonnenstrahlen ersetzt. Die Abwässer der Arbeitsräume werden von einer Pflanzenkläranlage, die sich über eine Gesamtfläche von 600 Quadratmetern ausbreitet, gefiltert und wiedergewonnen. Drei Seen mit einer Kapazität von insgesamt etwa 100.000 Kubikmeter Wasser und ein komplexes Leitungssystem sammeln das Regenwasser auf. Selbst das von den Dächern aufgefangene Wasser der Regenrinnen wird für die Bewässerung der Pflanzen genutzt. Der Barriquekeller und die Ölmühle wurden in die Erde eingebaut, um die Isolierung zu optimieren. Dies wurde mit einer Zertifizierung der höchsten Energieeffizienzklasse (A+) belohnt. Die Ölpresse ist dank der Doppelisolierung des Daches mit Ton und Holz sowie Karton und Stroh und der Versorgung durch eine in die Solarthermik integrierte Geothermie-Anlage komplett unabhängig von fossiler Energie. Das Gebäude wurde zweistöckig errichtet, um den Gebrauch sämtlicher Pumpen für die Ölabfüllung überflüssig zu machen, und beherbergt ein international anerkanntes Patent: „Mühlsteine in kontrollierter Atmosphäre“, um die Tradition zu pflegen und die Oxidierung zu vermeiden.

QUALITÄT IST DAS BESTE Rezept. Die Definition von Qualität ist jedoch sehr individuell. Die Fattoria La Vialla setzt hier ganz auf die Natur. Ausgehend von der biodynamischen Lehre Rudolf Steiners ist der Boden die Mutter aller Qualitäten wie Geschmack, Nährstoffdichte und eine salutogene Wirkung durch die Abwesenheit von Giften. Ohne eine gesunde, nährstoff- und mikroorganismenreiche „Muttererde“ können auch die darin wachsenden Früchte keine für den Menschen schmackhafte und nützliche Ernährung hervorbringen.

Der Anbau auf der Fattoria La Vialla ist weitläufig, vielfältig und unterschiedlich mit regelmäßigem Fruchtwechsel, um die eigene Vitalität zu erhalten. „Die ganze Natur folgt nämlich einem komplexen und vollkommenen Zyklus, wo jeder Abfall wiedergenutzt wird“, sagt Gianni Lo Franco. So werden der Mist der Tiere wie auch die Reste der Verarbeitung – zum Beispiel der Olivenbrei aus der Ölpresse, Traubenstiele, Gemüsereste, die Kleie der Mehlmühle, die Molke der Milch, das Unterholz und die Rückstände der Forstarbeit – nach ordentlicher Kompostierung als kostbarer Naturdünger wieder zurück auf die Felder verteilt. „Neben der Gründung fördert das Aufbringen kompostierter organischer Produktionsrückstände den Aufbau der Humusschicht. Durch die Anhäufung der Anzahl an Mikroorganismen wird die CO₂-Aufnahmekapazität des Bodens gesteigert und das Mikroklima verbessert“, erläutert er. Alles in allem führe die Biodynamik im Betrieb zu einer Kreislaufwirtschaft mit nachhaltiger Schonung von Ressourcen und bei den Erzeugnissen zu einer natürlichen Qualität, die in den Versuchsküchen der industriellen Ernährungsindustrie nicht nachgestellt werden kann. Deshalb kann man sich beim Essen auf La Vialla stets mit bestem Gewissen zurufen: Buon appetito!

Kontakt: Fattoria La Vialla
Via di Meliciano 26
52029 Castiglion Fibocchi
Toscana – Italia
Internet: www.info.lavialla.it
E-Mail: fattoria@lavialla.it