

Pasta für die Seifenkistenfahrer

Essenseinladung der „Fattoria la Vialla“

STEINHEIM ■ Pokale beim Steinheimer Seifenkistenrennen des Familiennetzwerks einfahren lohnt sich auch Monate nach dem Großereignis. So hatte das Team des Frankfurter „Hofladens“ der „Fattoria la Vialla“, einem in der Toscana ansässigen Hofgut, das sich auf nachhaltige und biologisch einwandfreie Herstellung von Lebensmitteln spezialisiert hat, rund 30 junge Rennfahrer zum Siegeressen in die Zukunftswerkstatt des Familiennetzwerks eingeladen. Eltern waren natürlich auch willkommen. Und die sprachen zunächst einmal dem großen Vorspeisenbuffet zu, das in einem der Räume aufgebaut war.

In der Küche wurde indes für Nachschub gesorgt. Dort unterwies Koch Francesco Dritto seine jungen Beiköche in der Kunst der Herstellung von Vorspeisen, während auf dem Herd bereits zwei große Töpfe mit Pastasauce köchel-

ten. Natürlich auf Tomatenbasis mit den in der Toscana gereiften Früchten, dazu Spaghetti aus eigener Herstellung. Auch das Getreide dafür wächst auf dem Hofgut. Insgesamt eine Philosophie, die der des Familiennetzwerks in Steinheim sehr ähnlich sei, sagt Stefan Maxeiner, der die „Fattoria la Vialla“ in Deutschland vertritt. Und deswegen sei die Teilnahme mit einem Info- und Probierstand beim Seifenkistenrennen in diesem Jahr eigentlich nur logisch gewesen. Denn zu einer nachhaltigen Lebensphilosophie gehört „für uns auch das gute Essen“. Das schmeckt man, wie sich die Gäste der großen Tafel am Freitag in der Zukunftswerkstatt in Steinheim überzeugen konnten.

Die Teilnahme der Fattoria beim Seifenkistenrennen im kommenden Jahr, sie steht für Stefan Maxeiner bereits fest. ■ dk



Koch Francesco Dritto unterwies jungen Beiköche in der Kunst der Herstellung von Vorspeisen. ■ Foto: Kögel