

SÜDWEST PRESSE

NECKAR-CHRONIK

Einzelpreis € 1,80
Freitag, 23. März 2018

HEIMATZEITUNG FÜR HORB, SULZ, FREUDENSTADT UND UMGEBUNG

169. Jahrgang
Nummer 69 • € 5118 A

Blick von der Galerie der Fattoria La Violla: Hier oben kann man verkosten, was dort unten dargeboten und frisch zubereitet wird.

Bilder: Fuchs

Aus der Toskana weht ein warmer Wind nach Horb

Gewerbe Offizielle Eröffnung der „Speisekammer“ auf dem Hohenberg ist am Samstag, 24. März. Wir waren schon drin, haben uns umgeschaut und probiert. *Von Manuel Fuchs*

Drei Brüder der Familie Lo Franco betreiben in der Toskana, genauer: in Castiglion Fibocchi, seit 1978 ein Hofgut namens „Fattoria La Violla“. Auf über 1600 Hektar eigenem Land bauen sie nach biodynamischen Prinzipien Oliven, Trauben, Tomaten, Getreide, Gemüse und vieles mehr an, was sie zu hochklassigen Produkten verarbeiten: Olivenöle und Essige, rote und weiße Weine, Soßen und Brotaufstriche, Nudeln und Gebäck, Käse und Wurst, vieles davon in Demeter-Qualität gibt es im Hofladen vor Ort in Italien, in einem Depot in Frankfurt am Main und neuerdings auch in Horb am Neckar.



Ein bisschen verschämt zeigen die Lo Francos hier und da die Auszeichnungen, die ihr Hofgut und ihre Produkte, insbesondere ihre Weine im Verlauf der letzten Jahre gesammelt haben. Unter anderem wurden sie in der IWSC zum „Italienischen Winzer des Jahres 2016“ gekürt, die Berliner Wein Trophy zeichnete sie im selben Jahr als besten italienischen Bio-Produzenten aus, und der Titel „Erzeuger des Jahres international“ der Mundus vini ging 2017 wie 2018 ebenfalls an die Fattoria La Violla.

Aus der Toskana nach Horb

Wie kommt es, dass die Speisekammer ausgerechnet in Horb eröffnet? Bandino Lo Franco, der jüngste der drei Brüder, erklärt es: „Wir haben unseren Freund Stefan in Frankfurt gebeten, sich für uns nach einem zweiten, nicht ganz so großstädtischen Standort umzusehen. Er hat uns dann Horb gezeigt, wo es uns gleich sehr gut gefallen hat.“

Mit ihrer hügeligen Landschaft und den hübschen kleinen Gemeinden darin sei die Region fast so etwas wie ein Stück Toskana in Deutschland.

Der genannte Freund ist Stefan Maxeimer, Geschäftsführer der Frankfurter und jetzt auch der neuen Horber Filiale. Er ergänzt: „Die Stadt Horb hat uns sehr geholfen und es unterstützt, dass wir hier unser Geschäft eröffnen kön-

nen. Wir haben uns gleich willkommen gefühlt.“

Die Produkte: hochwertig

Was erwartet den neugierigen Feinschmecker in den neuen Hallen? Zunächst einmal ein auf zwei lichtdurchflutete Räume verteiltes, umfassendes Sortiment an italienischer Feinkost. Allem gemein ist ein hoher Qualitätsanspruch und eine erfreulich geradlinige und informative Präsentation.

Auf Paletten gestapelt warten 2er-, 3er-, 4er- und 6er-Pakete auf Kunden. „Wir verkaufen alles auch einzeln, dann aber gern als Geschenkpaket“, erklärt Pressesprecherin Annette Müller das Konzept. Dieser Ansatz ermögliche ein Preisniveau, das der Produktqualität gerecht wird, ohne sich zu weit in Richtung Luxusartikel zu verabschieden.

Freundliche, bestens informierte Verkäufer beraten bei Bedarf; vieles kann probiert werden. Hinter einer großzügigen Ecktheke werden Pizzen gebacken, Bruschette geröstet, Antipasti angerichtet und Gläser eingegossen, sodass die beim Stöbern zwingend auftretenden Spontanerluste leicht zu befriedigen sind.

Die Philosophie: transparent

Wie wichtig die Speisekammer den persönlichen Kontakt zu ihren Kunden nimmt, ist offenkundig. Zu jedem Produkt, so versprechen die Lo-Franco-Brüder, können sie über die Bio- oder Demeter-Zertifizierung hinaus den vollständigen Herstellungsweg darlegen.

Fortlaufende Analysen sollen

chemische Rückstände jeglicher Art in den Produkten der Fattoria La Violla ausschließen. Die drei Herren freuen sich über jeden Blick hinter die Kulissen, bieten auf ihrem Hofgut auch „Agriturismo“ an, was sich mit „Ferien auf dem Bauernhof“ nur ansatzweise ins Deutsche übersetzen lässt.

Im Gegenzug möchte das Team seine Kunden auch möglichst gut kennenlernen: Um in die Speisekammer hineinzugelangen, benötigt man eine spezielle Schlüsselkarte, die aus – dreimal dürfen Sie raten – Olivenholz besteht.

Sie kann kostenfrei unter www.speisekammer.it/bote, Telefon 074 51/6 23 53 88 oder per E-Mail an speisekammerhorb@laviolla.it angefragt werden.

Der Einkauf: komfortabel

Alle Produkte sind elektronisch mit einem sogenannten RFID-Chip markiert. Das macht das Bezahlen sehr komfortabel: Man muss die Waren nicht einzeln auf ein Kassensystem hieven und sie nachher wieder zurück in den Wagen sortieren.

Vielmehr schiebt man seinen nach Belieben gefüllten Einkaufswagen unter einem Lesegerät hindurch, und die Kasse nennt den Gesamtpreis. Den kann man entweder sofort begleichen oder als Rechnung mit nach Hause nehmen und später überweisen.

Die Zukunft: spannend

Für die Zukunft, so verrät Annette Müller, will die Speisekammer auch Probierabende zu be-



Preisgekrönte La-Violla-Spezialität: ungefilterter Weißwein, im Eichenfass gelagert, sehr schwefelarm. Fruchtig, dabei nicht ganz so mild, wie die Farbe verspricht.

stimmten Produkten anbieten. Das klingt nach einer tollen Idee: Weinproben sind schließlich lange bekannt, Spirituosenverkostungen keine Besonderheit mehr, Bier-Tastings findet man auch immer öfter. Warum also nicht mal eingelegte Oliven, Olivenöle, Tomatensoßen, Pestosorten oder Gemüsemarmeladen gegeneinander probieren?

Wer auf einen solchen Termin nicht warten möchte, kann sich auch mit einer eigenen Feinschmeckerrunde in der Speisekammer anmelden und sich einen Probierabend nach eigenem Geschmack zusammenstellen oder zusammenstellen lassen.

Ein Video zu diesem Thema bei neckar-chronik.de/Video



Eine Bildergalerie zu diesem Thema bei neckar-chronik.de/Bilder



Adresse, Öffnungszeiten

Die Speisekammer der Fattoria La Violla finden Sie in der Junghansstraße 16 auf dem Horber Hohenberg. Geöffnet ist sie dienstags bis samstags von 10 bis 19 Uhr, donnerstags werden Gruppen nach Voranmeldung auch bis 21 Uhr verköstigt. Informationen zum Hofgut stehen unter www.laviolla.it.



Von links: Stefan Maxeimer, Geschäftsführer der „Speisekammer“ in Horb; die drei Brüder Antonio, Gianni und Bandino Lo Franco, die in der Toskana die eigentliche Fattoria La Violla betreiben.