



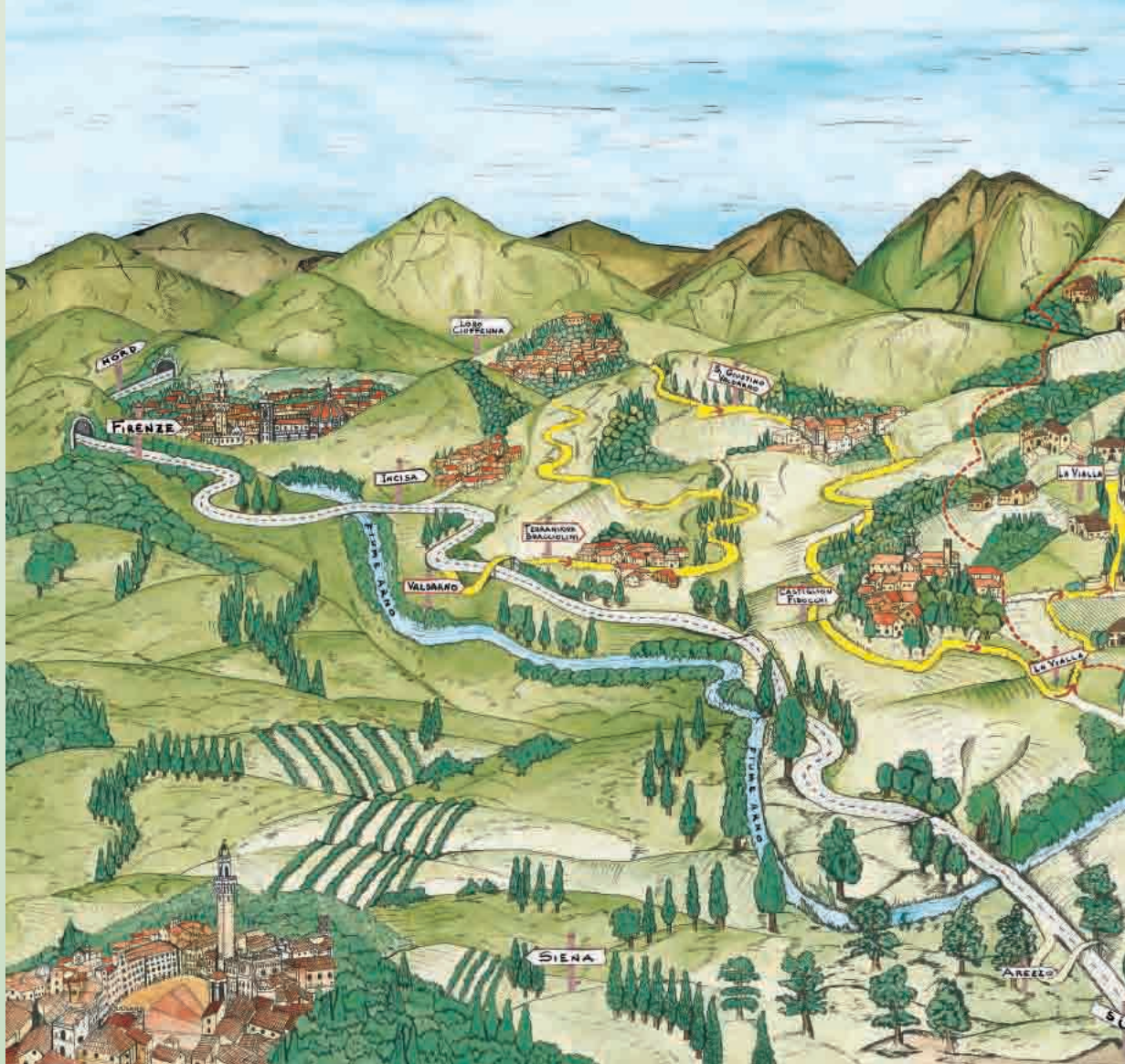
Ponte Buriano, eine der ersten über den Fluss Arno gebauten Brücken, ist ein seltenes erhaltenes Beispiel einer romanischen Brücke. Das Bauende ist um das Jahr 1277 herum datiert: seit mehr als 700 Jahren trotz sie den Herausforderungen von Mensch und Natur! Die antike romanische Straße, die Cassia Vetus (heute Via dei Sette Ponti = Straße der sieben Brücken), überquert hier den Fluss und war zwingender Übergang für die Pilger auf dem Weg nach Rom. Trotz „dem Alter“ hat sie auch der letzten furchterlichen Ausnahmeüberschwemmung vom 4. November 1966 standgehalten, so wie die gleichaltrige, viel berühmtere Ponte Vecchio von Florenz.

Alle Wege führen nach Rom...

...und dieser tut es seit 2000 Jahren



Die perfekte Geometrie der sieben Bögen von Ponte Buriano hat einen der größten Genies dieser Zeit und aller Zeiten beeinflusst – Leonardo da Vinci. Die Landschaft im Hintergrund seiner „Mona Lisa“, heute im Museum des Louvre in Paris, wird nach zahlreichen Studien heute mit ziemlicher Sicherheit für eine Ansicht der Ponte Buriano und des Umlandes gehalten. Dort fallen die Steinhänge, die sogenannten „balze“ auf, wunderbare geologische Formationen, regelrechte natürliche Festungen, die von Natur und Wetter errichtet wurden und noch heute aus diesem Teil des Arnotalts eine einzigartige Landschaft machen.



Poggio di Loro“, die Anhöhe von Loro, ein anmutiges Dörfchen mit rundem Grundriss inmitten von Weinbergen und Olivenhainen



Bekanntlich sollen ja alle Wege nach Rom führen. Eine alte Weisheit, die spätestens ab Mailand auf den Hinweisschildern untermauert wird, immer wieder verlockend klingt und dazu animiert, mindestens einmal im Leben ausprobiert zu werden. Heute jedoch entsagen wir, haben Mitte November ein Erlebnis der besonderen Art geplant: wir wollen für ein paar Tage als Erntehelfer in jener südlichen Toskana bleiben, die typographisch so einmalig ist; wir wollen Oliven pflücken und gleichzeitig über eine ganz und gar nicht alltägliche Familie berichten. Oder besser gesagt, über eine ganz und gar nicht alltägliche Fattoria bei Castiglion Fibocchi in der Provinz Arezzo. Dies ist ein Fleckchen Land, welches die sanften Hügel der Chianti-gegend im Westen mit der Ebene rund um die Stadt Arezzo im Zen-

„Pieve di Gropina“, die Pfarrkirche von Gropina (der Name ist etruskisch) ist von entwaffnender Schlicht- und Schönheit. Sie wurde im XII Jh. auf zwei Vorgängerbauten realisiert: einer frühchristlichen Kirche (V Jh.) und einem Bauwerk aus dem langobardischen Kult.

trum und den toskanischen Apennin-Bergketten im Osten vereint.

Von Wasserburg am Bodensee via Mailand, Bologna und Florenz kommend, verlassen wir nach rund acht Stunden die Autobahn an der Ausfahrt Valdarno. Schon nach wenigen Minuten nimmt uns das alte Etruskerland gefangen; bei schönstem Herbstwetter tauchen wir ein in eine herrliche Landschaft mit ihren faszinierenden Kulturgütern und sind begeistert. Keine Region Italiens scheint uns Deutschen so vertraut, wie die insgesamt liebevolle Toskana.



Kanzel in der Pieve di Gropina

Und nirgendwo erwarten uns so viele Überraschungen, wie in den toskanischen Provinzen, die über Jahrtausende geprägt sind von den eher wortkargen und stolzen Menschen, die dort auf und zwischen

Die kleine
charakteristische
Ortschaft „Il
Borro“ ist nur
wenige Schritte
von der Via dei
Setteponti
entfernt.



Die Stadt Arezzo in
einer Detailansicht auf
dem Freskenzyklus
„Die Legende vom
heiligen Kreuz“,
gemalt von Pier della
Francesca zwischen
1452 und 1466 in der
Kirche von San
Francesco, Arezzo.





*Keine Angst,
machen Sie sich
keine Sorgen: sie
haben nur den Palio
gewonnen!!*

Siena, 2. Juli 2002, Sieg der „Contrada dell’Istrice“ (Stadtviertel vom Stachelschwein): eine menschliche Pyramide erbittet und empfängt den ersehnten Palio. Palio ist der Name der Veranstaltung, welche zweimal im Jahr auf der wunderschönen Piazza del Campo im Stadtzentrum stattfindet und mit einem atemberaubenden Rennen von 10 „auf der Haut“ gerittenen Pferden endet – nur 10 vorausgewählte Pferde laufen abwechselnd bei jedem Palio. Drei Platzrunden in drei Minuten lassen nicht nur die Einwohner Sienas, sondern auch die zahlreichen Touristen den Atem anhalten. Palio ist auch der Name des Stofftuchs (bemalt mit einem Bild), welches das vom Glück begünstigte Stadtviertel gewinnt. Die Stadt Siena ist fest in 17 Bezirke, 17 Stadtviertel unterteilt, und jedes identifiziert sich durch den Namen und das Bild eines Tiers, manchmal einem Fabelwesen wie dem Drachen, manchmal kleinen und bescheidenen wie der Gans und sogar der Raupe, immer unter ihren antike Namen, die aus dem Mittelalter zu uns kommen. Es sind Mikrogebiete, die wie echte Staaten, über Verfassung, ökonomischen Haushalt, Fahne und „unüberschreitbare“ Grenzen verfügen.



Eine fröhliche Fahrradfahrgesellschaft (man findet sie häufig) auf der Via dei Setteponti

ihren kontrastreichen Hügeln Blick eine Ausgewogenheit erkennen lässt, die Mensch und Natur

eint. Wie von einem lockeren Netz wird die Landschaft von einem Geflecht aus Gehöften, Kirchen und wehrhaft befestigten Städten überzogen. Schon seit dem hohen Mittelalter lagen die Dörfer und Städte im ständigen Wettstreit miteinander; dies vielleicht eine Erklärung, warum sich jeder Toscaner noch heute ausschließlich seinem Geburtsort oder Stadtviertel zugehörig und verpflichtet fühlt. Diese Haltung erreicht zweimal im Jahr während des Palios der 17 Stadtbezirke („contrade“) von Siena ihren Höhepunkt.

Aber zurück zur Ausfahrt Valdarno, wo wir die Autobahn A1 verlassen und nun noch eine halbe Stunde bis zu unserem Ziel vor uns



haben. Auf romantischen, schmalen, von Olivenbäumen, Rebstöcken und Zypressen gesäumten Sträßchen, die sich im breiten Tal des Arno von Dörfchen zu Dörfchen schlängeln, fahren wir in Richtung Loro Ciuffenna. Von dort biegen wir in die Via dei Sette Ponti ein, die uns durch San Giustino Valdarno hindurch sozusagen geradewegs zu unserem Ziel führt. Diese faszinierende, antike Straße, die Cassia Vetus, verläuft auf halber Höhe bis zum alten Dorf Castiglion Fibocchi, das mit seinem über den Ort emporragenden mittelalterlichen Turm nach der hundertsten Kurve plötzlich vor uns erscheint.

Und jetzt heißt es aufpassen! Die letzten Meter unserer Reise



Das Rathaus von Castiglion Fibocchi

...ERSTER TAG: DIE OLIVENERNTE

Wenn die in dieser Jahreszeit ein bisschen faule Sonne und das noch feuchte Gras nicht wären, könnten wir vergessen, dass November ist, der 20. November sogar. Als wir

durch Bella Italia zu unserem Bestimmungsort, der Fattoria La Vialla, führen über einen kleinen und abenteuerlichen Feldweg. Ringsherum züngeln Zypressen zum Himmel, das Laub der Reben und Olivenbäume schimmert golden im Licht der langsam untergehenden Sonne. Und während wir noch plaudern, uns fragend, ob diese Stimmung eigens für uns von höheren Kräften inszeniert wurde, rollen wir bereits über eine Kieszufahrt auf den Hofplatz von La Vialla und befinden uns mittendrin im Leben einer, wie schon gesagt, nicht ganz gewöhnlichen Fattoria, die von einer nicht ganz gewöhnlichen Familie bewirtschaftet wird...

Mit dem Begriff Fattoria meint man eine Gesamtheit von Bauernhäusern mit den an diese angrenzenden Felder. Diese Häuser werden im besonderen in der Toscana „poderi“ genannt. Die Gesamtheit der poderi und deren Aktivitäten bildet eine Fattoria, das heißt einen landwirtschaftlichen Betrieb. La Vialla ist das podere, das Landhaus, im Zentrum von allem und gibt der gesamten Fattoria den Namen.



Der Hofplatz vom Landhaus La Vialla



links: Die Gänse aus dem kleinen Teich von La Vialla marschieren nach vorne und studieren neugierig die Neuangekommenen. oben: Die Backstube

am nächsten Morgen auf dem kleinen Hofplatz der Fattoria eintreffen, ist die Luft lauwarm und duftend. Was ist das für ein Duft, der uns überfällt? Die Kekse backen



bereits im Holzofen, doch es ist nicht allein dieser Wohlgeruch, welcher die am frühen Morgen noch verschlafene Nase weckt. Der Weinkeller, nur wenige Meter entfernt, verströmt immer noch die viel versprechenden Aromen von der jüngsten Weinlese. Wir fühlen uns wie an einem Ort aus einer anderen Zeit, wunderbar und gleichzeitig echt, authentisch wie es die alten Mauern vom Hofladen, der Backstube, dem Weinkeller und all jenem sind, was uns umgibt. Ein Ort, den es schon vor zweihundert Jahren gab, und der nach erfolgreicher Reanimation zu neuem Leben zurückfand: ein Vergnügen, diese strotzende und spürbare neue Lebenskraft wahrzunehmen!

Bereits unser erster Abend im zwei Kilometer von La Viaccia entfernten gelegenen Landhaus der Fattoria, dem so kleinen wie eindrucksvollen Gehöft Campo di Città, machte das sehr deutlich: kein Te-

lefon, kein Fernsehapparat und das Handy hatte nur stellenweise „Empfang“. Schnell fügten wir uns aber dieser Stille und ließen uns von der Atmosphäre des Hauses, dem dumpfen Licht, den antiken

Campo di Città

Möbel und dem offenen Feuer langsam, ganz langsam zurückversetzen in die ruhige und verzehrende Sanftmut einer vergangen Welt.

Das toskanische Bauernhaus

Die Bauernhäuser, wie jene der Fattoria, gehen auf die zweite Hälfte des 18. Jahrhunderts zurück. Sie haben massive Mauern, kleine Öffnungen, sind schön nach der Sonne des „Südens“ ausgerichtet und gegenüber den Nordwinden verschlossen; von Hand erbaut (mit steilen Stufen, Bögen mit ungenauen Biegungen, äußeren Treppen, Laubengängen, Hängeböden und großen Kaminen) und durch Mörtel und gute Einfassungen zusammengehalten; das Dach aus Tonziegeln, die Balken aus Holz. Diese einfache und spontane Architektur, die noch heute da, noch heute auf den Beinen ist – nach 250 Jahren, vielen Erdbeben und verhängnisvollen Ereignissen –, musste den Unebenheiten und der Morphologie vom Gelände Rechnung tragen. Der natürlichen Umgebung durch den Gebrauch von Stein und von „vor Ort aufgetriebenem“ Material nachkommend, sind Konstruktionen mit tausend verschiedenen Facetten entstanden, welche noch heute bewundernswert und im Land, das sie aufgenommen hat, geheim – fast getarnt – sind, und es genau deswegen verschönern wie eine große alte Eiche.



*Der Olivenhain
von Cà dell'Oro*





Cà dell'Oro hat für die Familie Lo Franco sentimentalen Wert: es ist als erstes Landhaus der Fattoria gekauft und dem minuziösen Werk des „Wiederinstandsetzens“ unterworfen worden. Auf der Wiese vor dem Haus haben die Großeltern Lo Franco, Piero und Giuliana, an langen weißen Tafeln die wichtigsten Familienfesttage in fröhlicher Runde mit Söhnen, Enkeln und Freunden gefeiert (so wie es in diesen Bauernhäusern schon immer Brauch war).

*Landhaus
Cà dell'Oro*

Jetzt werden wir vom strahlenden und ein bisschen schüchternen Lächeln von Palmira (30 Jahre alt und seit 6 Jahren bei La Vialla) willkommen heißen. Sie kümmert sich hauptsächlich um den Gästeempfang. Trotz der Uhrzeit lassen wir uns überreden und nehmen gerne ein Schlückchen Vin Santo (man trinkt ihn aus dem „gotto“, dem klassischen toskanischen Glas) und einen Mandelkeks, ein „Cantuccio“, frisch aus dem Ofen, ganz wie es die Tradition hier auf dem Land so will. Und das im ersten Moment etwas verwegen klingende Angebot erwies sich schlussendlich gar nicht so schlecht: es hinterließ ein wohliges Gefühl und einen guten Nachgeschmack im Mund!

Um 10 Uhr sind wir dann mit Bandino, dem jüngsten der drei Lo Franco Brüder, und Corinna verabredet. Corinna kommt aus Düsseldorf, lebt und arbeitet seit vier Jahren auf La Vialla; auch sie hat

sich in diesen Ort verliebt. Die Förmlichkeiten sind nur von kurzer Dauer, wir spüren, dass sie nicht nötig sind: wir verstehen uns schnell, die Sympathie ist unmittelbar und gegenseitig. Zusammen mit Bandino, der sich mit seinem „toskanisierten“ Deutsch gut schlägt, und mit der Unterstützung von Corinna machen wir einen Plan für diesen Tag. Wir sind mitten in der Olivenernte und können es kaum abwarten mitzuhelfen, selbst Hand anzulegen. Ein kleiner ausgehobener Weg bringt uns durch Steineichen und Pinienwälder schnell zum Olivenhain von Landhaus Cà dell'Oro. Dieser Olivenhain befindet sich auf einer kleinen, dank dem schönen Wetter noch sehr grünen Anhöhe. Zwischen den silberfarbenen Bäumen erblicken wir so gerade eben die zauberhaft anmutende kleine Hütte, von jeher als Geräteschuppen genutzt. Zu Fuß erreichen wir dann die Olivenpflückergruppe:

mit von Luft und Sonne gefärbten Gesichtern arbeiten Jung und Alt eifrig zusammen. Die Erntearbeit ist einfach und hat ihren eigenen Rhythmus. Zuerst wird ein großes Netz unter dem Olivenbaum ausgebreitet, dann „attackieren“ die Pflücker die Pflanze, manche „von Land“ andere von der Leiter. Und so nimmt die „brucatura“, das sogenannte Abgrasen der Olivenbäume seinen Anfang, eine Arbeit, die Geduld erfordert und deren Name von der Art und Weise, wie die Schafe grasen, das Gras in kleinen Bissen ausreißen, abgucken ist. Zielstrebig und effizient werden die Oliven von den Zweigen abgetrennt und im unter dem Baum ausgelegten Netz gesammelt.

Und hier ist das Resultat! Der Boden des Netzes glänzt nur so vor winzigen bunten „Fischen“ – grünen, grüneren, violetten und schwarzen. Die Zufriedenheit steht allen ins Gesicht geschrieben, und auch wir werden davon angesteckt.



Spätestens dann, wenn wir das Ergebnis (anderthalb Kisten) vom ersten vollständig selbst abgeernteten Olivenbaum glücklich bestaunen. Unterstützt von unseren „Reiseführern“ Corinna und Bandino, wechseln wir ein paar Worte mit unseren Pflückerkollegen, die uns die Geheimnisse des alten Berufs verraten. Pflücke niemals die Oliven bei Nebel oder Tau: wie die Trauben und jede andere Frucht müssen sie gut trocken sein, wenn sie einmal „Pflanzenwaisen“ sind. So wie das Öl, der frisch gepresste Saft, den wir aus ihnen gewinnen, haben die kleinen Steinfrüchte nämlich zwei erklärte Feinde: Luft und Wasser. Die Oliven müssen außerdem dann geerntet werden, wenn sie beginnen, ihre Farbe zu wechseln (vom leuchtenden Grün gehen sie dazu über, sich mit kleinen braunen, violetten oder schwarzen Flecken zu überziehen), also



Landhaus La Lignana

noch bevor sie reif sind (sie sind die einzigen Früchte mit dieser bizarren Eigentümlichkeit!). Sie dürfen nicht in Säcken zusammenge-drückt, sondern sollten vielmehr behutsam in saubere und trockene Kisten gebettet werden, um Beulen zu vermeiden. Ein weiterer notwendiger Schritt ist das Mahlen noch am Erntetag selbst, damit im Öl all sein Duft, sein Geschmack und die Qualitäten der Frucht zusammen mit dem niedrigst möglichen Säuregrad bewahrt werden...aber dieses Geklingel, das aus der Hütte des Olivenhains kommt, lenkt uns vom Schwätzchen mit unseren Pflückerfreunden ab. Was ist das? „Gehen wir!“, energisch, wie immer, zieht Bandino uns hinter sich her und schon deshalb haben wir ihm liebevoll den Spitznamen „Bandito“ gegeben: eine Mischung aus



seinem sehr toskanischen, aber ungewöhnlichen Namen, dem senesischen Erbe vom Großvater mütterlicherseits, und seinem entschiedenen, resoluten Charakter, gemäßigt durch sein Lächeln und seine

sympathische Art). Es ist 12 Uhr Mittag, die Köchinnen Luigina und Adriana sind angekommen, und mit ihnen ein einladendes Düftchen, das unseren Appetit weckt. Auch heute noch, und es sind 3



Monate seitdem vergangen, kommen uns die Wohlgerüche, die wir in den Tagen unseres Besuches wahrgenommen haben, in den Sinn, laufen einander nach, vermischen sich untereinander und sprechen in einer Tonlage von Sehnsucht zum Herzen. Der auf einem improvisierten Tisch an der Hüttenwand angerichtete „Imbiss“ verdient das Prädikat „Oppulent“ und besteht aus Käse, Schinken, Pasten und einer typisch toskanischen Kichererbsenminestrone, die aus einem riesigen Kochtopf in die Suppenteller serviert und dabei reichlich mit neuem Öl beträufelt sowie mit Pfeffer und selbst gemachtem Pecorino gewürzt wird. Alle diese „Gaben Gottes“ werden vom im Holzofen gebackenen Brot und von der „Bruschetta“ begleitet, die man sich mit frisch gepresstem Olivenöl wenigstens einmal im Leben gönnen sollte, so wie eine Reise nach Rom!



Landhaus La Lignana: die Ölmühle

Italien ist die Wahlheimat des aus einfachem Mahlen und Pressen der Oliven gewonnenen Öles. Es ist das einzige, welches auch aus juristischer Sicht die Bezeichnung **extravergine** verdient. Viele Olivenöle im Handel bestehen aus einer Mischung, deren nativer, natürlicher Erzeugnisanteil verschwindend klein ist, während der Rest mit Hilfe von chemischen Lösungsmitteln gewonnen wurde. Aus diesem Grund ist das wahre Olivenöl **extravergine** als Nahrungsmittel unvergleichlich und von höchster innewohnender Güte. Es ist ein regelrechtes Balsam, das in perfekter Form bereits im Innern der kleinen Früchte vorhanden ist, so dass der Mensch nur darauf achten muss, es bei der Gewinnung nicht zu beschädigen – daher erfolgt die Extraktion ausschließlich durch unmittelbare Kaltpressung der gerade gepflückten Oliven.

Die Olive ist, wie jede Frucht, den unterschiedlichsten Umwelttücken ausgesetzt. Um sich vor diesen zu schützen, hat die Natur sie mit einer Reihe an Substanzen ausgestattet. Bei der Zusammensetzung des Öls heben sich zwei Gruppen hervor: der Fettanteil, mit 98–99 % der beträchtlichste vom Ganzen, eine kluge Struktur aus ungesättigten Fettsäuren und aus den essentiellen mehrfach ungesättigten Fettsäuren in ausgewogener Menge, und der Nicht-Fettanteil. Dieser zweite, 1–2 % vom Ganzen, charakterisiert den Wohlgeschmack und die Güte des **extravergine**. Er ist aus 220 Stoffwechselnebenprodukten von Pflanze und Früchten gebildet. Einige von diesen übernehmen eine wichtige therapeutische Funktion, andere haben die Rolle von natürlichen Antioxidantien, wieder andere sind beim Charakterisieren der Aromanote bestimmend.

Unter diesen geringeren Bestandteilen sind es im besonderen

Olivenöl extravergine

die Polyphenole, die in der Lage sind, die ernährungsbezogenen und biologischen Eigenschaften des **extravergine** Öls beizubehalten, indem sie die ungesättigten Fettsäuren, wie Linol- und vor allem die Ölsäure, vor den unvermeidbaren Oxidationsphänomenen bewahren. Sie begünstigen daher indirekt die biologischen und physiologischen Aktionen, welche diese im menschlichen Organismus verrichten. Die Polyphenole üben auch eine oxydierungsbeständige Tätigkeit gegen die degenerativen, zu Lasten des Herz-Kreislaufsystems gehenden Phänomene aus, gegen jene Patalogien, die im allgemeinen durch die erhöhte Präsenz von freien Radikalen im Organismus bedingt sind. Die letzte, aber grundlegende Information ist die, dass das Öl zwar ausgezeichnet in Farbe, Aroma und Geschmack zu sein „scheint“, aber mit unsichtbaren Giften, chemisch synthetischen Substanzen, welche im Rahmen der konventionellen Landwirtschaft auf dem Boden und auf den Olivenbäumen verwendet werden, verunreinigt sein kann, was man nur mit spezifischen Analysen feststellen kann. Als Schlussfolgerung können wir sagen, dass nur die biologisch-dynamische Landwirtschaft die wahre Qualität und die heilsamen Wirkungen eines Olivenöls **extravergine** vollends garantieren kann.

Die Toskana ist die Region „par excellence“ für den Olivenanbau, und die hergestellten Öle sind alle erlesen, besonders die aus dem Chiantigebiet, wo die Bäume in einer Höhe zwischen 300 und 500 m ü. d. M. verstreut sind, also in einem Gebiet an der Grenze der Anbaumöglichkeiten für diese

Pflanzen, die ein wärmeres Klima bevorzugen würden. Und gerade dies ist eine der Eigenschaften, welche das toscanische Öl so wertvoll und außergewöhnlich in Farbe, Duft und Geschmack macht. Die Eigentümlichkeit und die Güte des Öls des Chiantigebietes sind auch einer antiken und klugen Olivenmischung zu verdanken: Morelline, Frantoiane, Leccine, Raggiaie – alle aus der Toskana und die verbreitetsten und geeignetsten für ihr Klima. Das echte toscanische Olivenöl **extravergine** zeigt sich durch deutliche Geschmacks- und Duftnoten, welche auf frische, grüne und gesunde Oliven zurückzuführen sind (es ist genauso wie ein frischgepresster Saft ohne irgendwelche chemische Zutaten). Es hat eine intensive smaragdgrüne Farbe und einen bezaubernden Duft mit Nuancen von Heilkräutern, Artischocken, Tomatenblättern und Salbei. Im Mund ist es schließlich fruchtig und rein, eingebunden in eine lebendige und harmonische Gesamtheit von positiven Eindrücken. Das Bittere und Pikante, typische Merkmale von diesem außergewöhnlichen Fruchtsaft, bleibt im Mund zusammen mit einem angenehmen Geschmack nach gerade gemähtem Gras präsent: ein schönes, reichhaltiges, duftendes Öl.



Aus zahlreichen durchgeführten Studien ergeben sich mehr als eindeutig die fettbezogenen Ähnlichkeiten zwischen der Muttermilch und dem Olivenöl **extravergine**. Für Babybreis werden leider oft Würzmischungen tierischen Ursprungs, die reich an den gefürchteten gesättigten Fettsäuren sind, oder die günstigeren, aber weniger gesunden Fette pflanzlicher Herkunft bevorzugt.



„Der Farsetti“



...ZWEITER TAG: FATTORIABESICHTIGUNG

Wieder beim Landhaus La Vialla, wieder auf dem kleinen Hofplatz zu unserer Verabredung um 9 Uhr. Auch heute morgen werden wir wieder von den beiden großen Gänsen begrüßt, die uns schnatternd entgegen kommen und Livio Far-





setti begleiten, den wir gestern während der Olivenernte und der darauffolgenden Brotzeit kennen gelernt haben. Livio, Jahrgang 1932, arbeitet seit 12 Jahren auf der Fattoria: es ist wirklich eine Wonne, seinen Worten zu lauschen, und die Übersetzung von Corinna und Bandino, die in der Zwischenzeit zu uns gestoßen sind, helfen uns dabei. Dieser sympathische, magere und vom Leben im Gesicht gezeichnete Mann erzählt uns, dass es, als er ein Junge war (in den 50er Jahren), in dieser Gegend, wo er immer gelebt hat, weder Wasser noch Elektrizität gab, dass das Bad unter „freiem Himmel“ stattfand, man die Wäsche in den Trögen weit weg vom Haus wusch und den Boden mit Pflug und Ochsen bewirtschaftete. Während wir alle zusammen angenehm plaudern, fahren wir mit der von „Bandito“ gesteuerten „Allzweckwaffe“ Fiat Panda in Richtung Landhaus Casa

Conforto. Es ist der sanfteste und flachste Teil der Fattoria. Der Weg, auch dieser konsequent einfach aus der Erde ausgehoben, teilt einen großen Weinberg in zwei Hälften und schon von weitem fällt uns seine besondere Geometrie auf. Von den Erdstreifen, welche die Rebstockreihen von einander trennen, ist einer dunkelbraun, in der Farbe von mit dem Pflug bearbeiteter Erde, und einer grün. In seinem schönen Deutsch „à la Toscana“ erzählt uns Gastgeber Bandino, dass auf dem grünen Streifen Ackerbohnen angesät werden, ein kleines Hülsengewächs, welches einen Monat nach der Aussaat untergehoben, und dann gemäß Fruchtwechsel im Nachbarerdstreifen ausgesät wird. Dieser



Arbeitsschritt wird „Gründungen“ genannt und ist eine Praktik der biologisch-dynamischen Landwirtschaft. Diese Praktik hält den Boden lebendig und reichert ihn Jahr um Jahr an. Die Ackerbohne bindet den Stickstoff in der Erde und macht sie assimilierbarer, sichert den Weinstöcken



oben: reifer Weizen im Juli

rechts: Gianni, Antonio und Bandino Lo Franco beim Dreschfest

eine größere Wasserreserve und ihren Wurzeln die ideale Sauerstoffaufnahme.

Bandino fährt langsam, um uns Eindrücke und Gefühle richtig genießen zu lassen. An den Weinberg grenzt, von diesem durch einen kleinen Graben getrennt, ein gewelltes, vom zarten Grün der neuen Blätter glänzendes Feld an. „Das ist gerade neu gesprossener Weizen“ wirft Corinna ein, die, wenn auch zurückhaltend und mehr an das Land gewöhnt, ihre Begeisterung nicht aufhalten kann und stolz darauf ist, zwischenzeitlich vieles erkennen zu können. Jenseits vom Weizenfeld ist die Schafherde dabei, gierig die noch grüne und üppige Weide abzugrasen. Viele Tiere sind trächtig, in wenigen Wochen wird sich der Nachwuchs einstellen und damit die Fattoriawirtschaft um zusätzliche Milch für die Ricotta und Pecorinoherstellung zu

bereichern. Wir haben noch nicht die Augen von der Herde abgewandt, als wir uns auf einem großen, etwas dunklen und seltsam anmutenden, aber geordneten Gelände wiederfinden. Hier befindet sich der biologisch-dynamische Komposthaufen, sozusagen das Herzstück und der „Motor“ der Fattoria. Dieser setzt sich aus einzelnen, ein



Biologisch-dynamische Landwirtschaft

Die biologisch-dynamische Landwirtschaft fördert und erhöht durch ihre Art und Weise von Düngung (durch biologisch-dynamische Präparate, die als Verstärker der biologischen Prozesse fungieren), Anbau und Aufzucht die Lebenskraft und Fruchtbarkeit des Bodens und folglich die Qualität seiner Erzeugnisse. Es ist ein ökologisches System der landwirtschaftlichen Herstellung, das auf Bewahrung und Verstärkung des Lebens im Boden in Form seiner mehr oder weniger mikroskopisch-kleinen, tierischen und pflanzlichen Bestandteile basiert, welche das beständige Substrat des Bodens erzeugen. Es ist charakterisiert durch eine ganzheitliche Ansicht des landwirtschaftlichen Betriebes (Böden, Klima, Tiere und Pflanzen, atmosphärische Bewegungen und all jenes, was um die eigenen Felder herum liegt) und durch die Verwendung von biologischen Aktivatoren, den „biologisch-dynamischen Präparaten“ (von griechisch bios = Leben und dynamis = Kraft), welche wegen der rein biologischen, nicht chemischen Ausstattung und der zum Funktionieren ausreichenden kleinsten Dosierungen so genannt werden. Sie werden ausgehend von einfachen, aber spezifischen Substanzen zubereitet, solchen wie Mist, Siliziumpulver, Kamillenblüten, Bisamgarbe, Baldrian, Eichenrindenpulver, Löwenzahn und anderen. Die biologisch-dynamische Landwirtschaft erklärt, dass...“ wenn wir möchten, dass eine Kuh auf 1 Hektar Land leben kann, dafür sorgen müssen, dass in dieser Erde das ihr entsprechende Gewicht an kleinen Lebewesen vorhanden ist...“. Dies bedeutet, dass wenn eine Kuh 8 Doppelzentner wiegt, in der Erde unermüdlich 8 Doppelzentner tierische und pflanzliche Kleinstlebewesen (die

Lebenskraft, welche den Humus der Erde hervorbringt) „arbeiten“ müssen, damit die Kuh sich davon ernähren und darauf leben kann. Die biologisch-dynamische Methode erfordert viel Zeit, sorgfältige Pflege und viel Arbeit, aber die Ergebnisse sind hervorragend, auch weil der Boden seine eigene Fruchtbarkeit Jahr für Jahr steigert. Ganz das Gegenteil also zu der von chemischen Düngern und Unkrautbekämpfungsmitteln getragenen Landwirtschaft, die in wenigen Jahren die Unfruchtbarkeit des Bodens hervorruft.

Es ist beachtlich zu entdecken, dass einige Prinzipien der biologisch-dynamischen Methode die wissenschaftliche Umsetzung von praktischen Regeln sind, die in der bäuerlichen Tradition von Generation zu Generation weitergegeben worden sind. Die biologisch-dynamische Methode gibt an, wie man den Mist bewahren und seine Leistungskraft optimieren kann, dass das Pflügen sanft, nicht tief sein und den Boden nicht zusammendrücken sollte, wie kontinuierlich die Fruchtfolge von einer zur anderen Saison und wie ausgiebig die Gründüngung (= Eimerden von Pflanzen, die eigens zum Anrei-

chern des Bodens mit organischer Materie angebaut werden) sein sollte. Der Kalender der biologisch-dynamischen Vertreter wird durch den Mondmonat bestimmt: es gibt Tage, die je nach Jahreszeit und angebauter Pflanzenart geeigneter sind als andere, um jeweils aus Aussaat, Ernte oder Pflanzenschnitt den höchsten Ertrag zu erzielen.

Die einzig mögliche Landwirtschaft, die modernste also, ist in Wirklichkeit die älteste! Schlussfolgerung: die biologisch-dynamische Landwirtschaft reichert den Boden an und verbessert ihn von Jahr zu Jahr in der Hinsicht, dass seine Humusschicht wächst und seine Lebenskraft sich verstärkt.

Demjenigen, der weitergehendes Interesse am Thema hat, empfehlen wir das Werk „Landwirtschaftlicher Kursus“ von Professor Rudolf Steiner. In den 20er Jahren führte er in Deutschland diese Methode ein, welche das Leben des „großen Organismus“, also der Erde, respektiert und fördert.





paar Meter hohen und 70-80 Meter langen hügeligen Stücken zusammen, die man aufgeschüttet hat, indem folgendes miteinander vermengt und hergerichtet wurde: Die Hinterlassenschaft von 1.400 Schafen, Hühnern- und Pferden, Pressrückstände aus der Ölmühle, pflanzliche, bei den Herstellungsprozessen in den verschiedenen Arbeitsräumen und in der Küche anfallende Abfälle und auch noch Traubenrispen, Gräser, usw. Die Haufen werden mit Stroh bedeckt, um Temperaturschwankungen abzumildern und Feuchtigkeitsverschwendungen zu begrenzen, und mit den fein zerstäubten biologisch-dynamischen Präparaten (Aktivatoren für die organischen und enzymatischen Prozesse) besprüht, welche die Abfälle zersetzen und in Kompost mit hohem Humusgehalt umwandeln. Es gelingt uns, den reifsten Haufen zu erreichen, von dem wir einen beißenden Gestank erwarten, doch zu unserer großen Überraschung nehmen wir einen runden und fast schon feinen Geruch wahr, der an Gartenerde und

Waldboden erinnert und mit all seinem Kleingetier außerdem sehr lebendig ist.

Noch immer verblüfft von dem, was wir gerochen, gesehen und gehört haben, vervollständigen wir „arme Stadtmenschen“ den ersten Teil unserer heutigen Rundfahrt mit der Besichtigung des Vin Santo Kellers. Er ist genau hier, ganz nah, im Landhaus Casa Conforto untergebracht. Vorsichtig und schweigend betreten wir dieses „Heiligtum“ unter einem großen Bogen aus Stein und Ziegeln durch ein Tor aus Kirschholz. Diese „Goldreserve“ aus kleinen, ordentlich auf Holzgestellen angeordneten Fässern (sie werden in der Toskana „caratelli“ genannt) erobert unsere Sinne mit einem unglaublichen Duft nach Holz, Gewürzen und Karamell, mit den verlebten und verstaubten Caratellidauben sowie der Stille im Weinkeller.

Später, beim Mittagessen auf La Lignana, werden wir den Jahrgang 2000 kosten, jenen, der beim internationalen Weinpreis MUNDUSvini 2005 (von der deutschen Zeitschrift

Weinwelt ausgerichtet) mit „Großem Gold“ ausgezeichnet worden ist.

Da wir zwischenzeitlich von Piero, Gianni und Antonio Lo Franco zum Essen erwartet werden, kehren wir zur Fattoria zurück und beenden unseren Schwenk über La Vialla mit einem kurzen Rundgang durch das alte Steingebäude, welches sich gegenüber vom kleinen bunten Hofladen zeigt. Hier befinden sich die Herstellungsräume, nach Abteilungen geordnet, wie in einem alten Handwerksbetrieb. Zu Beginn schauen wir die Getreidemühle an und direkt nebenan die Backstube zur Herstellung von Keksen, Kuchen und Brot. Hier ist Maria Bäckerin und Müllerin. Das Mehl ist leicht dunkel und ballaststoffreich, mit der als Abfall anfallenden Kleie füttert man die Hühner. Diese, welche von einer freilaufenden Valdarno-Rasse abstammen, revangieren sich für die Futterqualität mit den gelegten Eiern, welche schließlich in Cantucci und Pappardellen enden.

Eine Wand trennt diese Welt von der nächsten: jener von Nudelsu-



gos, Vorspeisen, Pasten, Soßen und Konfitüren. Die Liste der Gerichte, welche in diesem Raum gekocht werden, ist lang, und alle Zutaten landen schließlich in Gläsern, um dann pasteurisiert und für den Gebrauch fertiggestellt zu werden. Hier treffen wir Michela, die ursprünglich aus Sardinien kommt, aber seit langem in die Toskana verpflanzt worden ist. Sie setzt die Rezepte mit Hilfe eines Riesenkochtopfs, einem idealen Arbeitsbegleiter, den sie liebevoll „magisch“ nennt, um. Und das nicht zufällig: tatsächlich kocht er dank fortschrittlich ausgetüftelter Technologie unter Vakuum und schafft es dadurch, die Kochzeit zu halbieren und die Temperatur auf nur 80 °C zu reduzieren, wodurch Geschmack und Vitamine bewahrt werden. Weiter hinten folgen der Tonkrugkeller (heute sind die Krüge aus Edelstahl) und die Abfüllschleife für das Öl mit den Räumen zum Lagern und Verpacken. Nur wenig unterhalb von diesem Gebäude befindet sich die

Käserei zur Herstellung des leckeren Pecorinokäse; in diesen letzten Novembertagen hat die Käserei allerdings Pause, weil die Schafe trächtig sind, und frische Milch erst in ungefähr 2 Wochen ankommen wird.

Eine um uns herum nach Cantucci und Viallini duftende Wolke zurücklassend, kehren wir der lebhaften Welt der Arbeitsräume den Rücken zu, um in den gegenüberliegenden Weinkeller einzutreten. Erster Halt ist ruhige und leise, im Halbdunkel gelegene Barriques-Keller mit niedriger Decke und Holzbalken, in dem kleine Fässer (225 Liter Fassungsvermögen) aus Eichen- und Kirschholz, die „Barriques“, auf Holzgestellen ihren Platz haben. In ihnen ruht für 1 Jahr einer der kostbarsten Weine von La Vialla (80 % Sangiovese, 20 % Cabernet Sauvignon), welcher aufgrund seiner Struktur für die spezielle Lagerung im Holz geeignet ist. Von hieraus führt uns dann der Weg in den lebhaften und eigentlichen Weinkeller der Fattoria. Hier

haben wir zunächst etwas Älteres oder Verschlafenderes erwartet, aber dieser große Raum mit hoher Decke und weißen Wänden ist neu, modern, mit großen und gekühlten Edelstahlfässern und mit blankem Bodenbelag aus Quarzement. Die geglückte, durch perfektes Klima und außergewöhnliche Trauben gekrönte Weinlese 2006 liegt hier noch förmlich in der Luft. Und davon beflügelt nehmen wir uns vor, Ende Sommer wiederzukommen, nicht nur, um in jener Zeit die Weinlese zu genießen, sondern auch um der Ernte von Tomaten und anderen Gemüsesorten mit den Augen und vielleicht auch mit helfenden Händen beizuwohnen.

Nun bleibt uns nur noch, in Gesellschaft von Corinna und Bandino die kleine Straße, welche sich über Kurven, Steine und das ein oder andere Schlagloch bis zum Gehöft La Lignana (auf 500 m ü. d. M.) mit seiner Ölmühle, hinaufwindet, auf uns zu nehmen, um mit Piero, dem Familienoberhaupt bei Tisch zu plaudern!

Begegnungen

Die Chefredaktion im Gespräch mit Piero lo Franco, erfolgreicher Unternehmer, Oberhaupt einer unmöglichen Familie und Initiator der Idee „Fattoria la Vialla“

Redaktion:
Herr Lo Franco, Sie waren ein sehr erfolgreicher Unternehmer in Rom. Wann und wie ist bei Ihnen die Idee „Fattoria La Vialla“ entstanden?

Piero Lo Franco: Sie ist 1978 ins Leben, oder besser wieder ins Leben gerufen worden, als ich mit meiner Frau Giuliana ein kleines

Landhäuschen mit Namen Cà dell'Oro und den dazu gehörenden Olivenhain kaufte. Ein Schritt, den ich mit Liebe getan habe, um meiner erfolgreichen, aber aufreibenden Tätigkeit im Modebereich zu entfliehen und zu den Wurzeln zurückzukehren. Meine Frau und ich hatten Sehnsucht nach einer Welt, die wir als Kinder kennen gelernt und nie mehr vergessen haben. Diese Welt repräsentierte für mich der Bauernhof Montarfonì meiner Großmutter Caterina, wenige Kilometer von Arezzo entfernt, wo ich von Klein auf meine Sommerferien verbrachte. Zu



Beginn der 50er Jahre war auf dem Land noch alles lebendig und in vollem Betrieb: auf Montarfonì produzierte man das, was für das Leben der dort lebenden Menschen, Tiere und Pflanzen nötig war. Nur Salz und Zucker mussten eingekauft werden! Heute ist La Vialla das und etwas mehr: eine kleine Welt für sich, die all das, was ihr zum Leben dient, produziert und gleichzeitig wieder verwendet. Recycelt ist ein für uns zu modernes Wort. Die vielfältigen „Hinterlassenschaften“ auf der Fattoria – jene von den Tieren und Pflanzen sowie jene aus den

nur voneinander abhängig, sondern eine vollbrachte Weiterführung des einen vom andern und umgekehrt.

Redaktion: Das war für Sie bestimmt eine schöne und zugleich waghalsige Herausforderung, wenn man bedenkt, dass Sie aus einer ganz anderen Berufswelt kamen. Erzählen Sie uns doch was aus den Anfängen des Landes?

Piero Lo Franco: Es war seit mehr als 10 Jahren in verwahrlostem Zustand. In den 60er Jahren haben viele Bauern die Landwirtschaft verlassen, um in den Fabriken oder den Städten zu arbeiten.

Arbeits- und Herstellungsprozessen in den verschiedenen Gebäuden – machen unsere Komposthaufen zu Bergen von Humus, der ein organisches Vermögen fruchtbarer, belebender und erneuernder Substanzen auszuverteilen bereit ist, überall dort, wo man ihn hingibt. Anbau, Aufzucht, Düngung und Produktion sind nicht

Diese unbedachte Landflucht hatte in unserem Fall zumindest einen positiven Gesichtspunkt: die Böden der Fattoria wurden den „modernen“ Behandlungen nicht ausgesetzt, weder chemischen Düngern noch Unkraut- und Schädlingsbekämpfungsmitteln, welche in der Nachkriegszeit bis Ende der 80er Jahre eingesetzt wurden und teilweise noch heute im Rahmen der konventionellen Landwirtschaft verwendet werden. Die ersten Eingriffe auf dem Gelände von La Vialla waren die Errichtung von Zäunen für die Schafweiden sowie die Wiedernutzbarmachung der verlassenen Weinberge und Olivenhaine. Sofort begannen wir auch mit der Restaurierung von zwei Landhäusern der Fattoria: Cà dell'Oro und La Vialla. Die Leidenschaft für das ländliche Leben und die Schönheit dieses Fleckchens Erde und seiner Häuser beflügelten uns von Beginn an, das schon Bestehende neu zu ordnen und herzurichten. In diesem Sinne ist das Straßen- und Wegenetz, welches ein Landhaus mit dem anderen verband, wieder in Betrieb genommen worden, sind die verfallenen Mauern und das Entwässerungssystem repariert, die Eichen- und Pinienwälder gelichtet worden, und vor allem hat eine allgemeine Wiederherstellung der Grundstücke stattgefunden. Diese Grundstücke, die, wie gesagt, wie durch ein Wunder bis in die 80er Jahre „jungfräulich“ geblieben waren, sind dann sofort in biologische Landwirtschaft unter Kontrolle des Italienischen Verbands für biologische Landwirtschaft übergegangen. Die Einschreibungsnummer von La Vialla ist die 125! Sie ist so niedrig, weil wir eine unter den ersten Fattorien in Italien waren, die sie erhalten hat. Im Jahr 1997 haben wir „grünes Licht“ für die Anwendung der biologisch-dynamischen Methode gegeben und damit einen neuen Schritt nach vorne getan.

Redaktion: Wie ist es Ihnen gelungen, aus Ihrer Familie quasi eine einzige Person zu machen, die hinter Ihrem Traum steht, ihn verinnerlicht hat und zusammen mit Ihnen mit Leben erfüllt?

Piero Lo Franco: Das war einfach: Unsere Söhne sind auf dem Land aufgewachsen und haben diese Atmosphäre als eine Mischung aus Spiel und Arbeit eingeatmet – beim Weinlesen, Olivenernten, Schafscheren, Korndreschen und so weiter. Erfahrungen, zu denen wir allen Kindern auf der Welt, egal wo sie leben, raten, weil „die Erde erzieht“, wie die Älteren sagen. Auf diese Art wuchs die Produktion, die Jungs wurden groß, und die Gäste, die bei uns wohnten, konnten ihre „Speisekammer“ mit naturreinen und biologischen Erzeugnissen nach Hause geliefert bekommen. Produkte, die an diesem Ort und bedacht auf die Pflege der Geschmäcker ohnegleichen hergestellt wurden. Zusammen haben wir, Jahr um Jahr, die Ölmühle, Getreidemühle, den Holzbackofen, den Vin Santo Keller wieder instand gesetzt und den Weinkeller, Stall, die Käserei, den Essigkeller wiederaufgebaut sowie die am weitesten vom Zentrum der Fattoria entfernten Landhäuser wiederhergerichtet. Mehr als ein Wiederaufbau war es eine „Wiedergeburt“, denn während Mauern mit Mörtel zusammengehalten werden, kann eine Fattoria nur leben, wenn sie eine Seele hat, wenn bei allen Beteiligten Begeisterung und Emotion vorhanden ist. Als Krönung einer gut gemachten Arbeit haben wir im Jahr 2006, nach 10 Jahren Umstellung auf die bio-dynamische Methode endlich die Demeter Zertifizierung bekommen.

Redaktion: Wie haben Sie es geschafft, all diese Dinge gleichzeitig voranzutreiben, so viele Materien zu vertiefen?

Piero Lo Franco: Leidenschaft hat Neugier geweckt, und dann kam eins zum anderen. Aber unser

großes Geheimnis ist die Institution Familie. Obwohl unsere drei Söhne Betriebswirtschaft studiert haben, sind sie nicht den Verlockungen beruflicher Möglichkeiten in der großen Welt gefolgt, sondern zu meiner Frau und mir aufs Land zurückgekehrt. Dort haben wir nicht nur Familie im klassischen Sinne, basierend auf traditionellen Werten gelebt, sondern uns auch gemeinsam dem Studieren, Vertiefen von Techniken, Konzepten gewidmet und Spezialwissen angeeignet: Antonio ist Sommelier und wacht, zusammen mit den Önologen, über die Qualität des Weins. Gianni und der Tierarzt der Fattoria, mein Neffe Mario Valensin, sind Experten für Käse, Soßen, Antipasti und Nudeln. Bandino ist offizieller Olivenölkoster. Und last but not least meine Frau! Nicht um ihre Mitarbeit abzuwerten, sondern gerade weil sie unsere rechte Hand und das Band des Zusammenhalts für die ganze Familie ist: 3 Schwiegertöchter, 3 Söhne, 8 Enkel zwischen 10 Jahren und 8 Monaten – in wenigen Jahren sind wir 16 Personen geworden! Die Planung, Restaurierung und Einrichtung der Landhäuser sind zum großen Teil ihr Werk, zusammen haben wir uns um jedes Detail gekümmert. Von ihr sind viele Rezepte für unsere Erzeugnisse; wie wir alle hat sie Kurse für Wein- bzw. Öldegustation besucht; sie hilft beim Erstellen unserer Prospekte mit, die wie Sie selbst sagten, kleine, sympathische „hausgemachte“ Ausgaben über das Leben, die Produkte, die Landhäuser von La Vialla sind. Eine Gruppe zugetaner Mitarbeiter, von denen einige mit der Fattoria „geboren“ wurden, ist fest mit unserer Familie verbunden. Sie vervollständigen das Bild und sind die Stärke vom Betrieb, und sie alle machen aus dieser Arbeit eine Leidenschaft und auch... ein Vergnügen.

Redaktion: Herr Lo Franco, ich bedanke mich für das Gespräch.