

GO

Spezial



A TAVOLA!

ZU GAST IN DER TOSKANA



Lebensart à La Vialla

IM DREIECK ZWISCHEN FLORENZ, SIENA UND AREZZO LIEGT DIE FATTORIA LA VIALLA. AUF IHREM TAUSEND HEKTAR GROSSEN LANDGUT PRODUZIERT DIE FAMILIE LO FRANCO BIO-SPEZIALITÄTEN. VOR ALLEM DEUTSCHE TOSKANA-FANS LIEBEN DIE IDYLLISCHE ABGESCHIEDENHEIT. EIN GESPRÄCH MIT DEM JUNIOR-CHEF ANTONIO

TEXT: DANIELA SCHRÖDER
FOTO: KATHRIN HARMS UND OLIVER REINHARDT

> Was ist die Philosophie von La Vialla?

Wir versuchen, unseren Gästen und Kunden zu vermitteln, wie wir sind und wie wir leben. Im Mittelpunkt stehen toskanische Lebensart und herzliche Familienatmosphäre.

Wodurch unterscheidet sich Ihr Betrieb von anderen Agriturismo-Höfen der Region?

Alles, was unsere Gäste bei uns essen und trinken, stammt aus eigener Produktion. Wer bei uns Urlaub auf dem Bauernhof macht, kann den Weg der Produkte vom Feld oder Stall bis auf den Tisch verfolgen.

Was ist das Besondere an Ihren Produkten?

Alles ist nach streng bio-dynamischen Richtlinien angebaut. Wir arbeiten ständig daran, Neuheiten zu entwickeln. Normalerweise bringen wir jährlich ein bis zwei neue Produkte heraus. In diesem Jahr sind es bereits acht. Die Volltreffer sind ein roséfarbener Schaumwein und eine Ricotta-Creme mit Waldfrüchten. Ich liebe es, neue Produkte zu entwickeln, das ist der beste Beweis für Kreativität.

Wer entscheidet, welche Idee in die Produktion geht?

Neue Produkte werden von der ganzen Familie geprüft. Einer von uns kocht, dann wird gemeinsam gegessen und bewertet. Auch die Weine werden so geprüft. Was die Familie gut findet, kommt sofort in die Herstellung. Dafür brauchen wir keinen Markttest mehr.

Was ist Ihr Marketing-Konzept?

Ich mag das Wort „Marketing“ nicht, es klingt viel zu kommerziell. Ich sehe uns nicht als gewinnorientiertes Wirtschaftsunternehmen, sondern als ganzheitlich arbeitenden Familienbetrieb.

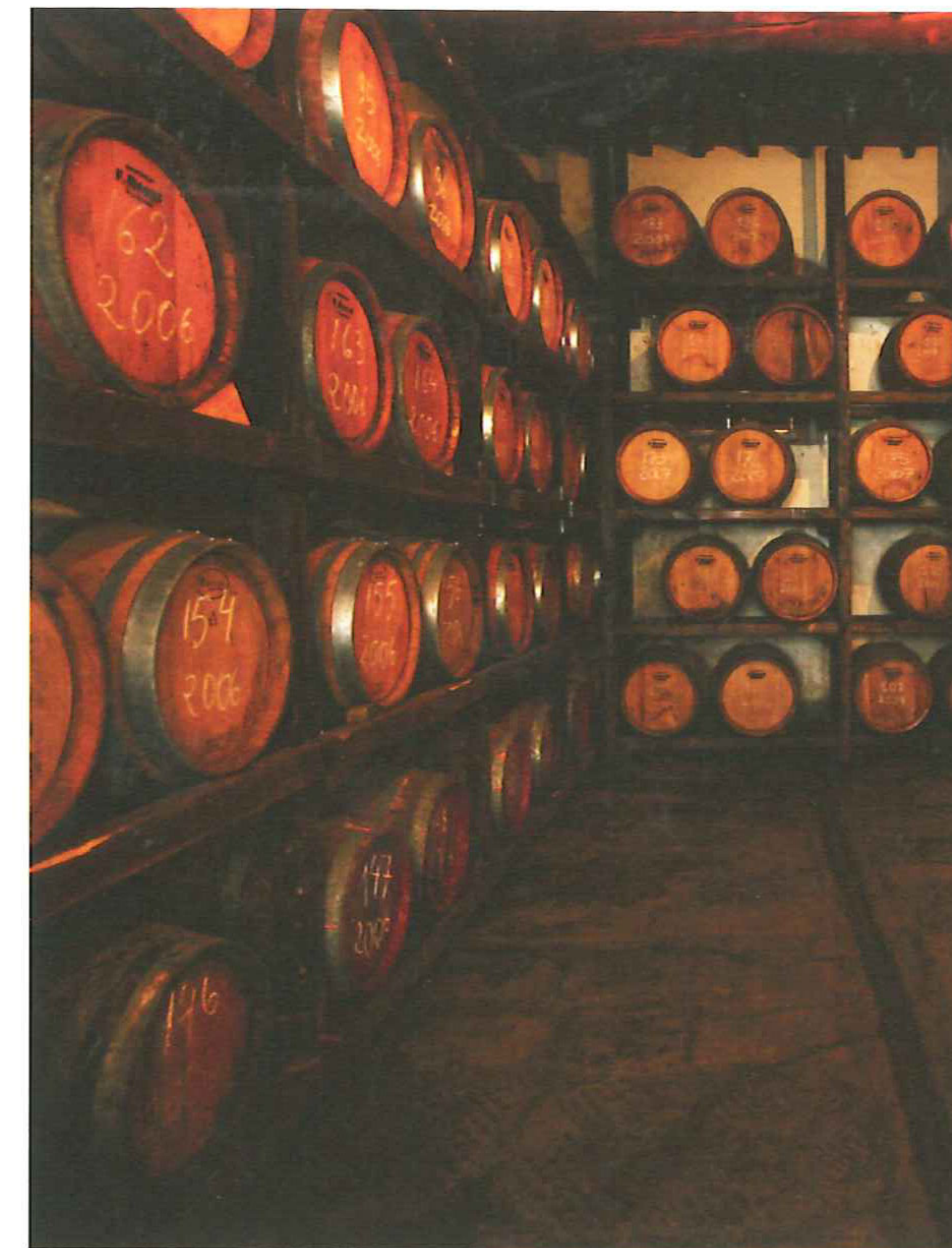
Wie wirbt La Vialla?

Markenzeichen des Hauses ist unser dicker Katalog mit kleinen Geschichten aus der Produktion, Rezepten und Familienfotos. Entworfen hat ihn meine Mutter, vieles hat sie selbst illustriert. Zeitungs-Anzeigen schalten wir in Deutschland nicht. Wer sich für La Vialla interessiert, bekommt den Warenkatalog zugeschickt.

Wo bleiben die Gäste? Das Essen ist fertig, also *a tavola*, zu Tisch, ruft die Köchin auf dem Landgut La Vialla.



Ob Olivenöl, Balsamico, Wein oder Kekse:
Auf den Tisch kommen nur Lebensmittel aus
eigener Produktion.



In kleinen Eichenfässern reift das holzige Barrique-Aroma der kräftigen Bio-Weine.



Sommelier und Juniorchef Antonio Lo Franco kümmert sich um Weine und die familiäre Urlaubsatmosphäre.

Woher stammt das Konzept Ihres Unternehmens?

Es gab keinen Masterplan, es gab keinen fertigen Entwurf, alles entstand durch Zufall. Mein Vater arbeitete als Textilunternehmer in Rom und wollte in seiner Heimatregion ein Haus auf dem Land kaufen, wo er mit seiner Familie die Freizeit verbringen und im Garten wühlen konnte. Doch es blieb nicht bei einem Haus, es wurden mehr als 20. *Agriturismo* war der einzige Weg, um die verfallenen Gebäude bewohnbar zu machen und die Felder wieder zu nutzen.

Wie kam es, dass Ihre Familie nicht nur zu Gastgebern, sondern auch zu Bio-Landwirten wurde?

Der Tourismus brachte den Export von Produkten automatisch mit sich. Die Gäste wollten die Produkte aus ihrem Urlaub auch zu Hause. Als ich Student

war, packten wir Weine und Pasta in einen klapprigen Kombi und brachten sie den Kunden bis vor die Haustür. Heute wird per E-Mail oder Fax bestellt und per Post geliefert.

<



Fattoria La Violla
Via di Meliciano 26
I-52029 Castiglion Fibocchi
Tel. +39-575-47 77 20
E-Mail: fattoria@laviolla.it
www.laviolla.it

