



BRITTE VON
BOCH **LIVING**
DECORATION FASHION FOOD GARDEN INTERIORS PEOPLE TRAVEL

N°5



Sep–Okt 2012

GENIESSEN
TOSKANISCHE
LANDPARTIE

HANDWERK
KACHELKUNST
AUS PORTUGAL

DEFTIG
HERBSTLICHE
KOCHREZEPTE

ENTDECKEN
ZAUBERGÄRTEN
DER LOIRE

INTERVIEW
BESTSELLER-AUTOR
EDMUND DE WAAL

TRADITION
JERSEY-KLASSIKER
AUS FRANKREICH

*den
herbst
entdecken*

D € 6,00
ES € 6,10
Gross € 8,00
Sonder € 7,50
Sonder € 6,10
Sonder € 6,10







Das Landhaus La Vialla bildet die „Piazza“ des Anwesens und ist Namensgeber dieses ökologischen Vorzeigeprojekts. Hier im Zentrum der Fattoria, dem abendlichen Treffpunkt und Schauplatz familiärer Feste, befindet sich der guteigene Dorfladen, in dem Tagesbesucher und Feriengäste alle Waren aus der eigenen Produktion erstehen können. Diese werden natürlich in streng traditioneller Weise aus biologischen Zutaten hergestellt. So wie das Holzofenbrot, das in der restaurierten Backstube nach alten Rezepten aus der Kindheit von Piero und Giuliana Lo Franco in der Toskana gebacken wird.

AROMA DI TOSCANA

Die Fattoria La Vialla ist mehr als ein ökologisches Landgut. Sie ist die wahr gewordene Utopie einer ganzen Familie, die in der Toskana ein Stück wirklichen Italiens lebt: Gemeinschaft, Gastfreundschaft, gutes Essen und Liebe zur eigenen Erde

FOTOS: CHRISTINE BAUER TEXT: WOLFGANG KEHL

Die Geschichte von La Vialla beginnt nicht erst mit der offiziellen Gründung 1978, sondern bereits in den jungen Jahren von Piero Lo Franco, der in der Fattoria Montarfoli seiner Großmutter bei Arezzo glückliche Kindertage verbrachte, und seiner Frau Giuliana, die bei ihren Eltern in der Nähe von Rapolano unweit von Siena aufwuchs. Sie haben mit eigenen Augen die Gegend vor der großen Landflucht in den 60er-Jahren des 20. Jahrhunderts erlebt, bevor die Halbpächter, die gezwungen waren die Hälfte aller Erträge an die Landbesitzer abzugeben, ihre Höfe und Felder massenweise verließen. In der Hoffnung auf besseren Verdienst

und Freiheit gingen sie in die Städte, um in der Industrie ihr Auskommen zu finden.

Das junge Paar war vertraut mit den Feldern zur Erntezeit, als Hunderte von Bauern mit ihren veralteten Maschinen den Weizen droschen. Der Duft des Strohens vermengt mit dem Geruch von Wein, Brot und Käse zur Mittagszeit hinterließ eine bleibende Erinnerungsspur in ihren Sinnen. Sie haben das Beben der Steine in den Ölmöhlen gehört und die erste Bruschetta mit frisch gepresstem Olivenöl und Knoblauch zusammen mit Familie und Freunden genossen. Sie haben



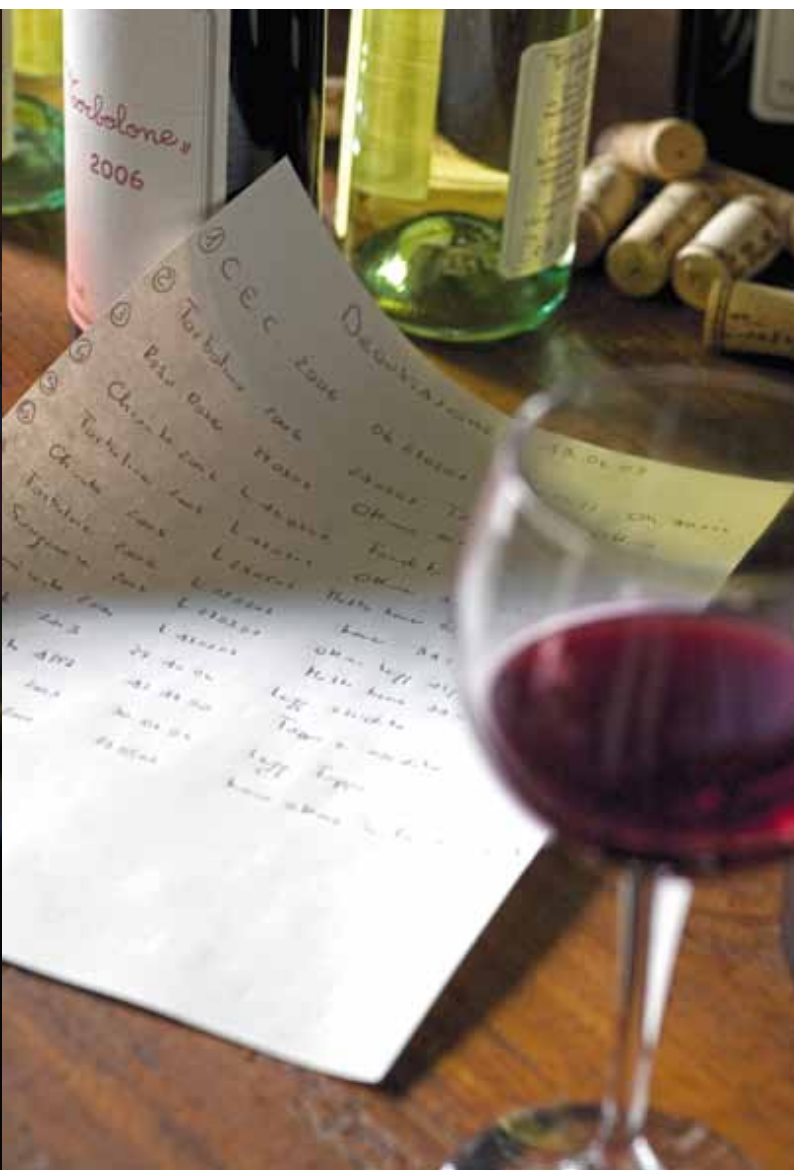
Die Weine des Hauses genügen höchsten Ansprüchen und werden immer wieder international ausgezeichnet. Dies ist nicht allein durch eine biologisch-dynamische Anbauweise zu erreichen, sondern bedarf auch der Kelterung und Lagerung nach neuesten wissenschaftlichen Erkenntnissen. Renommierete Önologen, wie Umberto Trombelli, unterstützen Antonio Lo Franco, der für diesen Bereich des Familienunternehmens zuständig ist, bei der Sicherung des hohen Qualitätsanspruches.

Schafe gehütet und Tomaten direkt vom Strauch gepflückt. Diese Welt, arm und hart, aber voll Lebenslust, löste sich vor ihren Augen buchstäblich auf in der trügerischen Hoffnung auf ein besseres Leben. Auch Piero und Giuliana gingen in die Textilindustrie wie alle Familienmitglieder, aber die Düfte und Geräusche ihrer Kindheit vergaßen sie nie.

Die Sehnsucht nach dem Land ließ sie immer wieder Ausflüge in Pieros alte Heimat um Arezzo unternehmen, und an einem dieser Sonntage fanden sie einen besonderen Ort. „Es war eine rein zufällige Begegnung während einer Vespa-Tour. Auf den Schotterwegen in den Hügeln bei Arezzo haben wir uns verirrt und in der Nähe der römischen Brücke Ponte Buriano sind wir an einem heißen Nachmittag im Juli

auf einen Olivenhain gestoßen. Es war, und ist immer noch, ein wunderschöner Ort; die Baumkronen der Olivenbäume schienen durch die Sonne golden. Wir haben erfahren, dass das Gut Ca' dell'Oro hieß, also Haus des Goldes, und dass es zusammen mit dem Olivenhain und dem Weinberg seit ca. 10 Jahren leerstand. Das Landhaus war Liebe auf den ersten Blick“, erinnert sich Piero.

Sofort versuchten sie zu erfahren, wer denn der aktuelle Besitzer dieses Stück Landes war. „Das war das Schwerste überhaupt beim Kauf dieses Landgutes.“ Aber nachdem sich die Eigentumsverhältnisse geklärt hatten, fügte sich alles andere auf wunderbare Weise. Der Besitzer war froh, das für ihn wertlose Gut verkaufen zu können und sofort traten andere



Familiensinn wird bei den Lo Francos großgeschrieben. Und so schwingt bei allem, was im Betrieb geschieht, auch immer die Verantwortung gegenüber den kommenden Generationen mit. Denn La Vialla wird einmal an die Kinder der Besitzer übergehen, die wie selbstverständlich jetzt schon die Fattoria als großen Abenteuerspielplatz bis in den letzten Winkel in Besitz nehmen.

Landeigentümer an das Ehepaar heran, um ihnen ihre brachliegenden Felder und Höfe anzubieten. Bevor sich Käufer aus Nordeuropa für diese Anwesen als Ferienhäuser zu interessieren begannen, hatten diese eigentlich keinen Wert mehr und so konnten die Lo Francos innerhalb weniger Jahre mehrere Landgüter zu Preisen kaufen, die heutigen Maklern die Tränen in die Augen treiben würden. Darunter befand sich auch La Vialla mit seinem Stall und Weinkeller, das dem gesamten Komplex seinen Namen geben sollte.

Als erstes wurde aber Ca'dell'Oro wieder zum Leben erweckt, das bis heute als Wohnhaus für die Familie dient. Mithilfe von Freunden und Nachbarn wurde das Haus in Handarbeit mit einfachsten Mitteln restauriert. Der Mangel an Geld und

das Wissen der alten Einwohner der Gegend waren ein Segen für diese Arbeit, denn so konnten hergebrachte Baumethoden mit lokalen Materialien eingesetzt werden, die halfen, den typischen Charakter der Häuser zu erhalten. Ein Prinzip, das in Zukunft auf alle weiteren Gebäude angewandt werden sollte.

Alles war von Hand gemacht und dies sollte auch auf den dazugehörigen Feldern und Weinbergen zur Maxime werden, denn es war von Anfang an das Ziel, natürliche Nahrung herzustellen. „Die Landflucht war für uns ein Glück, denn wir konnten sofort reines Land bestellen und biologische Anbaumethoden benutzen. Felder, Gemüseärten, Weinberge und Olivenhaine kehrten zu einer gesunden und



Der Tagesablauf in La Vialla wird vom Rhythmus der Mahlzeiten bestimmt. Natürlich kommen nur die eigenen Produkte auf den Tisch. Die gefüllten frischen Artischocken oder der würzige toskanische Kartoffelsalat zum Beispiel werden mit dem hochwertigen Olivenöl aus der historischen Ölpresse und den selbst gezogenen Kräutern aus den umliegenden Gärten verfeinert. Die biologisch-dynamische Anbauweise verspricht Genuss ohne Pestizide und Konservierungsstoffe.

natürlichen Produktionsweise zurück“, erzählt Piero Lo Franco. Dies geschah zunächst eher unbewusst aus dem Wunsch heraus, Lebensmittel wie aus der eigenen Kindheit zu erzeugen, voller Geschmack und gesunder Nährstoffe, unberührt von Kunstdünger und Pestiziden. Doch durch die intensivere Beschäftigung mit der Thematik des biologisch-dynamischen Landbaus wuchsen auch die eigene Professionalität und der Ehrgeiz, nicht nur für den Eigenbedarf zu produzieren.

Dieses Vorhaben hört sich zunächst einfach an, birgt aber gewisse Problematiken in sich. Denn die produzierten Rohstoffe müssen mit dem gleichen nachhaltigen Anspruch zu Endprodukten weiterverarbeitet werden. Die Erträge reichen meist nicht aus, um für die übliche Handelsstruktur interessant zu sein. Zudem war das Bewusstsein für ökologische Lebensführung in den frühen 80er-Jahren bei weitem nicht so präsent, wie es heute ganz selbstverständlich ist. Es galt also, selbst Fertigungsstätten und Methoden zu entwickeln, um vor Ort in bester Qualität Lebensmittel zu erzeugen. Zudem mussten ein Kundenkreis, der bereit war für diese hochwertigen „Alimentari“ auch höhere Preise zu bezahlen, und ein adäquater Vertriebsweg gefunden werden. Eine unternehmerische Entscheidung war daher für den heutigen wirtschaftlichen Erfolg von La Vialla von größter Bedeutung: die Gründung eines „Agriturismo“. Vergleichbar mit dem hiesigen Konzept der „Ferien auf dem Bauernhof“ gelang es so, Touristen aus Deutschland, Österreich und Holland als Besucher anzulocken und sie von der Güte der Produkte vor Ort zu überzeugen. „Man muss auch gestehen, dass die biologische Kultur schon immer mehr im Ausland verwurzelt war und die Spezialitäten der Fattoria dort mit Begeisterung angenommen wurden“, erklärt Piedro. Ein Katalogversand, der die Gäste nördlich der Alpen auch außerhalb der Ferienzeit mit immer frischen Erzeugnissen versorgen konnte, war die logische Konsequenz dieser Entwicklung.







Das Miteinander von Familie, Angestellten und Gästen wird jeden Tag aufs Neue mit gemeinsamen Mahlzeiten zelebriert. Die typische italienische Vorspeise „Bruschetta“ in allen Variationen, bei deren Zubereitung frischeste Zutaten wie Tomaten, Auberginen oder hausgemachtes Pesto verwandt werden, bildet dabei den Auftakt. Die ausgezeichneten Weine der Fattoria dürfen natürlich nicht fehlen.

Für diesen Vertriebsweg sind gerade im biologisch-dynamischen Bereich ausgeklügelte Produktionsmethoden erforderlich, da ja ohne künstliche Konservierungsstoffe gearbeitet werden muss. Es gilt, die Aromen und den Geschmack zu bewahren und doch hohe Haltbarkeit zu erreichen. Dies ist ohne modernste wissenschaftliche Erkenntnisse nicht zu gewährleisten. Zum Glück wurden die drei Söhne der Familie, Gianni, Antonio und Bandino, von dem Enthusiasmus ihrer Eltern angesteckt und richteten ihre berufliche Ausbildung an den Erfordernissen des Betriebes aus und konnten ihr Wissen in die stetige Weiterentwicklung des Anbaus, die Weiterverarbeitung und die Vermarktung der Erzeugnisse einbringen. Mittlerweile haben die jungen Lo Francos den Betrieb zur Entlastung ihrer Eltern übernommen und führen ihn in deren Sinne weiter. So ist Gianni, unter den Brüdern „der Chef“ genannt, zuständig für die Geschäftsführung des zu beträchtlicher Größe gewachsenen Unternehmens. Antonio zeichnet sich für einen der wichtigsten Bereiche verantwortlich, den Weinanbau, den er, als Sommelier ausgebildet, seit 1999 mit Hingabe leitet. Der Jüngste, Bandino, ist seit

2002 offizieller Olivenöl-Verkoster der „Organizzazione Nazionale Assaggiatori di Olio di Oliva“ und kümmert sich um die Getreide- und Ölmühle sowie um die Soßenküche.

Jetzt im Herbst stehen zwei entscheidende Termine an, um die sich die Brüder kümmern müssen: die Weinlese Ende September und die Olivenernte, die traditionell am 1. November an Allerheiligen beginnt. Sie stehen exemplarisch für die grundsätzlichen Kriterien der Produktionsweise auf La Vialla: natürliche Böden, ökologisch gezogene Rohstoffe, kürzeste Wege vom Feld zu den eigenen Produktionsstätten und schnellstmögliche, schonende Verarbeitung noch am Tag der Ernte.

Gehobene Weinproduktion ist heute eine Wissenschaft für sich, die sich stetig weiterentwickelt. Daher hat sich die Familie Lo Franco die Unterstützung von zwei der gefragtesten Önologen Italiens, Giorgio Marone und Umberto Trombelli, gesichert. Mit ihrer Hilfe hat Antonio mit den Jahren einen Qualitätsstandard geschaffen, der internati-



Alle Gebäude wurden mit überlieferten Techniken und lokalen Materialien sorgfältig restauriert. Auch der Laden an der „Piazza“ von La Violla mit seiner liebevollen und stilsicheren Einrichtung und Ausstattung ist stimmig bis ins letzte Detail. In den antiken Warenregalen und den handgeflochtenen Körben mit tagesfrischen Früchten und Gemüsesorten findet man je nach Jahreszeit alles für die typisch toskanische Küche.

onal größte Beachtung findet. So wurde „La Violla“ 2010 in Berlin als bester Bio-Produzent Italiens ausgezeichnet und erhielt im gleichen Jahr in London den renommierten „Decanter World Wine Award“. Voraussetzung für diese Erfolge ist natürlich der gute Boden, der sorgsam rekultiviert wurde. Er besteht aus „Galestro“ – einem besonderen Schiefergestein –, Sandstein und Ton. Er ist rau, der toskanischen Sonne und dem Wind ausgesetzt und so prädestiniert, die typischen Reben des Chianti gedeihen zu lassen: Sangiovese und Canaiolo. Dieser lebendige Boden reichert Mineralien an und ist so besonders fruchtbar. Aber auch die richtige Verarbeitung ist wichtig. An nicht zu feuchten Tagen werden die sorgsam von Hand gelesenen Reben umgehend bei der Ankunft im Weinkeller gekeltert. So behalten sie alle wichtigen Aromastoffe.

In modernsten Anlagen in Verbindung mit traditionellen Holzfässern reifen dann die Weine bis zum Versand heran.

Bei der Olivenernte wird genauso sorgsam verfahren. Auch hier wird traditionell von Hand gepflückt und sofort nach Qualität sortiert. Man hat eine eigene raffinierte Mischung aus alten und neuen Sorten wie Morcelline, Seccine oder Corregiole entwickelt, denn, wie Bandino erklärt, „ist das Charakteristische am Olivenöl des Chianti, dass es aus einer Mischung verschiedener Sorten gemacht wird, die sein Aroma und seine Qualität steigern.“ In „La Lignana“, einem weiteren historischen Gebäude des Gutes, werden die Oliven in der Ölmühle umgehend weiterverarbeitet. Die alten Mahlsteine stammen aus einem Kloster der Umgebung und wurden von den Mönchen unter der Maßgabe „Solange die



Seinen Einkauf kann der Gast in 23 wundervoll restaurierten Landhäusern, die auf dem Gelände von mehr als 1.300 Hektar verteilt sind, selbst zubereiten, falls er einmal nicht an den regelmäßig stattfindenden gemeinsamen Essen teilnehmen möchte. Die Einrichtung dieser Häuser ist ebenso sorgfältig wie stilsicher geplant und ausgeführt. Man fühlt sich wie bei Freunden im privaten Rahmen zu Gast und nicht wie ein gewöhnlicher Tourist in einem Hotel.

Steine arbeiten, gehören sie Euch!“ leihweise zur Verfügung gestellt. Die Oliven werden noch am selben Tag ihrer Ernte gepresst und abgefüllt. So gehen die wichtigen gesundheitsfördernden Inhaltsstoffe nicht verloren und das Öl verfügt über eine Weichheit und starke pflanzliche Note ohne den manchmal bitteren Geschmack, den industriell gefertigte Produkte dem Gaumen zumuten.

Auch alle übrigen Spezialitäten der Fattoria werden mit der gleichen Sorgfalt und der ausgewogenen Mischung aus modernen und traditionellen Fertigungsmethoden hergestellt. Das Sortiment umfasst alle Lebensmittel, die die Basis der italienischen Küche bilden: Pasta, Soßen, Käse und vieles mehr. Alles wird streng biologisch-dynamisch und klimaneutral auf dem mittlerweile über 1.300 Hektar großen Areal

produziert. „La Vialla ist heute nicht nur ein landwirtschaftlicher Betrieb, sondern auch ein weiterverarbeitendes Unternehmen mit eigener Verpackung, Verkauf und Distribution“, bemerkt Antonio Lo Franco mit berechtigtem Stolz. Es ist offensichtlich, dass dies alles nicht mehr im Familienkreis zu bewältigen ist und so beschäftigt das Gut, je nach Saison und Erntezeit, mittlerweile im Schnitt 100 Mitarbeiter aus zwölf Nationen und ist so zu einem mustergültigen mittelständischen Beispiel für die mögliche Zukunft einer besseren Landwirtschaft geworden.

Dieser exemplarischen Verantwortung sind sich die Brüder stets bewusst und so widmen sie sich neben der täglichen Arbeit auch den Projekten der Stiftung „Fondazione Lo Franco per l’agricoltura biologica e biodinamica“. Diese 2010



So wie La Vialla ein Ort der ernsthaften landwirtschaftlichen Arbeit ist, so ist es auch ein Ort der Ruhe. Die traumhafte Toskana mit ihren duftenden Wiesen und sanften Hügeln, der friedliche Einklang von Mensch und Natur, der natürliche Kreislauf des ländlichen Lebens und die stetige Folge der Jahreszeiten – all das schafft eine Gelassenheit gegenüber der geschäftigen Welt vor den Toren der Fattoria, die sich sofort auf alle Besucher überträgt und wahre Erholung bietet.

gegründete Organisation hat es sich zum Ziel gesetzt, Vorhaben zu unterstützen, die sich zum Beispiel mit dem Anbau vergessener Reb- und Getreidesorten beschäftigen und die Erfahrungen der „Viallini“ in verschiedensten Bereichen weitergeben. Mit dem gleichen Engagement entwickeln die Lo Francos auch die Autonomie des familiären Anwesens konsequent weiter. So wurden ein eigenes Wasserreservoir, das durch ein ausgeklügeltes System alle Flächen bewässert und das Grundwasser nicht beansprucht, sowie eine hochmoderne Fotovoltaikanlage errichtet, deren Stromproduktion höher als der eigene Bedarf ist. So versorgt sich der Betrieb mit allem Notwendigen selbst, wirtschaftet klimaneutral und bindet Jahr für Jahr große Mengen an Kohlendioxid. Dies wird auch durch den nachhaltigen Mix an Acker-, Weide- und Waldfläche begünstigt, der rund 50 Prozent des Areals einnimmt, wobei letztere auch einen natürlichen Lebensraum für freilaufende Wildtiere bietet.

So ist in nur 34 Jahren ein Vorzeigeprojekt entstanden, das auf dem Sitz einer alten Vespa und der verpassten Abzweigung

einer Straße seinen Anfang nahm. „Chi hai mai parlato di progetto?“ „Wer hat aber je von einem Projekt gesprochen?“ Piero Lo Franco bringt es mit dieser Frage auf den Punkt. Der Aufbau von La Vialla war nicht geplant und ist wie seine stetig größer werdende Familie aus sich selbst heraus gewachsen. Es ist vielmehr ein real gewordener Traum, den ein junges Paar aus Kindheitserinnerungen, viel Engagement und Liebe zu ihrer ursprünglichen Heimat in Bewegung gesetzt hat. Und den ihre Kinder nun in die Zukunft führen.

„Wir setzen die Arbeit unserer Eltern fort“, erklärt uns Bando Lo Franco, „die Fattoria ist zu den Rhythmen, zum Geschmack, zu den Düften und den Ritualen früherer Zeiten zurückgekehrt. Und wir fühlen, dass wir diese Welt brauchen und für unsere Kinder bewahren wollen.“ Piero und Giuliana, die Großeltern, sind übrigens immer noch auf ihrer alten Vespa unterwegs, kümmern sich um die Enkel und schreiben Bücher übers Kochen und die Toskana. Sie leben immer noch ihren Traum und haben ihn an die nachfolgenden Generationen weitergegeben.



