

wave



YAMILA 13M > COMITTI 28 > HUGO PRATT > PANERAI > TOSCANA > SIMON KOSTER

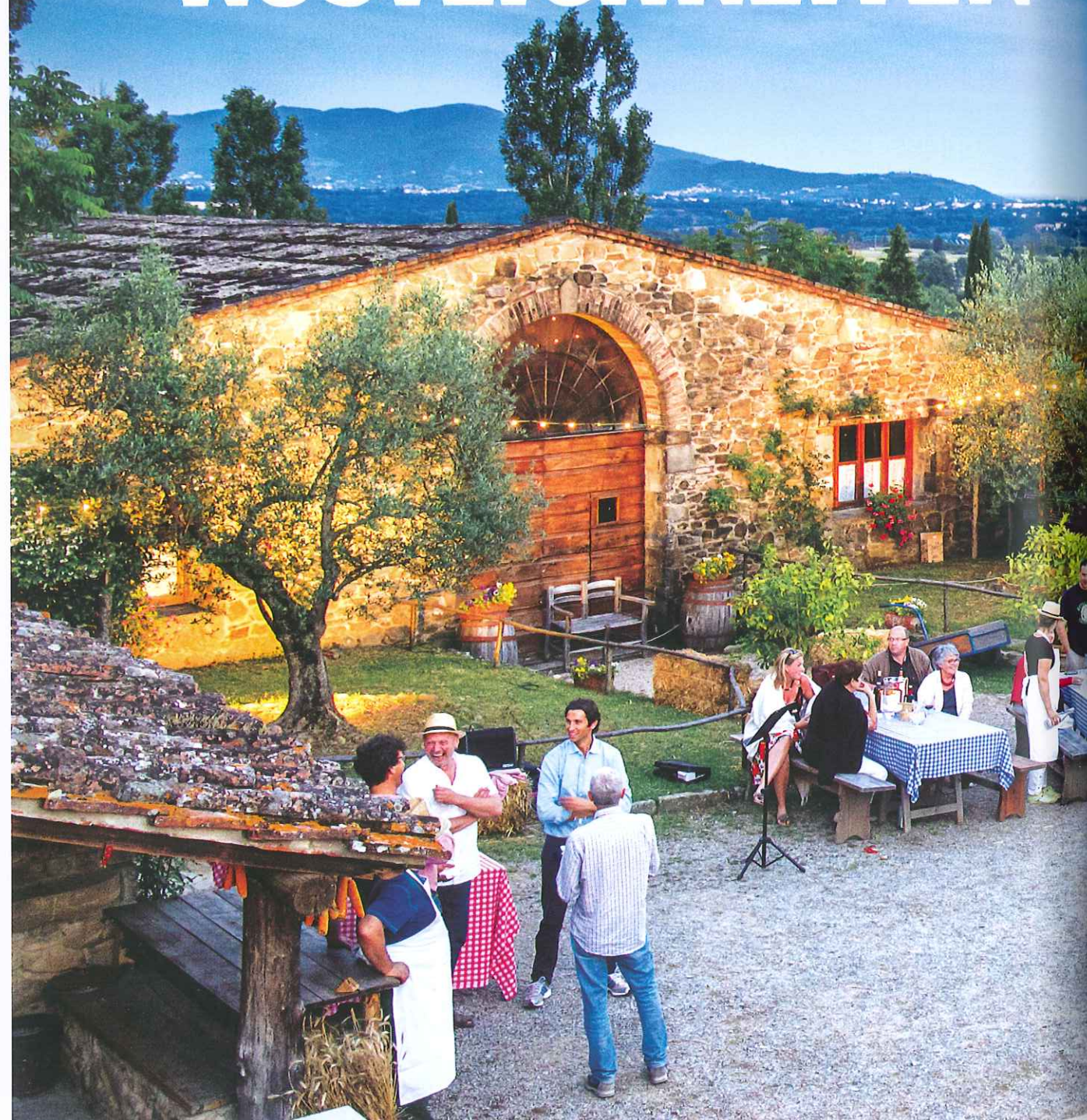
ISSN 2296-3464



15

EIN MEER VON KÖSTLICHKEITEN

Hand aufs Herz: wie weit würden Sie fahren, um Lebensmittel für Ihren Törn zu bunkern? Fünf Minuten bis zum nächsten Supermarkt? Eine Viertelstunde bis zum Fachgeschäft für lokale Spezialitäten? Wir von WAVE führen quer durch die halbe Toscana, auf der Suche nach dem besten Biofood der Welt.



Eigentlich gab es gar nichts mehr zu bunkern. Unsere Törnwoche im Toscana-Archipel war zu Ende, das Check-out des Charter-schiffes abgeschlossen. Dann hatte die beste aller Skipperfrauen die Idee, die Ferienwoche noch übers Wochenende zu verlängern und zum Bunkern bei der Fattoria La Vialla vorbeizufahren. „Das liegt aber nicht unbedingt auf dem Rückweg“, warf ich ein, „und warum sollen wir jetzt noch einkaufen?“. „Bunkern für zuhause“, fügte sie schelmisch hinzu, „und ausserdem wolltst Du doch schon immer bei denen hinter die Kulissen schauen.“ Das stimmt und damit hatte sie mich definitiv am Haken. Wir hatten bereits einige Male Lebensmittel und Wein bei dieser Fattoria geordert. Die Produkte waren

allesamt tadellos. Was mich misstrauisch machte, war das Werbe- und Informationsmaterial des Bauernhofes. Perfekt unperfektes Styling, alles in einer Schönschreibschrift, die wohl „hand- und homemade“ suggerieren soll. Als Kommunikationsfachmann kennt man sich ja so aus. „Da steckt sicher ein eiskalt operierendes Management dahinter, das in einem hochmodernen Office in Florenz residiert. Und die lachen sich den Buckel voll, wie wir auf diese Kitschversion von Bella Italia hereinfallen“, dachte ich laut vor mich hin. Warum also nicht der Sache auf den Grund gehen und meiner Frau und meinen Töchtern beweisen, wie hart die Realität sein kann? Wer glaubt denn noch an Märchen.

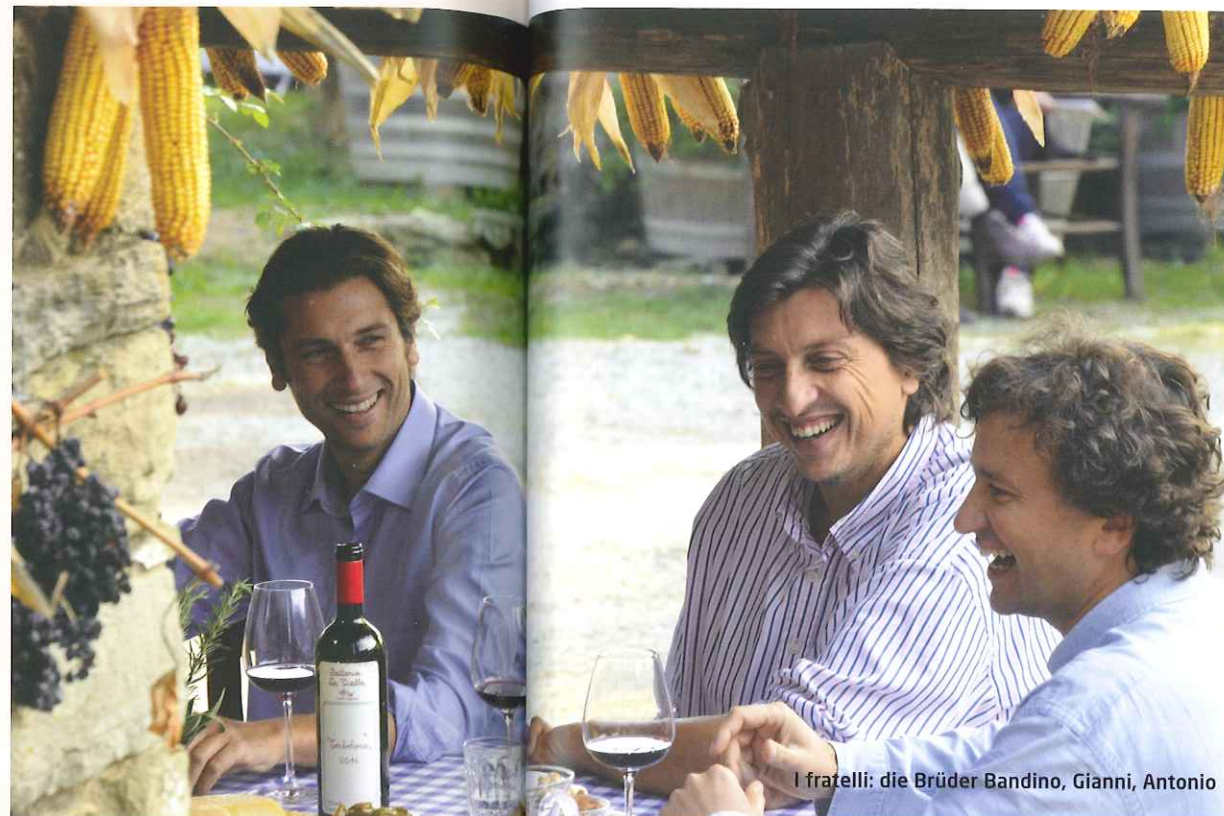




Herrlich, die Auffahrt zur Piazzetta La Violla

Schon bei der Ankunft fühle ich mich in meiner Theorie bestätigt: La Fattoria ist nichts anderes als die perfekte Toscana-Kulisse. Zypressen säumen die Einfahrt, gleich neben dem Parkplatz liegt eine Art Dorfplatz, mit kleinen Gebäuden, überwachsen mit blühenden Büschen. Daneben ein Bilderbuch-Heustock, wie ihn heute kein normaler Bauer mehr verwendet. „Fehlen nur noch die glücklichen Hühner“, scherze ich zynisch, als meine Töchter mich auf ebensolche plus Hahn hinweisen, die frei herumlaufen. „Seht ihr, das ist Toscana à la Disneyland!“, damit wollte ich die wachsende Begeisterung meiner Familie für diese Idylle wieder etwas dämpfen. Doch umsonst. Meine Frau war bereits im Hofladen verschwunden, meine Töchter umkreisten die Hühner, denen noch ein Pfau hinterher stolzierte. Hollywood-Kulisse plus ein

Schuss Fellini, dachte ich, raffinierte Mischung, absolut filmreif! Und als hätte jemand „Action!“ gerufen, kommen aus den flachen Gebäuden links des Platzes Frauen, die paarweise XXL-Ofenbleche tragen. Sie grüssen freundlich und schleppen ihre köstlich duftende Ladung den Hügel hinauf, wo am Ende ein stattliches Landhaus hinter ausladenden Feigenbäumen thront. Ich folge meiner Nase und trete dort ein, wo die Frauen rausgekommen waren. In dem flachen, langgestreckten Gebäude ist die Lebensmittelherstellung der Fattoria untergebracht. Ich hatte blankblitzendes Chromstahl und Rohstoff-Silos erwartet, doch hier sieht es eher nach italienischer Nikolaus-Manufaktur aus, mit Terracotta-Böden und Ziegelsteinbögen. In einer altmodischen Getreide-Maschine wird Mehl gemahlen,



I fratelli: die Brüder Bandino, Gianni, Antonio



daneben liegt die Backstube, wo gerade die Brotteige für den nächsten Morgen vorbereitet werden. Alles hinter braunen Holztüren mit grossen Glasscheiben und rot/weiss-karierten Vorhängen. In der Sugo-Abteilung war gerade Feierabend und die Maschinen wurden gereinigt. Gegenüber in der Küche herrscht noch emsiges Treiben, auch hier werden Schüsseln, Teller und Utensilien weggeräumt. Alle, die hier arbeiten, sehen zufrieden, ja fast glücklich aus, als hätten sie nicht gerade einen langen Arbeitstag hinter sich.

Freudestrahlend kommt Skippergattin aus dem Hofladen zurück. Die Besitzerfamilie Lo Franco hat uns eingeladen, in einem der kleinen Landhäuser in den Hügeln zu übernachten. Und warum das? Weil wir Segler sind.

Wie? Was? Ich verstehe die Welt nicht mehr. Was hat die Einladung mit dem Segeln zu tun? Rasch werde ich aufgeklärt. Regina's Begeisterung für die Violla-Philosophie und die Produkte, unsere Segelpassion, das WAVE-Magazin... das war bei ihren vielfachen Kontakten mit Céline, der sympathischen Violla-Kommunikationsverantwortlichen, bereits im Vorfeld Gesprächsthema gewesen. Der Clou: auch die Lo Francos sind begeisterte Segler! Und deshalb seien wir morgen auch gleich zum privaten Mittagessen mit ihnen eingeladen!

A tavola!

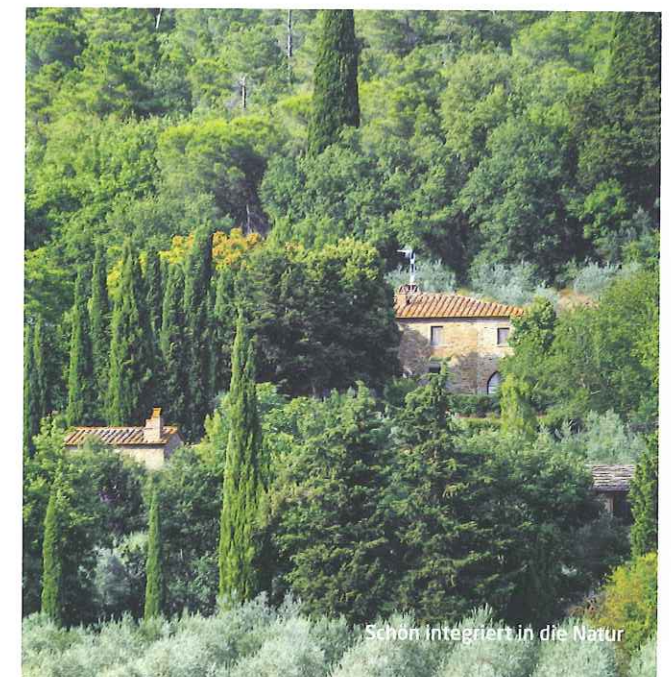
Die Gastfreundschaft setzt noch einen drauf: gleich gibt es Apéro und anschliessend Abendessen, all das oben beim Landhaus La Violla. Wir schlendern den Hügel hinauf bis zum namensgebenden Steinhaus. Von hier aus hat man einen wunderschönen Blick über die Hochebene und die Hügel des Chianti-Gebietes, das sich jetzt im Licht der Abendsonne doppelt romantisch zeigt. Ich suche derweil wieder den Realitätsbezug und wende mich den Violla-Weinen zu, in Gesellschaft feiner Antipasti: Oliven, Artischocken, Fenchelsalami, Crostini mit Pesto und Olivenpaste oder mit Salsa Nera, mein Favorit mit Hühnerleber. Ich degustiere einen weissen Torbolino, anschliessend den Verdicchio und zum Abschluss den naturtrüben Rosé-Spumante „La Brumosa“. Allesamt feine Tropfen – und die sollen alle von der Fattoria sein? Die nette Dame hinter dem Tisch liest meine Miene und fragt, ob ich den Weinkeller besichtigen möchte. Klar will ich! Aber erst morgen, jetzt geht es langsam zum Abendessen. Unter den ausladenden Bäumen ist eine lange Tischreihe gedeckt, natürlich mit rot/weiss-karierten Tischtüchern. Hier finden sich zweimal pro Woche die Gäste der wenigen, in den Hügeln verstreuten Ferienhäuser zum gemeinsamen Essen ein. Die bunt gemischte Gesellschaft besteht aus Wiederholungstätern und Novizen, so wie wir es sind. Gang um Gang wird aufgetragen, Wein um Wein entkorkt. Nach Vin

Santo und Cantucci sinken wir in die weichen Betten des Landhauses La Scampata di Sotto. Draussen zirpen die Grillen und Hunderte von Leuchtkäfern tanzen in der warmen Nachtluft.

Fatto in casa

Am nächsten Morgen besichtigen wir zusammen mit Annamaria die Käserei, wo die Milch von rund 1'200 Schafen verarbeitet wird. Ihre Zahl schwankt je nach Wolfsbesuch. Anschliessend schlendern wir rüber zum „modernen“ Weinkeller mit seinen Barriques. Auf La Violla werden 15 Weinsorten produziert, von weiss über rosé zu rot. Den Vin Santo vom Abend zuvor suche ich vergeblich, der lagert im alten Weinkeller in der Casa Conforta. Auf alten Weinflaschen entdecken wir echte handgeschriebene Etiketten – es ist die gleiche Handschrift, die heute als Violla-Hausschrift verwendet wird.

Nach einer kleinen Degustationsrunde geht es auf einer schmalen und kurvenreichen Naturstrasse über Stock und Stein und durch dichten Wald zum Familiengut. Nachdem mir schon erste Zweifel kommen, ob wir auf dem richtigen Weg sind, öffnet sich unversehen eine grosse Lichtung. Die Ruine eines verlassenen Gehöfts haben die Lo Francos vor 30 Jahren günstig erstanden und daraus ihren Familiensitz fürs Wochenende gemacht. Das La Lignana (mit der alten Ölmühle), sieht wie eine Märchenfestung aus, jeder Vorbesitzer hat



Schon integriert in die Natur



Unser Mittagstisch

A tavola non s'invecchia (zu Tisch altert man nicht)

nach seinem Gusto aus- und angebaut, bis schliesslich ein verwinkeltes Schachtelwerk von unterschiedlichen Hausteilen und Innenhöfen auf verschiedenen Ebenen auf der Wiese stand. Davor steht natürlich wieder ein Schatten spendender Baum, darunter ein gedeckter Tisch (mit rot/ weiss-kariertem Tischdecke – Sie haben es sicher bereits geahnt). Überaus herzlich ist der Empfang durch zwei der drei Lo Franco-Brüder. Gianni, der älteste der drei und deshalb auch Capo genannt, wird von Bandino, dem Jüngsten, entschuldigt, dafür ist Antonio, der Mittlere, gleich mit der Familie da. Während Köchin Luigina souverän an den Töpfen hantiert und das mehrgängige Menu zum Servieren bereit macht, sind wir mit den Brüdern längst beim Plaudern und – wie könnte es unter Seglern auch anders sein – erzählen wir uns witzige Anekdoten vom Meer und Bordleben. Dank ihren Eltern begannen die Tre Fratelli schon früh das Leben auf dem Wasser zu schätzen. Ihr Vater Piero konnte sich als Textilindustrieller auch grössere Yachten leisten, mit denen er häufig und gerne an Regatten teilnahm. Heute geniessen die Brüder gerne Törns mit ihren Familien.

Wir philosophieren über die Parallelen zwischen windgetriebenem Segeln und bio-dynamischer Landwirtschaft, weil ich verstehen möchte, wie ein erfolgreicher Unternehmer plötzlich zum gefeierten „Carbon Farmer“ wird (Dokumentarfilm über die Fattoria, der 2009 an der internationalen Klimakonferenz als Musterbeispiel für ökologisch-nachhaltige Landwirtschaft gezeigt wurde). Antonio erzählt von der bäuerlichen Grossmutter Caterina, welche die Fattoria di Montarconi in den Hügeln am Rand des Arnos leitete und sich neomodischen Errungenschaften wie Pestiziden und Chemiedüngern verweigerte. In den sechziger Jahren zogen viele Bauern aus, um in der Industrie Arbeit zu finden. Das Mezzadria-System, wo der Landherr für die Hälfte der Ernte den Bauern Felder, Häuser und Ställe zur Verfügung stellte, kollabierte. Ganze Landstriche verwaisten, die Gebäude zerfielen zu Ruinen. Als Vater Piero und Mutter Giuliana sich auf die wahren Werte zurückbesannen und die Liebe zum Land auch bei ihren drei Söhnen spürten, verkaufte Piero kurzhand seine Kleiderfabrik und erwarb Schritt für Schritt die Gebäude und Grundstücke des heutigen Anwesens. Eines nach dem andern wurden die ehemaligen Wohn- und Wirtschaftsgebäude mit viel Fingerspitzengefühl renoviert. Die Olivenbäume und die Weinberge wurden aus ihrem Dornröschenschlaf erweckt und eine herrenlose Schafherde adoptiert. In den Jahren danach wurden Strässchen angelegt, um die einzelnen Häuser miteinander zu verbinden, Trockenmauern repariert, Regenwasser-Auffangbecken für die Felder angelegt.

Heute ist die Vision von Papa Piero Wirklichkeit geworden. La Vialla produziert seine Erzeugnisse alle selbst, bio-dynamisch und in höchster Qualität. Beweis sind die unzähligen Auszeichnungen und Diplome für prämierte Weine und andere Erzeugnisse. Und das eigentlich so modern, dass der zertifizierte Musterbetrieb mehr CO₂ einspart, als er produziert, er ist also mehr als nur klimaneutral. Die eigene Solaranlage versorgt das gesamte Anwesen mit Strom, sämtliche Abwässer werden aufgefangen und zur Bewässerung verwendet, Ernteabfälle wieder als Dünger in den natürlichen Kreislauf zurückgebracht. Wir sitzen Stunden am Tisch und ich werde mehr und mehr zum Vialla-Fan. Man spürt die grosse Leidenschaft, mit der die



Tafeln unter den Feigenbäumen...



Ferienhaus La Scampata di sotto

Metti bón, cava bón (tu Gutes rein, hol Gutes raus)



Vater Piero bei einer Regatta, wie oft in jenen Jahren



Mit der Familienyacht Gianba (Gianni, Antonio, Bandino) Auf Kos, 1986



Vater Piero beim "Ausprobieren" eines Bootes.

Brüder hinter ihrer Passion stehen. Vater Piero hat vor ein paar Jahren die Fattoria-Leitung an seine drei Söhne abgegeben, und die ergänzen sich perfekt. Gianni verantwortet die betriebswirtschaftliche Leitung, Antonio widmet sich dem Wein und Bandino kümmert sich um die Ölmühle und Saucenherstellung. Gegen Ende unseres Treffens dreht sich das Gesprächsthema wieder ums Segeln. Antonio erwähnt, dass ein deutscher Weltumsegler sich mit Vialla-Produkten um die Welt gefüttert hat. Und tatsächlich finde ich später auf der Website von Wilfried Erdmann einen Artikel, wo er die italienischen Bio-Produkte über alles lobt (<http://www.wilfried-erdmann.de/aktuell/2005/lavialla.htm>). Er hatte 2000/01 bei seiner Nonstop-Umsegelung kartonweise La Vialla Produkte an Bord – nachdem die Erdmanns schon Jahre vorher zufriedene Kunden für den Hausgebrauch waren.

Zum Abschied gibt's un abbraccio forte (herzliche Umarmung) mit den Brüdern und die Idee, uns das nächste Mal auf dem Wasser zu treffen. Vor der Abfahrt tun wir es Wilfried gleich und bunkern reichlich. Zum Glück stehen kleine Leiterwagen zur Verfügung, mit denen man "Proviant" und Wein zum Auto transportieren kann. Eigentlich könnte man sich alles bequem nach Hause senden lassen. Aber das Einkaufserlebnis vor Ort ist natürlich unvergleichlich – Filmkulisse hin oder her. Und wir könnten doch eigentlich zur Traubenernte wiederkommen. So ein bisschen fühlen wir uns schon als Teil der grossen Viallini-Familie...

Die Fattoria La Vialla ist ein familiengeführter, landwirtschaftlicher, biodynamischer Betrieb, einer der ältesten und grössten in dieser kleinen Ecke des Chiantigebietes. Im Jahr 1978 wurde er von der Familie Lo Franco erworben und heute erstreckt er sich über 1342 Hektar. Ideal für Familienferien, zum Relaxen, Geniessen und Abschalten. Mieten kann man verschiedene kleinere „Poderi“, schön restaurierte Nebengebäude, die über das ganze Anwesen verstreut sind, jedes anders, aber immer speziell. Wer partout aufs Wasser will, kann es auch auf La Vialla tun: auf dem kleinen See, der als Wasserreservoir dient, können Boote gemietet werden. Für Jugendliche werden Reitkurse angeboten. Markenzeichen der Fattoria ist der dicke La-Vialla-Katalog mit vielen persönlichen Geschichten, Rezepten und mit Einblicken in die ganzheitliche Produktion. Alles natürlich selbst getextet, fotografiert und illustriert. Das Städtchen Arezzo gleich in der Nähe hat seinen ursprünglichen Charme erhalten und ist absolut sehenswert.

Fattoria La Vialla

Via di Meliciano, 26, IT-52029 Castiglion Fibocchi (AR)
GPS 43°31'41.00"N, 11°46'45.68"E, Tel. +39 0575 477720

www.vialla.it

[T] STEFAN DETJEN

[F] LO FRANCO, LA VIALLA; REGINA DETJEN