

LUX 360°

www.lux360grad.de

Rund um Energie III Umwelt III Wirtschaft III Nachhaltigkeit

APRIL 2016



BEHERRSCHEN UND BEWAHREN

Das Spiel mit den Elementen Feuer
und Wasser, Luft und Erde geht weiter.

BAUERNSCHLÄUE
nutzt der **ÖKOWELLE**
Seite 10

EXPORTSCHLAGER
Energiewende
Seite 24

HOLZHÄUSER
nicht von Pappe
Seite 34

NATÜRLICHE QUALITÄT FÜR **VOLLEN GENUSS**

Genuss und Nachhaltigkeit? Hervorragender Wein und CO₂-Neutralität?
Traditionelle Rezepte und moderne Technik? Dass das keine Gegensätze sein
müssen, beweist die Familie Lo Franco mit ihrer Fattoria La Vialla.

Die Fattoria La Vialla besteht aus mehreren Landgütern und liegt am Rande der südöstlichen Toskana, zwischen Arezzo, Siena und Florenz. Begonnen hatte alles 1978, als die Eltern der heutigen Geschäftsführer Gianni, Antonio und Bandino Lo Franco das erste kleine Landgut restaurierten. Mit großer Hingabe und viel Liebe zum Detail haben sie im Laufe der Jahre insgesamt 18 benachbarte Landgüter behutsam wieder zu neuem Glanz verholfen.

EBENSO LIEBEVOLL gingen sie bei der Bewirtschaftung ihrer Felder vor: Von Anfang an setzten sie auf biologische Anbaumethoden – ganz ohne Pestizide und andere Gifte. Daran hat sich bis heute nichts geändert: In der Zwischenzeit haben die drei Brüder die Fattoria in einen biologisch-dynamischen Betrieb auf Demeter-Niveau umgebaut. Die Schafe, die die Milch für den hauseigenen Pecorino liefern, genießen ihr freies Leben auf der Weide. Alle Weinsorten sind selbstverständlich biologisch, genauso wie die Tomaten, das andere Gemüse oder das exquisite kalt gepresste Olivenöl, das in der eigenen Presse produziert wird. Weite Transportwege werden vermieden: „Es ist extrem wichtig, dass jede Frucht erst dann gepflückt wird, wenn sie ihren natürlichen Reifezeitpunkt erreicht hat. Das geht aber nur, wenn die Weiterverarbeitung sofort und in der Nähe passiert“, erklärt Gianni Lo Franco.

Auch bei der Energie- und Wasserversorgung der Fattoria La Vialla setzen die Lo



Die drei von der Fattoria La Vialla: Gianni, Bandino und Antonio Lo Franco

Francos ganz auf Klimaschutz und Nachhaltigkeit: Eine Fotovoltaikanlage produziert so viel Strom, dass auf fossile Energien zur Stromerzeugung verzichtet werden kann. Der Barriquekeller und die Ölmühle wurden gut isoliert in die Erde eingebaut, sodass eine energieintensive Kühlung vermieden wird. Die Abwässer der Arbeitsräume werden von einer Pflanzenkläranlage gefiltert und wiedergewonnen. Um die Bewässerung der Pflanzen zu sichern, wird Regenwasser gesammelt und über ein komplexes Rohrsystem in drei Seen mit einer Kapazität von insgesamt etwa 100.000 Kubikmetern geleitet.

AUF DER KLIMAKONFERENZ 2009 in Kopenhagen wurde La Vialla deshalb als gelungenes Beispiel für ökologisch-nachhaltige Landwirtschaft gelobt. Und 2014 zertifizierte

natureOffice die Fattoria offiziell als klimaneutrales Unternehmen. Insgesamt nimmt die Fattoria La Vialla sogar mehr CO₂ auf, als sie abgibt. Da versteht es sich von selbst, dass die biologischen Erzeugnisse so umweltfreundlich wie möglich zugestellt werden: Verpackt in FSC-zertifiziertem Recyclingpapier werden sie mit dem goGreen-Programm von DHL ausgeliefert. Das bedeutet, dass alle durch den Transport verursachten Emissionen zu 100 Prozent durch Investitionen in ökologische Projekte ausgeglichen werden.

Kontakt: Fattoria La Vialla
Via di Meliciano 26
52029 Castiglion Fibocchi
Toscana – Italia
Internet: www.lux.lavialla.it
E-Mail: fattoria@lavialla.it