

ECO-TRENDS * BEAUTY * FASHION * FREIZEIT *
UMWELT * ERNÄHRUNG * BALANCE * HOME

Taschen mit Mehrwert!



DEUTSCHLAND € 4,90
ÖSTERREICH € 5,50
BENELUX € 5,80
ITALIEN € 6,50
SCHWEIZ CHF 8,50

green

LIFESTYLE

DAS MAGAZIN FÜR EINEN NACHHALTIGEN LEBENSSTIL

NR. 05 APRIL / MAI / JUNI 2016



Styling

MUST-HAVES FÜR DEN SOMMER,
MODE & BEAUTY FÜR SIE & IHN ...

FRÜHLINGS-
ERWACHEN
NATUR BEWUSST
ERLEBEN



Umwelt

GRÜNE ALTERNATIVEN
FÜR HOME & OFFICE ...

Ganz natürlich!

GLÜCKLICH IN DEN
TAG!



Genuss

BEKÖMMLICH, LECKER & VEGAN,
KREATIVE KÜCHE & REZEPTE ...

EINFACH NACHHALTIG LEBEN



WWW.GREEN-LIFESTYLE-MAGAZIN.DE



Das Landhaus La Lignana bei Sonnenuntergang

MAN KANN IHN NICHT ERKLÄREN, NUR ERLEBEN.
WIR HABEN VERSUCHT IHM AUF DIE SPUR ZU KOMMEN.

Idylle für Mensch und Tier



DER SPIRITO VIALINO

Die Trauben werden in niedrigen Kisten ausgelegt, damit sie sich nicht gegenseitig zerdrücken



Dort, am Rande des Chiantigebietes, wo sich heute einer der weitläufigsten und nachhaltigsten Bauernhöfe der Toskana erstreckt, lag das Land vor 40 Jahren noch brach. Kein Acker wurde bestellt, die Häuser waren verlassen, die Bauern hatten die Mistgabeln für besser bezahlte Industriebjobs im Schuppen stehen lassen. Dieses Szenario war damals ein Glück für die Familie Lo Franco: Heute arbeiten auf diesem Stückchen Erde, das zu einem – zu ihrem – kleinen biologisch-dynamischen Paradies geworden ist, mehr als 150 Mitarbeiter, die „Viallini“. Wie es dazu kam, erfahren wir bei einem Besuch auf dem Hof (der übrigens recht gut versteckt ist, Besucher sollten sich mit Karte oder GPS „wappnen“):

Der Kies knistert unter den Reifen, wenn man die kleine Zypressenallee hinauffährt, es duftet, je nach Tages- und Jahreszeit nach Tomatensoße, Gebäck, oder Wein. Heute nach Orangenoliven! Auf dem Hofplatz, den wir zwar aus dem Prospekt kennen, der aber in der Realität fast noch idyllischer wirkt, begrüßt uns schon Antonio, der „mittlere“ der drei Brüder, die zusammen die Fattoria leiten, und erzählt. 1978 haben seine Eltern Giuliana und Piero damit begonnen, dem Boden, den Weinbergen, Olivenhainen, Weiden, Gemüsegärten und Äckern sowie den Landhäusern wieder zu neuem Leben zu verhelfen. Knapp vier Jahrzehnte später erstreckt sich La Vialla nun mit dem großen anliegenden Wald insgesamt über eine Fläche von 1342 Hektar; viele verschiedene Erzeugnisse wie Wein (Rot, Weiß,

Rosé, Perl- und Dessertweine), Vin Santo, Olivenöl Extravergine, Essig, Schafskäse, Pasta, Soßen und Gebäck werden hier in Handarbeit nach alter Tradition und Rezepten hergestellt. Ressourcen werden dabei sparsam eingesetzt, Abfälle weiterverwendet und auch die eingesetzte Energie ist erneuerbar; die eigene Photovoltaikanlage versorgt Bauernhof und Weingut komplett mit Strom, eine Pflanzenkläranlage bereitet das Wasser wieder auf. Dadurch nimmt die Fattoria mehr Kohlendioxid auf, als sie abgibt, und ist deshalb (mehr als) klimaneutral, wie auch nature office-zertifiziert. Dass dieses Engagement auch schmeckt, bestätigen auch die großen Weinwettbewerbe: im Februar wurde La Vialla von MundusVini Bio-fach zum „Erzeuger des Jahres 2016 international“ gekürt.



Hier lassen sich herrliche Abende verleben: mit den Produkten direkt von der Fattoria. Trauben, Oliven, Gemüse, Früchte, die nicht nur naturrein und sicher, sondern auch duftend und wohlschmeckend sind. Salute!



INTERVIEW

Die drei Brüder Gianni, Bandino und Antonio Lo Franco (v.r.n.l.) leiten die Geschicke der Fattoria. Antonio Lo Franco hat greenLIFESTYLE die Philosophie des Familienbetriebs, den Spirito Viallino, nähergebracht.



Die Fattoria hat für ihre Weine schon viele Auszeichnungen erhalten.

Warum haben Sie sich entschlossen, biodynamisch anzubauen?

Eine sehr gute Frage, die ich gar nicht konkret beantworten kann. Denn ich kann mich nicht an den Moment erinnern, an dem die Familie gesagt hat: So, und ab heute nur noch biodynamisch. Denn in gewisser Weise war es die Fattoria schon immer. Seit dem ersten Spatenstich 1978 war die Herangehensweise auf La Vialla biologisch, zu jener Zeit war dies allerdings noch ein Modewort, man sagte ökologisch, wir selbst nannten es einfach natürlich und in vieler Hinsicht auch schon biodynamisch. Unsere Eltern Piero und Giuliana, die sich der verlassenen Landhäuser, Weinberge und Olivenhaine angenommen und es sich zur Aufgabe gemacht hatten, dem verwaisten Land wieder Leben einzuhauchen, respektierten nicht nur die Umwelt, sondern taten auch aktiv etwas für sie. Der hauseigene Kompost war Teil des Gartens, der Rebschnitt richtete sich – eher traditionell, weil es die

MENSCH, TIER, NATUR UND BAUERNHOF GEHEN HAND IN HAND, DAS EINE FUNKTIONIERT NUR MIT DEM ANDEREN.

Nonna auch schon so machte – nach den Mondphasen.

Mit den Jahren haben wir uns aber immer mehr auch der Lehre Rudolph Steiners – dem Vater der biodynamischen Landwirtschaft – angenähert und angefangen, die von ihm entwickelten Präparate (Hornkiesel, Hornmist, Brennessel, Kamille, etc.) einzusetzen. Mit Erfolg! Man schmeckte den Unterschied tatsächlich! 1997 fing die Fattoria dann an, alle biodynamischen Methoden anzuwenden, u.a. den Mondkalender (nach Maria Thun) konsequenter und für alle Kulturen zu Rate zu ziehen, eigenen Hornmist herzustellen, den Kompost mit den biodynamischen Präparaten anzureichern. Die erste offizielle Demeter-Zertifizierung erhielten wir dann im Jahr 2005.

Was ist das Besondere an biodynamischem Anbau?

Es ist eine ganz andere Sichtweise der Natur: Während im biologischen Anbau

die Herangehensweise der konventionellen Landwirtschaft ähnelt, nur dass hier Schadstoffe, chemische Zusätze, Pestizide, Fungizide, komplett weggelassen oder durch natürliche Alternativen ersetzt werden, hat die Biodynamik ein ganz anderes Bild vom Miteinander mit der Natur: Mensch, Tier, Natur und Bauernhof gehen Hand in Hand, das eine funktioniert nur mit dem anderen, man nimmt und gibt, eben ein lebendiger Organismus.

Eigentlich sagt auch schon der Name sehr viel darüber aus, was die biodynamische Methode überhaupt ist: Bios = Leben und Dynamos = Kraft. Es geht also darum, dem Leben Kraft zu schenken, aber nicht durch ein Aufzwingen mit kurzfristiger Wirkung, so wie es die konventionelle Landwirtschaft tut, sondern indem man der Erde, der Natur hilft, sich selbst zu helfen.

Viele haben dabei Zweifel, wie das mit der Biodynamik funktionieren soll, wenn die Pflanzen, doch einmal krank werden. Zunächst muss man sagen, dass Pflanzen je länger sie in biodynamischer Atmosphäre leben, umso weniger anfällig für Krankheiten sind. Das liegt unter anderem an der so wichtigen Artenvielfalt, welche natürliche Barrieren

und gesunde Konkurrenz schafft. Nur wirklich schädliches Unkraut wird per Hand entfernt, ansonsten geht es in den Weinbergen und Feldern recht wild zu. Das hilft, das Immunsystem der Pflanzen zu stärken. Man kann sich das wie bei Kindern vorstellen, die sich auch mal anstecken dürfen, statt stets isoliert zu leben, und somit Antikörper und ein starkes Immunsystem entwickeln können. So geht es auch den Pflanzen. Die Biodynamik hilft ihnen also, sich selbst zu helfen. Und wenn dann doch einmal Hilfe gebraucht wird, reichen homöopathische Mengen natürlicher (biodynamischer) Präparate aus. In der Fattoria stellen wir diese auch fast alle selbst her, zum Beispiel Hornmist, Hornkiesel, Brennesseltinkturen etc. Besonders wichtig ist für La Vialla auch der Kreislauf aller Dinge, und das Credo, nichts wegzuerwerfen: Auf dem hofeigenen Kompost landen alle Überbleibsel der Produktion (Trester, Pressrückstände der Oliven, Gemüsereste, Eierschalen, etc.) und liefern – mit biodynamischen

Präparaten geimpft – wertvollen Dünger für die gesamten Felder. Regenwasser wird aufgefangen, um damit bei Bedarf die Felder zu bewässern. Der Bodensatz des Olivenöls wird nicht weggeworfen, sondern in die Käserei gebracht: Er schützt auf natürliche Weise die Käserinde vor Austrocknung und Schimmel. Das sind nur einige von vielen Beispielen. Außerdem beziehen wir fast die gesamte Energie für den Betrieb aus der hauseigenen Photovoltaikanlage. Das hat zwar nicht direkt mit Demeter zu tun, aber der biodynamische (und vor allem auch der viallinische) Gedanke geht darüber hinaus! Und wir entwickeln ihn ständig weiter.

AUF DEM HOFEIGENEN KOMPOST LANDEN ALLE ÜBERBLEIBSEL DER PRODUKTION UND LIEFERN WERTVOLLEN DÜNGER.

Welche Produkte produzieren Sie und werden sie nur mit selbst angebauten Zutaten hergestellt?

Tatsächlich werden alle Erzeugnisse, auf denen La Vialla steht auch von den Viallini (das sind unsere Mitarbeiter) hergestellt und zwar mit Zutaten, die aus eigenem Anbau stammen.

Das hat mehrere Gründe, der wichtigste aber ist: Wir vertrauen nur uns selbst zu 100 Prozent. Deshalb wächst fast alles auf unseren eigenen Feldern. Jedes Jahr kommen ein paar Quadratmeter hinzu, wenn das nicht reicht, pachten wir Felder und bebauen diese selbst nach der biologisch-biodynamischen Methode. Übrigens ist das auch ein Grund, warum nicht auf allen Flaschen, Paketen und Gläsern das Demeter-Zeichen steht: Sobald wir eine



Auf dem Landgut finden die Bienen in jedem Monat ein reiches Angebot an Blumen und Gewürzkräutern.



Die Bienenkörbe werden in höheren Lagen an geschützten Orten aufgestellt.



Die Trauben werden mit größter Sorgfalt geerntet.



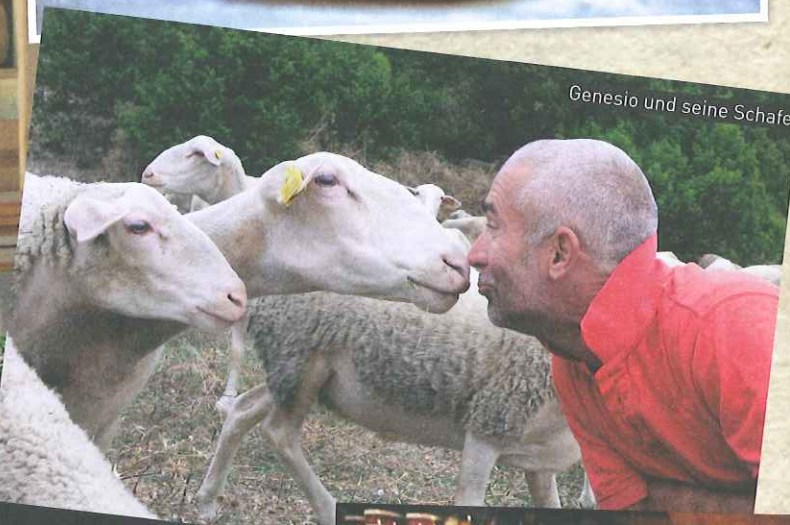
Auf der Fattoria gilt: Ein Teller Pasta füllt Dir Dein Herz!



Alles wird sorgsam mit den eigenen Zutaten hergestellt: vom Olivenöl bis zum Pesto.



Genesio und seine Schafe



neue Fläche biodynamisch bebauen, die vorher nur biologisch betrieben wurde, dauert es nochmal zwei Jahre, bis diese dann auch offiziell von Demeter anerkannt wird.

Nur ganz selten kommt es vor, dass wir Zutaten von anderen Bauern beziehen müssen, dann aber stets in Bio-Qualität und aus Italien, zum Beispiel bei Ernteaussfällen oder wenn wir diese selbst (noch) nicht herstellen, so unter anderem Pinienkerne, Haselnüsse, Mandeln und Kapern.

Und noch ein paar Ausnahmen: die Salamis stellt ein befreundeter Bauer nach unserem Rezept für uns her (auch diese sind biologisch zertifiziert, eine wahre Rarität!), und die Nudeln werden in kleinen Pasta-Manufakturen für uns gezogen und getrocknet, da diese die speziellen Maschinen mit Bronzematrizen und Trockenräume besitzen.

Auf welche Produkte sind Sie besonders stolz?

Hmmm, auf welches bin ich NICHT stolz, wäre die schwierigere Frage gewesen. Die Antwort wäre gewesen: auf keines. Denn kein Erzeugnis verlässt den Hof, wenn nicht alle Familienmitglieder (wir drei Brüder, unsere Eltern, und wenn für Kinder probierfähig sind auch unsere

insgesamt acht Kinder) dafür gestimmt haben. Aber auch nicht, wenn wir der Meinung sind, dass es auf dem Markt ein schon vergleichbares Produkt mit vergleichbarem Geschmack gibt. Wenn wir etwas machen, dann weil wir überzeugt davon sind, dass es etwas Besonderes ist.

Natürlich gibt es ein paar Erzeugnisse, die besonders wichtig sind. Zum Beispiel das Olivenöl Extravergine. So oft kommt italienisches Olivenöl in Verruf, aufgrund seiner Qualität oder der Herkunft der Oliven. Die Oliven der Fattoria kommen aus der Fattoria, gepresst wird schonend und kalt, und basta. Unser Öl ist uns heilig! Und als Grundzutat für viele weitere Erzeugnisse

auch viel zu wichtig, als dass man sich damit üble Scherze erlauben könnte. Noch zwei besonders biodynamische Erzeugnisse, auf die wir stolz sind: Vor mehr als fünf Jahren begann in Zusammenarbeit mit der Universität Mailand ein Projekt zur Verwertung des

Vegetationswassers der Oliven, welches beim Pressen der Oliven vom Olivenöl getrennt und normalerweise weggeworfen wird. Denn es ist reich an Polyphenolen, konzentrierten Antioxidantien, und deshalb ein bis dahin vernachlässigter Schatz: So haben wir daraus

eine Trinkkur entwickelt, die u.a. kardiovaskulären Krankheiten vorbeugen kann. Das andere sind die ungefilterten Weine.

**KEIN
ERZEUGNIS
VERLÄSST DEN HOF,
WENN NICHT ALLE
FAMILIENMITGLIEDER
DAFÜR GESTIMMT
HABEN.**

Was müssen wir uns darunter vorstellen?

Es ist ein weiteres Herzensprojekt, ganz nach dem biodynamischen Gedanken „Das Ganze ist mehr als die Summe seiner Teile“. Noch nicht alle nehmen

sich ihrer so einfach an, denn sie sind trübe (was bei den Rotweinen weniger auffällt als bei den weißen), da die Weinhefen nicht herausgefiltert werden. Das erlaubt uns auch, noch weniger Schwefelsulfite (weniger Kopfschmerzen) einzusetzen als die biodynamische Regulierung erlaubt, denn die feinen Schwebeteilchen (die sonst herausgefiltert werden) fungieren als natürliche Antioxidantien und schützen den Wein.

Je nach Jahreszeit sorgen etwa 150 Mitarbeiter dafür, dass alles frisch und schonend geerntet wird.



Im eigenen Hofladen werden die Produkte angeboten.



Einfach und bodenständig, aber mit herausragendem Geschmack.



Außerdem schenken sie einen volleren Geschmack, die Weine sind cremiger, körperreicher. Und mittlerweile gibt es für einige von ihnen die ersten Goldmedaillen bei internationalen Wettbewerben!

La Violla ist ein Familienunternehmen – ist es einfacher mit der Familie zusammenzuarbeiten?

Nein. Ich glaube, das würden Ihnen auch unsere Mitarbeiter bestätigen. Vielleicht ist es sogar komplizierter – drei Brüder, zwei Elternteile ... manchmal gibt es dann fünf verschiedene Meinungen zu einem Thema. Aber würden wir daran etwas ändern wollen? Auf gar keinen Fall! Das Diskutieren, Ändern und Feinschleifen von Ideen gehört dazu, und lässt das entstehen, was La Violla ausmacht, nämlich Ergebnisse, von denen wir alle überzeugt sind. Oft verstehen wir uns ohne Worte (immerhin sitzen Gianni, Bandino und ich an sechs Tagen in der Woche im gleichen Büro), doch manchmal ist der Weg dahin auch mühsam. Aber wenn wir dann die gekochte Soße kosten, mit dem neuen Jahrgang anstoßen oder den jüngsten Prospekt durchblättern, sind wir alle einer Meinung: Es hat sich gelohnt!

Arbeitet die ganze Familie auf der Fattoria?

Die ganze erwachsene Familie. Die erste Generation, „Mamma e Babbo“ halten sich zwar eher im Hintergrund, sind aber immer noch fester Bestandteil der Mannschaft. Sie kümmern sich hauptsächlich um die Gestaltung der Prospekte, schreiben Texte und Rezepte, sind aber auch bei allen wichtigen Entscheidungen dabei. Der Entschluss, dass alle drei Brüder in den Betrieb einsteigen, fiel ganz natürlich, jeder von uns hätte nach dem Studium auch etwas anderes machen können, aber alle wollten das Abenteuer Familienbetrieb mitgestalten. Die Fattoria ist nicht nur Grundlage für unseren Lebensunterhalt, sondern bereichert uns auch darüber hinaus, sowohl zwischenmenschlich gesehen, dank der wunderbaren Beziehungen zu unseren Mitarbeitern, Gästen und

Auch das macht den Spirito Viallino aus: Die einzigartige Atmosphäre und Stimmung



Das große Weinangebot der Fattoria hat viele Fans.

Kunden, von denen viele Freunde geworden sind; aber auch vom ethischen Standpunkt aus. Da La Violla gesunde und gute Erzeugnisse ökologisch und nachhaltig herstellt, und immer mehr Land auf den biologischen und dann den biodynamischen Anbau umstellt, glauben wir, dass unsere Taten auch nützlich und beispielhaft sein können.

Wir mögen den Gedanken, unseren kleinen positiven Beitrag für die Erde und all ihre Bewohner, ob Tiere oder Pflanzen, zu leisten.

Liegt die Zukunft der nächsten Generation auch hier?

Ob unsere Kinder, vom kleinsten (zehn Jahre) bis zum größten (20 Jahre) eines Tages Teil dieses Abenteuers werden, steht noch in den Sternen. Wünschen tun wir es uns natürlich, aber das werden sie letztendlich selbst entscheiden. Meine älteste Tochter hat schon ein paar Wochen im Hofladen ausgeholfen ... auf ihren eigenen Wunsch hin (dafür hat sie sogar auf ihre Sommerferien verzichtet) ... und sie freut sich schon auf den nächsten „Einsatz“. Aber sie alle sollen auch andere Welten und Realitäten kennenlernen. Wenn sie dann merken, La Violla soll nicht nur Teil ihres Lebens bleiben, wie es immer schon war, sondern auch Teil ihres

Arbeitslebens werden, es gäbe keinen glücklicheren Menschen als mich! Dann hätten wir geschafft, weiterzuführen, was unsere Eltern aufgebaut haben: etwas Gutes, Lebendiges, das wächst und jedem eine Chance gibt, sich zu entfalten. Genug zu tun gibt es auf jeden Fall! Und dafür sind wir sehr dankbar.

Denken Sie, dass die Nachfrage nach Bio-Produkten weiter steigen wird?

Bio gab es doch eigentlich schon immer – in den Tausenden von Jahren, in denen Menschen Äcker bestellten war immer alles natürlich. Dann kamen leider ein paar Generationen, die ausgereicht haben, um einen Großteil der Felder zu „verseuchen“. Deshalb denke – und hoffe – ich, dass Bio eines Tages nichts Besonderes mehr ist, sondern ganz normal. Es wird in der Zukunft nicht reichen, sich das Bio-Siegel auf die Fahne zu schreiben, um ein Produkt zu verkaufen. Es muss auch einfach besser schmecken! Diese Hoffnung ist vielleicht nicht besonders geschäftsfördernd für die „Bio-Branche“, aber die einzige, die ein gesundes Fortbestehen unserer Welt, so wie wir sie kennen, verspricht. Natürlich ist es auch ein politisch-soziales Thema. Nur Menschen, die sich keine Gedanken machen müssen, ob sie heute überhaupt etwas zu essen bekommen, können sich den „Luxus“ erlauben, darüber nachzudenken, was sie da eigentlich essen. Je besser es einer Gesellschaft

geht, desto bewusster beschäftigt sie sich mit Zutaten, Anbauweisen, Tierhaltung. Ich bin Optimist, und hoffe, dass es deshalb in der westlichen Welt eines Tages normal sein wird, biologisch einzukaufen, und in der sich entwickelnden Welt ein immer größeres Thema. Die konventionelle Landwirtschaft sollte einfach vermieden werden, für mich gerne auch verboten. Sie ist einfach der pure Wahnsinn. Wie kann man denken, Felder zu verseuchen, ohne die Konsequenzen dafür tragen zu müssen?

Sie versenden Ihre Produkte in die ganze Welt – ist das umweltfreundlich?

Auf den ersten Blick ist es natürlich nicht umweltfreundlich. Regionale Einkäufe sind die umweltfreundlichsten, da gibt es nichts zu rütteln. Aber wachsen in Deutschland Bombolini-Tomaten unter freiem Himmel? Oder Auberginen und Oliven? Wem toskanische Spezialitäten schmecken, und wer darauf Wert legt, dass nicht nur die Rezepte, sondern auch die Zutaten von hier stammen, ob aus

geschmacklichen oder nostalgischen Gründen, der kann diese direkt bei uns bestellen. Alles was sich „auf Reisen“ begibt, wird mit dem gogreen-Versand der DHL verschickt, d.h. den entstandenen CO₂-Ausstoß kompensieren wir durch die Unterstützung von Aufforstungsprojekten. Außerdem verzichten wir komplett auf Zwischenhändler – das spart zusätzliche Wege, Lagerflächen und Strom. Wir arbeiten auch daran, immer mehr Pakete auf Schienenwegen zu versenden, denn das ist die bei weitem umweltfreundlichste Methode.

Wie viele Mitarbeiter beschäftigen Sie auf der Fattoria?

Je nach Jahres- und Erntezeit sind es um die 150 Mitarbeiter (aus mehr als 20 verschiedenen Ländern). Die meisten davon sind aber das ganze Jahr da, selbst die Feldarbeiter: vom Gemüsegarten im Frühling, zu den Weinbergen im Sommer, bis zu den Olivenhainen im Herbst und dem Verpacken der Geschenkkörbe im Winter. C'è sempre da fare in fattoria! (= In der Fattoria gibt es immer etwas zu tun!)

DEN SPIRITO VIALINO SELBST ERLEBEN:

Fattoria La Violla
Via di Meliciano, 26
52029 Castiglion Fibocchi (AR)
Tel +39 0575 477720
Der Hofladen ist von April bis Oktober,
Montag bis Samstag von 10 Uhr
bis 18 Uhr geöffnet.
Oder online bestellen:
➤ www.caviolla.it

Was macht La Violla Ihrer Meinung nach so besonders? Können Sie uns zehn Stichpunkte nennen?

- Die Viallini, also das Team, die Mitarbeiter
- Die Familie (in all ihren Funktionen: als Ideengeber, Kritiker, Tester)
- Die Zutaten: je weniger, desto besser. Und natürlich selbst angebaut!
- Der Geschmack: nur kurz gekocht, bei geringer Temperatur, und natürlich die Zutaten
- Unsere Kunden (aufmerksam, kritisch, aber unsere größte Stütze)
- Das „Terroir“ und der lebendige Boden
- Unser Forschungsdrang und unsere Probierlust
- Der Spaß, den wir bei der Arbeit haben
- Unsere Unabhängigkeit: keine Aktionäre, kein Investor, kaum Zulieferer, keine Wiederverkäufer. Wir müssen niemandem etwas beweisen, außer uns selbst.
- Der Spirito Viallino – den kann ich nicht erklären, den lebt man oder eben nicht.

Kann man die Fattoria auch besuchen?

Certo! Man kann La Violla besuchen, erkunden, beschnuppern, kosten ...

WIE
KANN MAN
DENKEN, MAN
KANN FELDER
VERSEUCHEN, OHNE
DIE KONSEQUENZEN
DAFÜR TRAGEN ZU
MÜSSEN?