

Küchenchef

Kochen • Essen • Trinken • Genießen

**JETZT
GANZ NEU
114 Seiten
Genuss**

Trend Nudelreis:

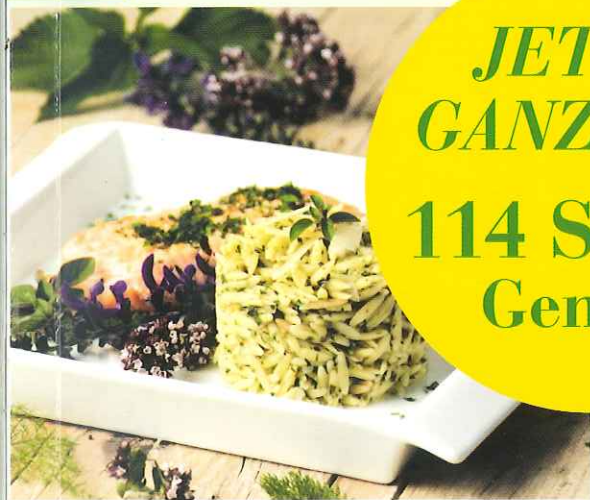
Raffiniertes Pastasotto
mit Wildkräutern und
Lachs – Rezept auf Seite 95

Farbenfroher Gewürzzauber
Kabeljau mit Linsen-Blattsalat

Rezept auf Seite 78

Gaumenfreuden aus der Toskana:

Ausgesuchte Leckereien
vom Bio-Bauernhof



kochen

- 6 Osterhasen adé
– Hier kommt der Osterfisch
- 22 Lust auf Meer
- 47 Angrillen!
- 58 Köstlich grillen mit Holzkohle
- 74 **Farbenfroher Gewürzzauber**
– Colours of Spice
- 96 I ♥ Veggie

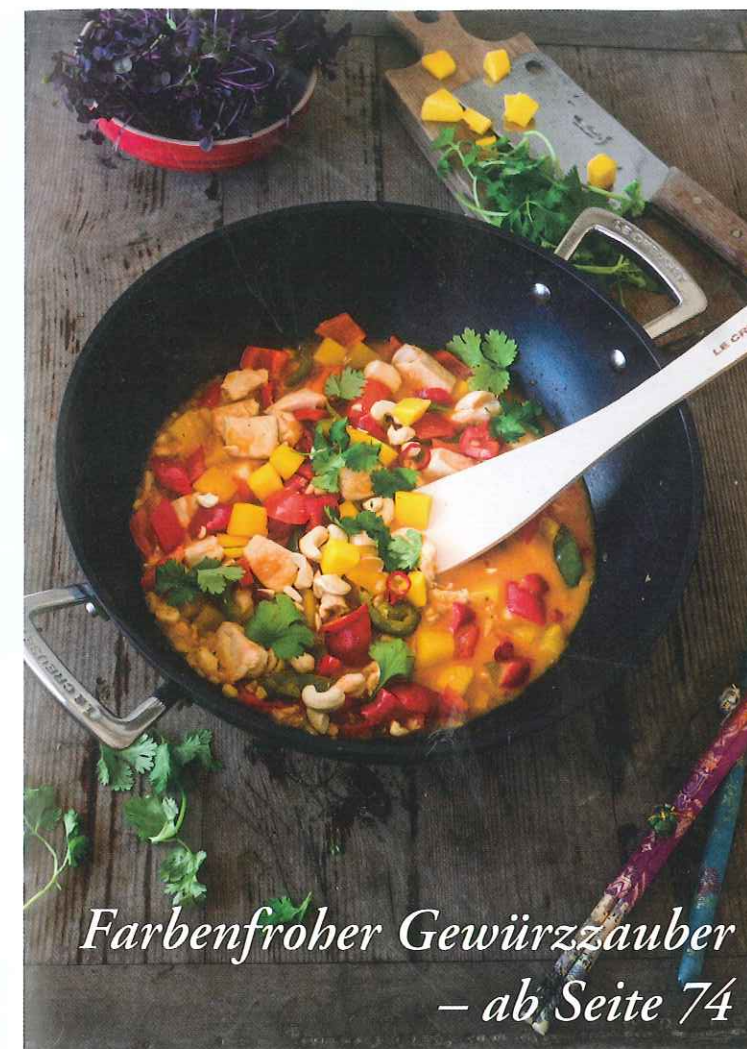
genießen

- 26 Die Natur neu erleben – im Chesa Valisa
- 62 Wachau – Genuss auf höchstem Niveau
- 68 Urlaubsoasen für Genießer!

- 88 Winzerhotels – Urlaub für Weinliebhaber
- 90 **La Vialla**
– Gaumenfreuden aus der Toskana
- 102 Eine Zeitreise in Porto

trinken

- 30 Markus Molitor
– Herr der tausend Rieslinge
- 34 Meister der Cocktails
- 42 Die Gartenbar
- 51 Angrillen – Die Weinempfehlungen
- 84 Brauerei auf hoher See
- 93 Toskana im Glas
- 100 I ♥ Veggie – Die Weinempfehlungen



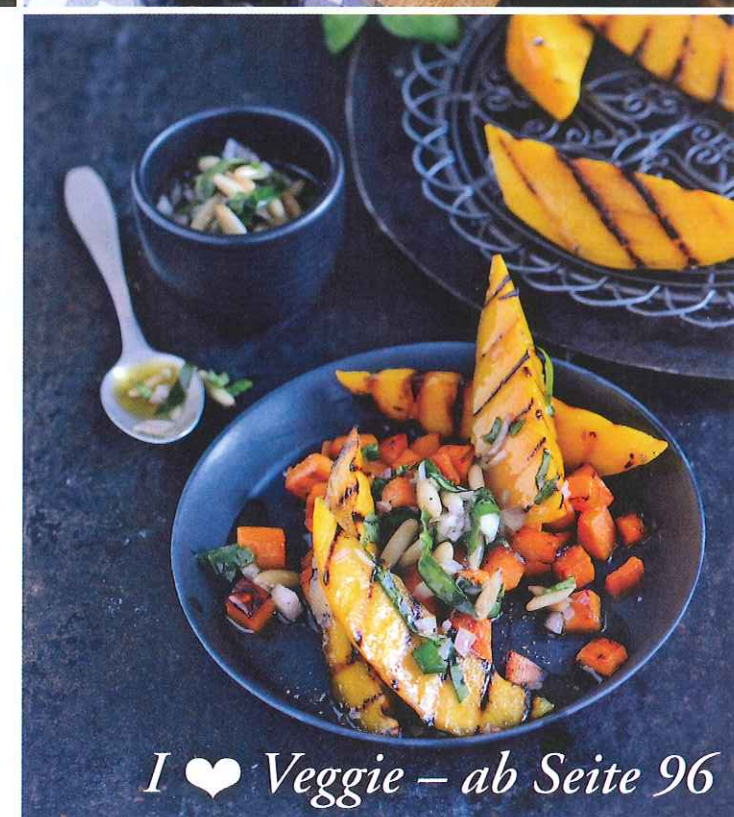
news

- 10 Festliche Deko für die Ostertafel
- 40 Edle Tropfen
- 52 Neues für die Grillsaison
- 94 **Gourmet-News**

rubriken

- 3 Editorial | Impressum
- 110 Abo- und Leserservice
- 108 Trendguide
- 112 Inserenten | Hersteller | Service Guide

Titelthemen sind farbig hervorgehoben
■ *Hier warten tolle Gewinne!*





Bandino und Antonio Lo Franco genießen die Früchte ihrer Arbeit.

La Vialla

Fotos: Diana Pappas, Tom Bland, Hetty van Oijen

- Gaumenfreuden aus der Toskana

Vor beinahe vier Jahrzehnten begründete die Familie Lo Franco mit einem Landhaus und einem Weinberg in der Toskana ihren Familienbetrieb, die Fattoria La Vialla, der von Anfang an biologisch-biodynamisch bewirtschaftet wurde.

Heute erstreckt sich die Fattoria (italienisch für Bauernhof) über eine Fläche von 1.342 Hektar; eine Hälfte ist Weinbergen, Olivenhainen, Weiden, Gemüsegärten und Äckern gewidmet, die andere wird als Wald erhalten. An den rein biologischen und biodynamischen Methoden hat sich aber nichts geändert: Wie in längst vergangenen Zeiten werden in der Fattoria viele verschiedene Erzeugnisse wie Wein (Rot-, Weiß-, Rosé-, Perl- und Dessertweine), Vin Santo, Olivenöl Extravergine, Essig, Schafskäse, Pasta, Saucen und Gebäck nach alter Tradition und von Hand hergestellt. Nur einfache und naturbelassene Zutaten kommen dafür in Frage. Die Gäste können die Herstellung tagtäglich mitverfolgen und oftmals sogar mithelfen!

Der Erfolg gibt ihnen Recht – erst kürzlich wurde la Vialla bei der „International Wine & Spirit Competition“ in London als „Italienischer Weinproduzent des Jahres 2016“ ausgezeichnet. Dass dies kein

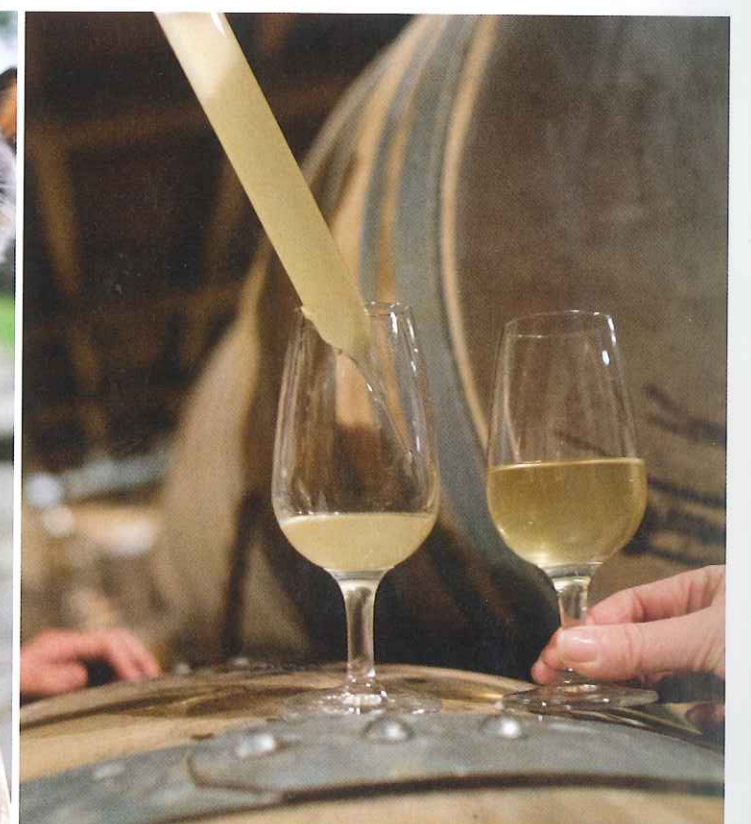
Zufall, aber auch kein Einzelfall ist, zeigen die zahlreichen Anerkennungen (allein 2016 sind es 302!), die unter anderem dem unermüdlichen Einsatz der über 150 Mitarbeiter der Fattoria in den Weinbergen, den Olivenhainen, dem Agrotourismus, den Feldern, der Soßenküche, der Bäckerei und der Käserei zu verdanken ist.

Dabei ist die Fattoria weiterhin ein ganz und gar ökologisch-nachhaltiger und unabhängiger Landwirtschaftsbetrieb: Vom Anbau über die Ernte, von der Verarbeitung und Verpackung bis hin zum Versand der handwerklich hergestellten Erzeugnisse - La Vialla macht alles selbst. 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. In ihrer Gesamtheit nimmt die Fattoria mehr Kohlendioxid auf, als sie abgibt.



Ungefilterter Genuss

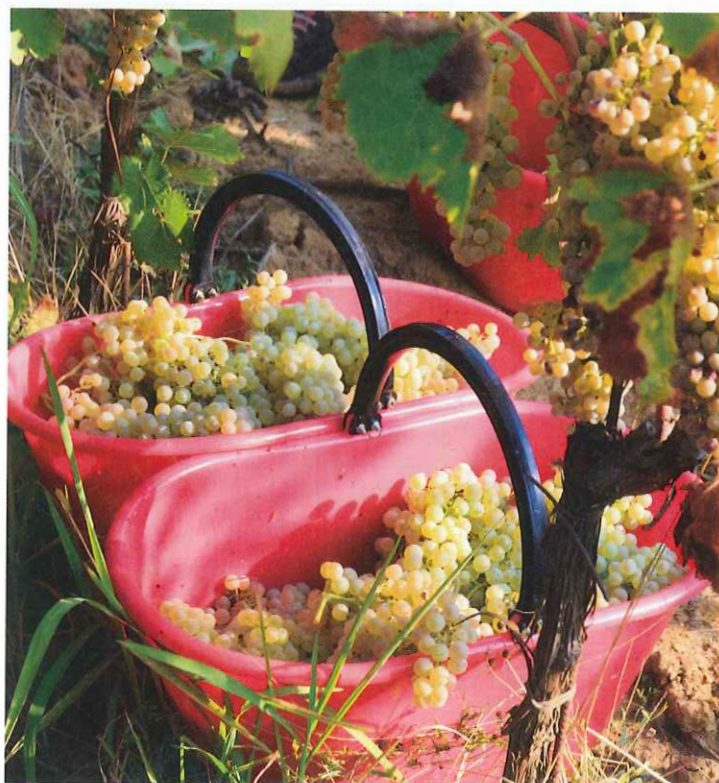
Neben der Prämisse: „Möglichst alles aus eigenem Anbau, möglichst wenige Eingriffe in die Natur und möglichst wenigen Zutaten“, gilt seit einigen Jahren im Weinkeller außerdem die Devise: je weniger gefiltert wird, desto besser! Denn in der Herstellung versuchen die „Viallini“ immer, den biodynamischen Gedanken so gut wie möglich im Erzeugnis sicht- und schmeckbar zu machen. Im Glas mit einem „ungefilterten“ findet man also „mehr“: mehr Weinberg, mehr Sonne, mehr Winde, und Monde, die die Trauben das Jahr über gesehen haben. Ja, auch Monde, denn der biodynamische Kalender folgt den Mondphasen: Gepflanzt und beschnitten wird nach dem Mondkalender... das hört sich für manche nach einer Glaubenssache an, aber es funktioniert: Man stelle sich nur vor, dass der Mond ganze Meere bewegt. Da ist es nur logisch, dass er auch Einfluss auf das Lymphsystem der Pflanzen hat.





Mittlerweile gibt es sechs ungefilterte Weine, trübe, da die Weinhefen nicht herausgefiltert wurden. Der Vorreiter, der „Barriccato Bianco non filtrato“ hat schon zahlreiche Auszeichnungen, darunter allen voran eine Platinmedaille als „Best White Wine Tuscany“ beim Decanter World Wine Award 2016 in London erhalten - als erster ungefilterter Weißwein überhaupt!

Sämtliche Erzeugnisse der Fattoria gibt es ausschließlich im eigenen Hofladen in der Toskana oder direkt nach Hause geliefert, über den Prospekt der Fattoria oder auf www.lavialla.it



Fattoria La Vialla, www.lavialla.it