



Bundesdeutscher Arbeitskreis
für Umweltbewusstes
Management e.V. (Hrsg.)

Pioniere der Nachhaltigkeit

25 Jahre **B.A.U.M.**-Umweltpreis

Gianni, Antonio und Bandino Lo Franco



B.A.U.M.-Umweltpreis 2017 KATEGORIE KMU

Was als Feriendomizil mit Hobbylandwirtschaft begann, ist heute einer der wichtigsten Produzenten für biologische Lebensmittel in Italien:

Die Fattoria La Violla der Familie Lo Franco steht für hochwertigen Agriturismo und toskanische Spitzenprodukte in Demeter-Qualität. Mit dem Ziel, der Natur etwas zurückzugeben, setzen sich ihre Betreiber umfassend für eine ökologische Produktionsweise ein – von der Solaranlage bis zur Kreislaufwirtschaft.



Die Biodynamischen

Höchste Qualität vom Feld in den Mund

Ein negativer ökologischer Fußabdruck? Da muss das Unternehmen ja schweben ... und genau dieser Eindruck stellt sich bei der Fattoria La Vialla ein. Gianni, Antonio und Bandino Lo Franco haben 2017 den B.A.U.M.-Umweltpreis erhalten für ihr Engagement in einem in jeder Hinsicht nachhaltigen Unternehmen. 1978 begannen die Eltern der drei Brüder einen Landsitz und ein paar Hektar Land zu bewirtschaften und als Ferienzuflucht, später als Agriturismo – einem Bauernhof mit Gästebetrieb – einzurichten. Vorbild waren die alten toskanischen Landgüter, auf denen Kreislaufwirtschaft betrieben wurde und nur wenige Produkte ergänzend zugekauft werden mussten. Aus dem Hobby wurde eine Berufung: Nach 40 Jahren steht die Fattoria heute für den größten biologischen Bauernhof der Toskana.

»Olivenöl, Wein und Pecorino haben wir seit den Anfängen hergestellt, vieles davon auch für uns selbst oder für die Mittagessen auf dem Hof«, erinnert sich Antonio Lo Franco. »Nach und nach wurde der Wunsch unserer Freunde und Gäste, die Erzeugnisse auch außerhalb des Hofladens beziehen zu können, immer größer. Und so haben wir begonnen, diese nach Deutschland, Österreich und in die Schweiz zu versenden. Mittlerweile sind biodynamischer Anbau und Verarbeitung der Ernte- und Weinleseerzeugnisse sowie Zusammenstellen und Versand der Geschenkpakete der Schwerpunkt. Aber das Herz von La Vialla schlägt weiterhin dort, wo die Menschen sind: im Agriturismo.« In dem komplexen Landwirtschaftsbetrieb wird heute nicht nur produziert, sondern auch veredelt: vom Trauben-, Oliven-, Getreide- und Gemüseanbau über die Imkerei bis zur Viehzucht, von Wein, Öl und Schafskäse bis zur Pasta-, Plätzchen- und Soßenproduktion. Wie Antonio weiter erläutert, sind die vielen Herstellungsbereiche eng verzahnt und funktionieren von Anbau über Verarbeitung bis zur Verpackung zum Großteil autonom und in einem geschlossenen Kreislauf.

Als die Eltern Ende der 1970er-Jahre das erste Grundstück von dem kauften, was später einmal La Vialla werden sollte, war dies von brachliegenden Feldern und verlassenen Häusern umgeben. Die Landflucht der Bauern hin zu den Industriejobs in der Stadt war für die Lo Francos Glück im Unglück: Die Böden waren »lebendig«, weil sie frei von Chemie geblieben waren, und sie konnten günstig weiteres Land und verlassene Güter erwerben. Der Betrieb wuchs.

»Seit dem ersten Spatenstich war die Herangehensweise auf La Vialla »natürlich«, so wie unser Vater es von seiner Großmutter Caterina gelernt hat: ohne Einsatz von Spritz- und Düngemitteln«, berichtet Bandino Lo Franco, und fügt hinzu: »In vieler Hinsicht handelten unsere Eltern auch schon biodynamisch: Sie 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 »Nonna« auch schon so machte – nach den Mondphasen.« Erst als 1983 der erste Toskanische Biobauernverband CTPB (Coordinamento Toscano Produttori Biologici) und dann parallel die italienische AIAB (Associazione Italiana Agricoltura Biologica) entstanden, wurde La Vialla als einer der ersten landwirtschaftlichen Betriebe Italiens auch offiziell als biologisch zertifiziert, 1992 folgte dann die europäische Zertifizierung. Auch heute wächst der Betrieb mit seinen aktuell 1.600 Hektar Land kontinuierlich durch Kauf oder Pacht, dabei ergeben sich jedoch zunehmend Schwierigkeiten: »Die neuen Anbauflächen sind oft verunreinigt und müssen sich erst einmal erholen, sozusagen eine »viallinische Detox-Kur« durchlaufen. Wie für jede Anbaufläche, die vom konventionellen zum biologischen Anbau umsteigt, dauert dies drei Jahre«, erläutert Bandino und erklärt zugleich, warum das angestrebte Demeter-Logo noch nicht für alle Produkte verfügbar ist: »Sobald wir eine neue Fläche biodynamisch bebauen, die vorher »nur« biologisch betrieben wurde, dauert es weitere zwei Jahre, bis diese dann auch offiziell von Demeter anerkannt wird.«

Die systematische Erfassung aller Emissionen des Betriebs gibt es seit 2008, seit 2012 ist der ökologische Fußabdruck negativ. Dafür werden alle Bereiche einbezogen, von energieoptimierten Bürogebäuden über Solaranlagen, Strom- und Warmwassererzeugung sowie ressourcenschonende Anbau- und Verarbeitungsmethoden bis hin zum Verhalten der Mitarbeiter: »Das verwendete Papier ist zu 100 Prozent Recyclingpapier. Seit 2013 wird an den Kaffeeautomaten auf Plastik verzichtet und die Mitarbeiter wurden mit Tassen, Gläsern und Metalllöffeln ausgestattet«, zählt Gianni Lo Franco auf.

Bei aller Selbstreflexion endet der Horizont der Brüder Lo Franco bei Weitem nicht an der eigenen Ackergrenze, sichtbar etwa an der 2009 gegründeten Stiftung »Fondazione Famiglia Lo Franco per la conversione all'agricoltura biologica e biodinamica«: »Vom betrieblichen Gewinn werden regelmäßig Investitionen an die Stiftung getätigt, sie dienen der Verbesserung der landwirtschaftlichen Produktion, dem Umweltschutz, der Forschung und Entwicklung. Auch von außen kommen Spenden: So wurde erst vor Kurzem ein ganzer Olivenhain gepflanzt, der durch Spendengelder des Frankfurter Marathons finanziert wurde«, berichtet Antonio. Das Ziel, Finanzmittel und Ressourcen für die Umstellung zur biologisch-biodynamischen Landwirtschaft bereitzustellen, ist dabei ganz pragmatisch: Laut Antonio speichern die biodynamisch bewirtschafteten Böden und Wälder mehr CO₂ als zur Produktion der Erzeugnisse benötigt wird – so wird die CO₂-Bilanz negativ.

Als eine Besonderheit zeigt sich neben Produkten und Produktionsweise auch die Unternehmensstruktur. Gianni hat geschäftliche Belange im Blick und widmet sich dem natürlichen Nahrungsergänzungsmittel Oliphenolia, Antonio kümmert sich verstärkt um den Bereich Wein und Öffentlichkeits-

arbeit, Bandino hat den Bereich Agriturismo und Olivenöl übernommen. Das Kleeblatt der Brüder ergänzt sich bei den Aufgaben – und bindet bei Bedarf die ganze Wiese ein, wie Antonio erläutert: »Jede wichtige (und auch manche auf den ersten Blick weniger wichtig scheinende) Entscheidung wird demokratisch zu dritt getroffen. Für kompliziertere Vorgänge und schwierige Entscheidungen erstreckt sich der »Rat« über die ganze Familie, Eltern, Ehefrauen und Kinder, und natürlich die qualifizierten Mitarbeiter.«

Anders sind bei La Vialla auch die Vertriebswege: Die Erzeugnisse gibt es nicht in Geschäften zu kaufen, sie werden ausschließlich über die Fattoria vertrieben. Alles wird von dort direkt vom Hof an die Endkunden in Europa versandt. So spart man sich die Händlermarge, der Preisvorteil wird an den Kunden weitergegeben und weiter in den eigenen Betrieb investiert. Mehr noch: Der unmittelbare Kontakt und Austausch mit den Verbrauchern – oder vielmehr den Freunden, wie La Vialla sie nennt – gehört zum Geschäftsmodell.

Die Brüder Lo Franco sind konsequent immer einen Schritt weitergegangen, nicht erst seit ihnen ihre Eltern im Jahr 2007 offiziell die Geschäftsführung übergeben haben. Dabei legen sie Wert darauf, sich selbst nicht zu wichtig zu nehmen und der Natur etwas zurückzugeben. Ansporn ist für sie der Wunsch nach einem möglichst natürlichen Zusammenwirken von Mensch, Tier und Natur am Hof, nicht die Nachfrage am Markt. Allerdings hat die geschlossene Kreislaufwirtschaft einen weiteren Vorteil, wie Antonio ergänzt: »Wir trauen nur uns selbst zu 100 Prozent. Deshalb wächst fast alles auf unseren eigenen Feldern.« Internationale Auszeichnungen – auch bei nicht rein biologischen Wettbewerben, etwa für den ungefilterten Wein – machen die Brüder stolz, doch die unscheinbareren Gesten sind mindestens ebenso wichtig: »Manchmal sind die kleinsten Auszeichnungen die besten: Was wir tagtäglich in der Post vorfinden, ist ein Grund dafür, dass wir machen, was wir machen. Einige unserer Kunden (Freunde!) senden uns Postkarten, kleine Dankesbriefe oder auch Zeichnungen (teilweise kleine Kunstwerke) des Hofes«, zählt Bandino auf. Und so ist die Fattoria nicht nur ein Betrieb, sondern Teil eines größeren Kreislafs, der die Balance hält zwischen Kunde und Anbieter, zwischen Natur und Bauer, zwischen Tier und Mensch.

Gianni Lo Franco

geboren in Siena am 4. November 1969,
wohnhaft in Arezzo

Bandino Lo Franco

geboren in Siena am 14. August 1976,
wohnhaft in Arezzo

Antonio Lo Franco

geboren in Siena am 26. Juli 1971,
wohnhaft in Arezzo