



B.A.U.M. e. V.
Jahrbuch
2018

Nachhaltiges Investieren



**BRANCHE**

Bio-Lebensmittel, Agrotourismus

BESCHÄFTIGTE

150

„METTI BÒN, CAVA BÒN!“

Tu Gutes rein, hol Gutes raus.

Dieses Motto lebt die Familie Lo Franco seit beinahe 40 Jahren auf dem biologisch-biodynamischen Bauernhof und Weingut in der Toskana und es zählt sich aus.

Nicht nur in hochwertigen Erzeugnissen, sondern auch in internationalen Anerkennungen. So wurde La Vialla im Februar 2017 zum rekordverdächtig dritten Mal in Folge von der Jury der Mundus Vini Biofach als „Erzeuger des Jahres international“ ausgezeichnet; nur wenige Monate vorher durften sich die „Viallini“ in London beim IWSC (International Wine & Spirit Competition) über den Award „Italian Wine Producer of the year 2017“ freuen – und das als biologisch-dynamischer Außenseiter!

Dass dies kein Zufall, aber auch kein Einzelfall ist, zeigen die zahlreichen Anerkennungen (allein 2016 sind es 303!), 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 sind.

DIE FATTORIA LA VIALLA

ist ein landwirtschaftlicher Familienbetrieb, einer der weitläufigsten im Chianti-Gebiet. Er wird seit 1978 von der Familie Lo Franco nach rein biologischen Methoden bewirtschaftet. La Vialla erstreckt sich über eine Fläche von 1.342 Hektar; eine Hälfte ist Weinbergen, Olivenhainen, Weiden, Gemüsegärten und Äckern gewidmet, die andere wird als Wald erhalten. Wie auf Bauernhöfen längst vergangener Zeiten werden in der Fattoria viele verschiedene Erzeugnisse wie Wein (Rot, Weiß, Rosé, Schaum- und Dessertwei-

FATTORIA LA VIALLA

Via di Meliciano 26
I-52029 Castiglion Fibocchi
Tel. +39 (0)575 / 47 77 20
Fax + 39 (0)575 / 44 77 04
www.lavialla.it

ANSPRECHPARTNERIN

Rosa Briamonte
Rosa.briamonte@lavialla.it

B.A.U.M.-MITGLIED SEIT 2014

ne), Olivenöl Extravergine, Essig, Schafskäse, Pasta, Saucen und Gebäck nach alter Tradition hergestellt. Nur einfache und naturbelassene Zutaten kommen dafür in Frage.

Die Fattoria ist 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 bleibt alles in eigener Hand. Selbstverständlich sind der sparsame Einsatz von Ressourcen, das Abfallrecycling und die Nutzung erneuerbarer Energien. Die eigene Photovoltaikanlage versorgt Bauernhof und Weingut mit Strom, eine Pflanzenkläranlage bereitet das Wasser wieder auf.

ANREGUNG ZUM UMDENKEN

Die Fattoria La Vialla ist einer der wenigen Betriebe, die über ein geschlossenes Kreislaufsystem mit vollständiger Rückverfolgbarkeit für eine Vielzahl verschiedener biologischer Erzeugnisse verfügen. „Unser Unternehmen beweist, dass es in jeder Hinsicht lohnenswert ist, Wirtschaftlichkeit nicht mit Profit gleichzusetzen, sondern Projekte aufgrund persönlicher Überzeugung zu initiieren“, so sind sich die Brüder einig.

Die Fattoria entstand nach dem Vorbild der alten toskanischen Landgüter, auf denen alles selbst hergestellt wurde und nur wenige Lebensmittel zugekauft werden mussten. Antibiotika, Pestizide und Futtermittel, die nicht aus biologischem Anbau stammen, werden nicht verwendet. 1983 wurde der Betrieb biologisch zertifiziert, seit 1997 wird nach der biodynamischen Methode angebaut, und im Jahr 2005 erhielten die ersten Erzeugnisse die Demeter-Zertifizierung.



Links : Die typisch lange Tafel im Hofgut . Rechts : Die drei Brüder Lo Franco – Gianni, Antonio und Bandino – sind gleichberechtigte Teilhaber und Verwalter der Fattoria La Vialla. Sie verfügen über Universitätsabschlüsse in Wirtschaftslehre und Handel. Die Grundlagen der Feldarbeit lernten sie bereits als Kinder, als sie mit ihren Eltern und mit befreundeten Familien die Wochenenden auf dem ersten restaurierten Hof von La Vialla verbrachten. Aus dem Hobby wurde eine Berufung.

Seit 2008 werden alle Emissionen des Betriebs erfasst und in einer CO₂-Bilanz ausgewiesen. Seit 2009 konnte der Energieverbrauch um insgesamt 20 Prozent verringert werden. 36 Prozent der gesamten verwendeten Energie stammt von Photovoltaikanlagen, in fünf Jahren sollen es 60 Prozent sein. Der restliche Energiebedarf wird durch zertifizierten Öko-Strom gedeckt. Recyclingpapier, der Verzicht auf Plastik, die Weiterverarbeitung des Oliven-Vegetationswassers sowie eine neue Ölmühle sparen zusätzlich Energie und Wasser ein. In ihrer Gesamtheit nimmt die Fattoria mehr Kohlendioxid auf, als sie abgibt. Aus der letzten durchgeführten Studie geht hervor, dass sie allein in den vergangenen drei Jahren 9.996,34 t CO₂ absorbiert hat.

Seit 2014 darf sich die Fattoria als „Klimaneutrales Unternehmen“ bezeichnen.

2009 wurde La Vialla während der Internationalen Klimakonferenz in Kopenhagen als Beispiel für einen nachhaltigen Betrieb vorgestellt. 2015 gelangte die Fattoria unter die Top Ten beim Deutschen Nachhaltigkeitspreis.

Eines der ehrgeizigen Projekte der Fattoria ist die vor wenigen Jahren begonnene Umstellung vom Straßen- auf den Schienentransport. Für 2017 war angestrebt, zehn Prozent des Transports auf die Schiene zu verlegen.

Die Brüder Lo Franco arbeiten nicht nur an der Optimierung des eigenen Betriebs, sie möchten auch andere zum Umdenken anregen: Die im Jahr 2009 ins Leben gerufene Stiftung „Famiglia Lo Franco“ stellt Finanzmittel und Ressourcen zur Förderung und Verbreitung der biodynamischen Landwirtschaft zur Verfügung. Bis heute hat die Stiftung 590 Hektar eigenes, neu erworbenes und gepachtetes Land auf Biodynamik umgestellt und 88 andere Betriebe dazu bewegen können, auf „Bio“ zu setzen.

Der Erfolg auf dem deutschen Markt beruht neben der konsequent ökologischen Erzeugung selbstverständlich ebenso auf der hohen geschmacklichen Qualität der Produkte. Dank eines koordinierten Systems zur Implementierung von biologisch-dynamischer Landwirtschaft, Produktion und Verarbeitung sowie Verkauf ist es gelungen, ein nachhaltiges, andauerndes Wachstum in ökologischer, sozialer und ökonomischer Hinsicht zu erzielen und eine führende Position sowie Vorbildcharakter in der Bio-Branche zu erlangen.

In Anerkennung dieser Leistung erhielten die Brüder Lo Franco den B.A.U.M.-Umwelpreis 2017 in der Kategorie „Kleine und mittelständische Unternehmen“. Die 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