

Ausgabe 1/2019 · € 6,80

Österreich € 7,50
Schweiz sfr 13,60
Benelux € 7,90
Italien € 8,80
Spanien € 8,80
Portugal € 8,80 (cont.)
Slowenien € 8,80
Slowakei € 8,80

ARCHITEKTUR + KÜCHE

EINRICHTUNGSTRENDS | LIFESTYLE



LA SPREZZATURA ODER L'ART DE VIVRE

Italienisches Design für Individualisten

LIVING OUTDOOR

Die neue Wohnlichkeit auf Terrasse und Balkon

BEAUTIFUL BLACK

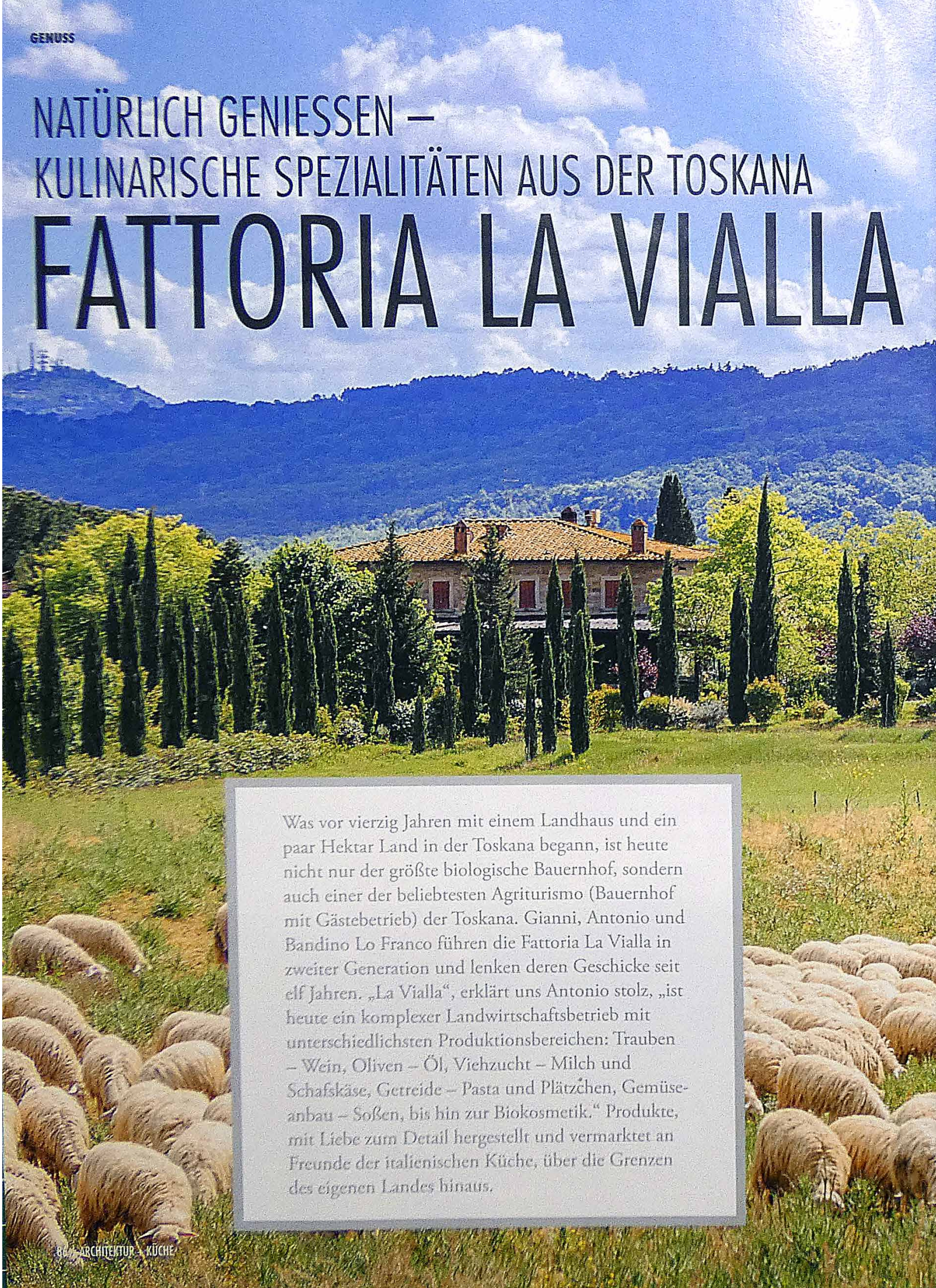
Skulptur am Hang

THE HALL OF BEEF

Oder: Dry Aged Beef aus der Salzgrotte



NATÜRLICH GENIESSSEN – KULINARISCHE SPEZIALITÄTEN AUS DER TOSKANA FATTORIA LA VIALLA



Was vor vierzig Jahren mit einem Landhaus und ein paar Hektar Land in der Toskana begann, ist heute nicht nur der größte biologische Bauernhof, sondern auch einer der beliebtesten Agriturismo (Bauernhof mit Gästebetrieb) der Toskana. Gianni, Antonio und Bandino Lo Franco führen die Fattoria La Vialla in zweiter Generation und lenken deren Geschicke seit elf Jahren. „La Vialla“, erklärt uns Antonio stolz, „ist heute ein komplexer Landwirtschaftsbetrieb mit unterschiedlichsten Produktionsbereichen: Trauben – Wein, Oliven – Öl, Viehzucht – Milch und Schafskäse, Getreide – Pasta und Plätzchen, Gemüseanbau – Soßen, bis hin zur Biokosmetik.“ Produkte, mit Liebe zum Detail hergestellt und vermarktet an Freunde der italienischen Küche, über die Grenzen des eigenen Landes hinaus.

DER ERFOLG der Fattoria verdankt sich auch der Arbeit der über 150 Mitarbeiter in den Weinbergen, den Olivenhainen, dem Agrotourismus, den Feldern, der Soßenküche, der Bäckerei und der Käseerei.



„Keines unserer Produkte verlässt den Hof, wenn nicht alle Familienmitglieder inklusive unserer Eltern und Kinder dafür gestimmt haben. Aber auch nicht, wenn wir der Meinung sind, dass es auf dem Markt schon ein solches Produkt mit vergleichbarem Geschmack gibt. Wenn wir etwas machen, dann weil wir überzeugt davon sind, dass es etwas Besonderes ist“, da sind sich die drei Brüder einig.

„Das gilt insbesondere auch für unser Olivenöl Extravergine. Italienisches Olivenöl ist aufgrund seiner zweifelhaften Qualität oder der Herkunft der Oliven oft in Verfall. Wir können für unsere Oliven bürgen. Denn sie sind ein Produkt aus unserer Fattoria, gepresst wird schonend und kalt, und basta. Unser Öl ist uns heilig!“

Mittlerweile gehören zu La Violla nicht nur die Felder in Arezzo, sondern auch ein Olivenhain in Apulien sowie Weinberge in der Maremma auf Sizilien und im Oltrepò Pavese in Norditalien für die Herstellung des Metodo Classico.

Die drei Brüder Lo Franco sind gleichberechtigte Teilhaber und Verwalter der Fattoria La Violla. Alle drei haben einen Universitätsabschluss 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 Violla verbrachten. Aus dem Hobby wurde Berufung. Die drei Brüder arbeiten in einvernehmlichem Respekt miteinander. Ihre Stärke liegt in ihrer konstruktiven Zusammenarbeit: „Wir führen den Betrieb, indem wir unsere individuellen Kenntnisse bündeln. Jeder von uns verfügt über ganz persönliche Fachkenntnisse, die seinen Interessen entsprechen. Wir wissen aus Erfahrung, dass man auf den Gebieten am besten ist, die man am meisten liebt“, betont Antonio. „Mein älterer Bruder Gianni liebt den Umgang mit Zahlen und küm-

mert sich um die kaufmännischen Belange unseres Familienunternehmens. Bandino, der jüngste im Bunde, widmet sich verstärkt dem Agriturismo – also dem Gästebetrieb – und ist zudem Experte für Olivenöl. Ich selbst bin oft mit unserem Önologen im Weinkeller unterwegs und „bastele“ an unseren Werbe- und Marketingaktionen mit.“ Und wer je die auserlesenen Produkte der Fattoria La Violla probiert hat, weiß um die geschmackvolle Zusammenstellung des Paketeinhalts und gerät ins Schwärmen. Jeder Artikel ist nicht nur ein kulinarischer Genuss, sondern ist auch liebevoll verpackt. Wer will, erhält auch das Buch der Fattoria mit ganz privaten Berichten und Bildern über Land und Leute, angereichert mit exzellenten Rezepten zum Nachkochen. „Es ist eines unserer privaten Hobbys, mit den Kindern zu kochen und neue Rezepte zu entwickeln“, Antonio strahlt. „Zum Teil probieren wir diese auch in der Fattoria aus und schauen, ob man sie auch in höchster Violla-Qualität und gleichzeitig wirtschaftlich für unsere Kunden herstellen kann. Ein Beispiel: Meine Frau Sabina leidet an Glutenunverträglichkeit und nach vielen Jahren in der Versuchsküche haben wir nun endlich gemeinsam ein paar glutenfreie Rezepte entwickelt – Cantucci, Cracker und Pasta – die auch in das La Violla Sortiment aufgenommen werden.“

DIE STÄRKE DER FAMILIE

Wenn es gilt, gesamtunternehmerische Entscheidungen zu treffen, setzen wir uns zu dritt zusammen und finden den Weg gemeinsam. Bei größeren Entscheidungen wird der Familienrat einberufen.

„Wir haben das Glück, dass die Fattoria jedes Jahr ein wenig wächst und es kommen regelmäßig ein paar Quadratmeter Land hinzu. Wenn wir diese nicht „frei“ erwerben können, pachten wir Felder und bebauen die-

2018 beging die Fattoria La Violla ihr 40-jähriges Bestehen. Das Team und die Brüder Bandino, Gianni und Antonio Lo Franco, gleichberechtigte Teilhaber und Geschäftsführer des konsequent ökologisch ausgerichteten Produzenten landwirtschaftlicher Erzeugnisse, feierten gemeinsam.

FOTOS: HETTY VAN OIJEN