

# MAGAZIN SPORTALM KITZBÜHEL

Nr. 18

FRÜHJAHR/SOMMER 2019

€ 8,-

sexy  
&  
sporty

## SOMMER TRENDS

VON ROMANTISCHEN BLÜTEN BIS  
ZU COOLEN SCHLANGEN-PRINTS

TRAVEL-HOTSPOT: TOSKANA  
CATWALK-NEWS: BERLIN FASHION WEEK  
KEY-PIECES: FÜR STYLISCHES REISEN

TRADITION UND MODERNE



Die Oliven-  
ernte und die  
Pressung mit  
einer alten  
Steinmühle  
sind neben  
der Weinernte  
die Highlights  
des Jahres  
auf La Vialla.

# NATÜRLICH FAMILIÄR

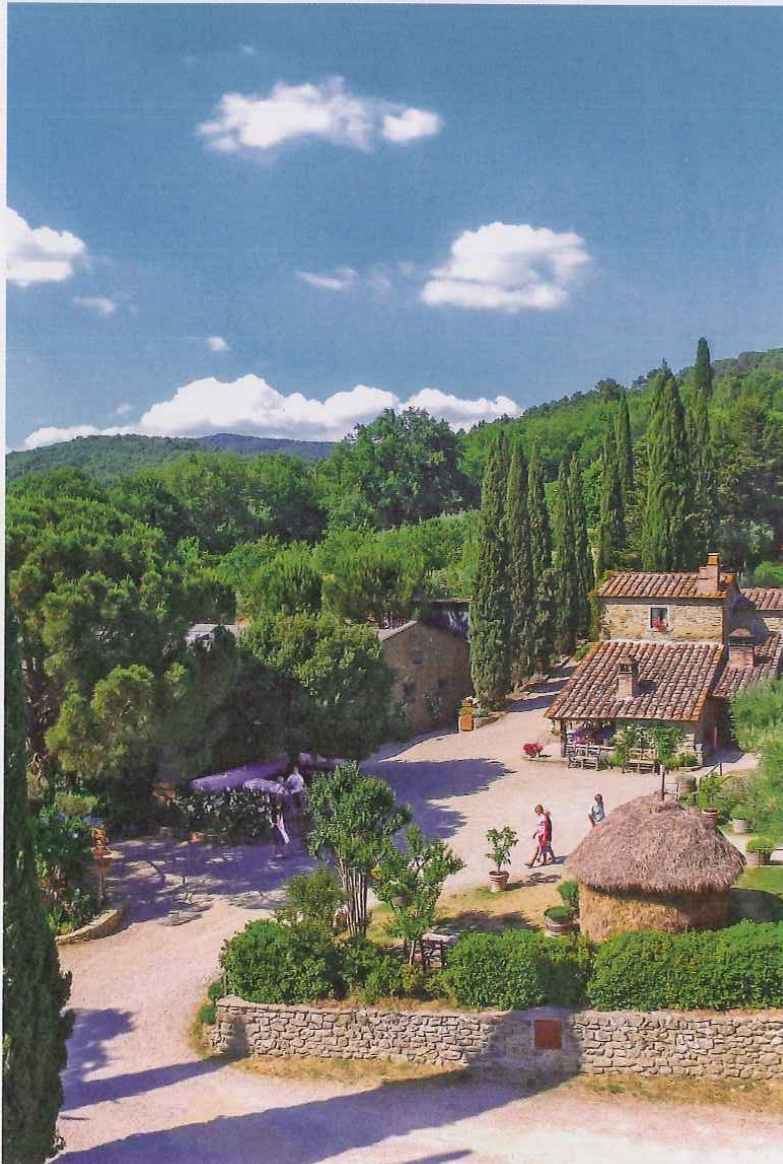
FÜR FANS DES GUTEN GESCHMACKS:  
BIO-BAUERNHOF FATTORIA LA VIALLA.

**I**n den Hügeln des wunderschönen Chianti-Gebiets, nicht weit entfernt von Florenz und Arezzo, liegt die Fattoria La Vialla, der größte biologisch-biodynamisch zertifizierte Bauernhof Europas. Die idyllische Lage, die preisgekrönten Spezialitäten des Hauses und die Herzlichkeit der Familie Lo Franco locken seit Jahren Urlauber und

Feinschmecker an. Inmitten der Weinberge und Olivenbäume die authentischen Rezepte und den unverfälschten Geschmack der Produkte zu genießen ist einmalig. Tu Gutes rein, hol Gutes raus! Nach diesem Motto lebt und arbeitet das Familienunternehmen seit 40 Jahren. Was als Experiment begann, wurde zum Erfolg. 1978 übernahm der ehemalige Tex-



Vorbild in der Bio-Branche: Von April bis Oktober können Gäste den Weinkeller, die Olivenmühle, Bäckerei, die Soßenküche und die Viehzucht der Fattoria La Vialla in der Toskana besuchen.



Das Haupthaus La Vialla ist das Zentrum des Anwesens – umgeben von anderen Landhäusern, einem Museum, der alten Backstube, Käserei, Ölmühle und dem Hofladen.

tilunternehmer Piero Lo Franco einen über 200 Jahre alten Bauernhof, rettete ihn vor dem Verfall und bewirtschaftete ihn. Nach und nach kamen Felder und Landhäuser hinzu. Heute besteht der Landwirtschaftsbetrieb aus bis zu 1.500 Hektar Weinbergen, Olivenhainen, Gemüsegärten, Äckern und Wald und ca. 150 Mitarbeitern. Von Anfang an bestellte die Familie das Land nach biologischen Methoden ohne Einsatz von Spritz- und Düngemitteln. Vorbild waren die alten toskanischen Landgüter, die sich hauptsächlich selbst versorgten und nur wenige Produkte zukaufen. So werden in La Vialla Wein, Olivenöl, Pecorino, Antipasti, Soßen, Pasta, Honig, Essig und Süßwaren wie Kekse nach alter Tradition hergestellt. Wer möchte, kann sogar



Handarbeit:  
Weizen wird in  
der hauseigenen  
Steinmühle in  
kleinen Mengen  
ohne den Ein-  
satz von Wärme  
gemahlen.



Die Allee zum Haupthaus ist oft der  
Platz für große Feste. Auch zum  
40-jährigen Jubiläum gab es eine  
lange Tafel, die sich über den Weg  
erstreckte.



Alles in einer Hand: Alle Erzeugnisse  
der Fattoria La Vialla, wie Wein, Oli-  
venöl Extravergine, Pecorino, Antipas-  
ti, Soßen, Pasta, Kekse, Honig, gibt es  
ausschließlich im eigenen Hofladen  
oder über die Webseite direkt nach  
Hause geliefert. Zwischenhändler gibt  
es nicht.



Seit 1978 lebt und arbeitet die Familie Lo Franco auf dem biologisch-biodynamischen Bauernhof und Weingut in der Toskana. Die drei geschäftsführenden Brüder Gianni, Antonio und Bandino lernten die Grundlagen der Landwirtschaft schon als Kinder.

manchmal selbst mithelfen, wie etwa bei der alljährlichen Olivenernte. Gewohnt wird in revitalisierten Bauernhäusern, die in den Hügeln verstreut liegen. Ein echtes Landerlebnis! Als der Wunsch der Gäste, die Erzeugnisse auch außerhalb des Hofes beziehen zu können, größer wurde, begann die Familie mit dem Versand – natürlich plastikfrei. Vom Anbau bis zur Verpackung – alles bleibt in eigener Hand. Die drei Söhne, die heute das Unternehmen leiten, gehen noch einen Schritt weiter: Sie investieren stetig in Umweltschutz, Forschung und Entwicklung. Für

sein Engagement und seinen unermüdlichen Einsatz erhält das Unternehmen regelmäßig Auszeichnungen.

Seit 2014 darf sich die Fattoria La Vialla klimaneutrales Unternehmen nennen, das heißt der ökologische Fußabdruck ist negativ.

**Fattoria La Vialla**  
**Via di Meliciano 26**  
**52029 Castiglion Fibocchi**  
**fattoria@lavialla.it**  
**+39 0575 477720**  
**www.lavialla.it**