

Lustvoll Leben

SEX, MEIN KÖRPER UND ICH.
EINE LIEBESERKLÄRUNG.

SERIE

Diät- werbung!

EIN BLICK HINTER
DIE KULISSEN

**CÉLINE
DENEFFLEH**

CURVY SUPERMODEL GEWINNERIN
SPRICHT IM EXKLUSIV INTERVIEW
ÜBER

15

Düfte

ZUM VERLIEBEN UND
WOHLFÜHLEN

HIER GEHT'S
UM DICH!
**CURVY-
LIFESTYLE**

Kurven, Mode
und ein
positives Mindset



03

4 191617 106004

Agriturismo Deluxe

Verwünschte Steinhäuschen, frisches Essen vom Feld, ein gutes Glas Wein und die Einfachheit des Seins – die Fattoria La Vialla, ein biodynamischer Bauernhof bietet all das – aber noch so viel mehr! Wer auf der Pinienallee das 1.400 Hektar große Areal der Fattoria befährt, taucht in eine eigene Welt ein. Alles wirkt ursprünglich, freundlich und einladend. Wer hierher kommt, sollte mindestens eine Woche Zeit einplanen, denn es gibt so viel zu entdecken: den eigenen Weinanbau, die Lebensmittelproduktion, gemeinschaftliche Abendessen, ein kleiner See (der zugleich Bewässerungssystem ist) und so viel mehr! Bemerkenswert: Die Ökobilanz der Fattoria ist dank der Kreislaufwirtschaft, die sie betreibt, seit Jahren negativ. Böden, Pflanzen und Tiere leben in einem harmonischen Miteinander, der Anbau erfolgt nach dem Mondkalender. Hier lernt man, was qualitatives Essen ausmacht, wo es herkommt und wie man es einfach, aber geschmackvoll zubereitet. Inspirierend!

Fattoria La Vialla / lavialla.com

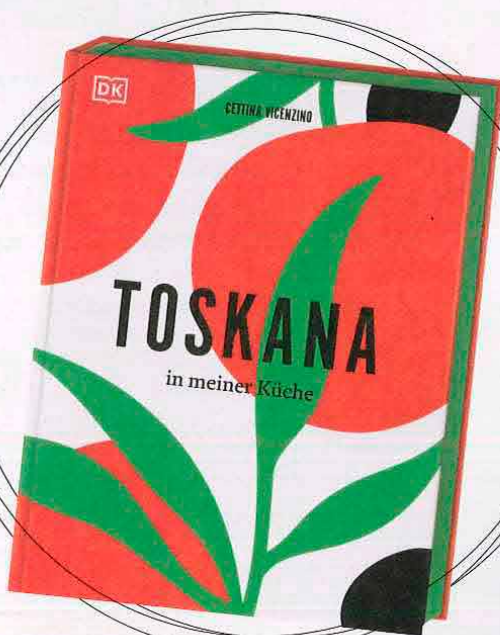


Frittate Zucchini Blüten

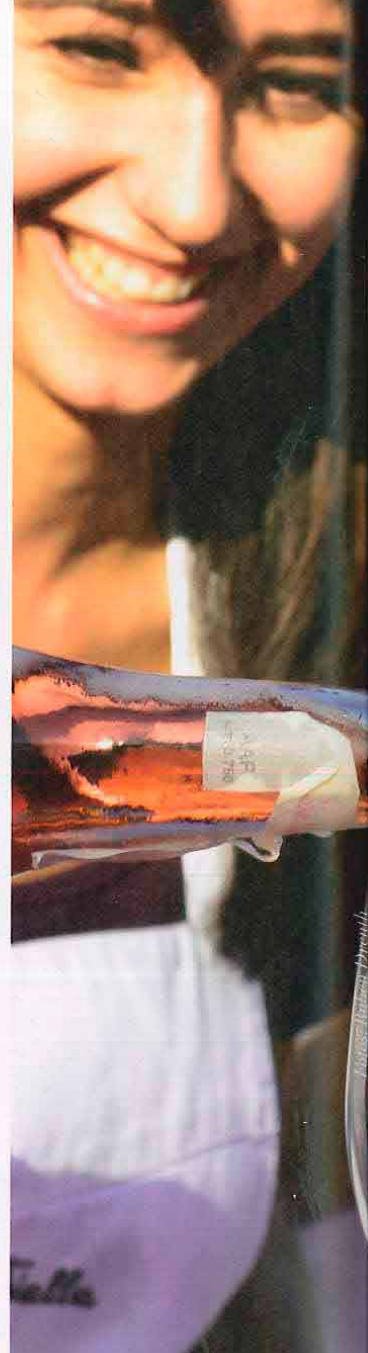
ZUTATEN

10 Zucchini Blüten, 200 g Büffelmozzarella, 5 Sardellenfilets in Öl, 4 EL Mehl, 50 ml helles Bier, je 1 Prise Salz & Pfeffer, Basilikumblätter, Olivenöl, 100 ml Wasser

Für den Teig das Mehl mit Salz und Pfeffer, Bier und Wasser vermischen und kühl stellen. Zucchini Blüten waschen, den Stempel entfernen und je mit einem Stück Büffelmozzarella, einem halben Sardellenfilet und einem Basilikumblatt füllen. Sanft falten. Olivenöl in der Pfanne erhitzen, die Blumen in den Teig tauchen und zwei Minuten von jeder Seite knusprig und goldgelb braten, abtropfen lassen und nach Belieben würzen. Dazu ein Glas Vermentino von der Fattoria!



NOCH MEHR INSPIRATION für südliche Gerichte bietet das Buch „Toskana – in meiner Küche“ aus dem DK Verlag (ca. 28 Euro)



Hier wird nichts verschwendet – alles wird kompostiert. Böden werden stets neu bepflanzt, alte Weinsorten wiedergeboren – alles trotz sparsamen Umgangs mit Wasser.

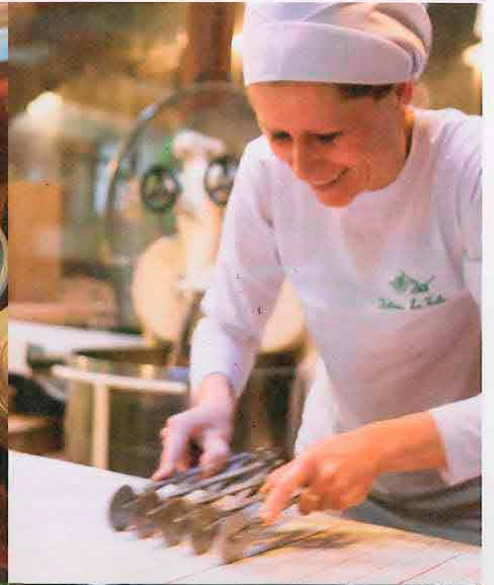
Toskana



Gastlichkeit wird hier großgeschrieben – schon bei der Ankunft wird man mit frisch gebackenem Brot und einem Glas Wein begrüßt.



Die Fattoria vertreibt auch online alle selbstgemachten Produkte wie Saucen, aber auch Olivenöl, Weine, Pasta, Säfte und sogar Honig. **Alles Bio! und mit viel Liebe produziert**



33 traditionell, aber geschmackvoll eingerichtete toskanische Fincas liegen auf dem großen Areal der Fattoria – genug Privatsphäre, um so richtig abzuschalten. Buchen kann man die Häuschen nur per Anfrage und Mail – es gibt keine klassische Buchungsseite. Schnell sein lohnt sich – viele sind weit im Voraus ausgebucht.