

"Metti bòn, cava bòn!" (= Tue Gutes hinein, hole Gutes heraus!)

Das war die Philosophie von "Nonna Caterina", der Urgroßmutter der Brüder Lo Franco, die die Fattoria La Violla bewirtschaften, einen regenerativen, biodynamischen Bauernhof mit Weingut in der Toskana. Das Landgut, das bereits vor über zwei Jahrhunderten existierte, wurde 1978 von der Familie Lo Franco vor dem Verfall gerettet und zu neuem Leben erweckt, wobei sie die Lehren ihrer "Nonna" stets im Hinterkopf behielten. Das oberste Prinzip ist es, die Natur zu respektieren und zu einem besseren und gesünderen Zustand des Bodens und der im Betrieb tätigen beizutragen, während gleichzeitig der "ökologische Fußabdruck" des Hofes reduziert wird. Seit über 44 Jahren bewirtschaftet und pflegt La Violla mit regenerativer Landwirtschaft und biologisch-biodynamischen Methoden über 2000 Hektar Land und Wald (die größte Demeter-zertifizierte Fläche Italiens, davon über 988 ha Wald). Der Betrieb produziert seinen eigenen Wein, Olivenöl Extravergine, Pecorino-Käse, Vorspeisen, Soßen, Nudeln, Essig, Honig, Plätzchen und andere süße Köstlichkeiten - direkt vom Weinberg in die Flasche, vom Gemüsebeet ins Glas und nach der Verpackung direkt zum Endverbraucher.



La Vialla hat bewiesen, dass eine vertikal differenzierte Landwirtschaft auch in größerem Maßstab möglich ist. Sie zeigt, dass landwirtschaftliche Tätigkeiten erfolgreich und lebensfähig sein können, ohne sich aus dem ökologischen Gesamtsystem zurückziehen zu müssen und dabei stets Regenerationszyklen zu schaffen. La Vialla kann als Vorbild für eine ökologische und nachhaltige Bewirtschaftung angesehen werden und beweist, dass man sowohl ökologischen als auch produktiven Anforderungen gerecht werden kann. Mit Unterstützung der Stiftung Famiglia Lo Franco konnten insgesamt 787 Hektar Land auf die biologische und biodynamische Landwirtschaft umgestellt und weitere 122 Kleinbetriebe bei der Umstellung auf den biologisch-biodynamischen Anbau unterstützt werden.



Das Hauptaugenmerk von La Vialla:

- Bodenfruchtbarkeit und biologische Vielfalt (mehr unter www.lavialla.com/bodenfruchtbarkeit)
- Pflege und Wiederherstellung von landwirtschaftlichen Flächen alter, verlassener Bauernhöfe und von Waldgebieten (regenerative Landwirtschaft)
- Jährliche Neuanpflanzung von Weinreben, Oliven- und Obstbäumen, Hecken und Wiederaufforstung von Wäldern zum Schutz und zur Förderung der Artenvielfalt und der nachhaltigen Produktion
- Erforschung alter Pflanzensorten, insbesondere in den Weinbergen, um die Artenvielfalt zu erhalten und zu fördern
- Sorgfältiger und sparsamer Umgang mit den Ressourcen, Recycling aller verwendeten Materialien
- Nutzung von Fotovoltaikanlagen und grüner Energie
- Phyto-Reinigung von Abwasser und Auffangen von Regenwasser für die Bewässerung
- Neue klimaneutrale Gebäude (z. B. die Ölmühle)
- Kontinuierliche Forschung zur ständigen Verbesserung aller Bereiche
- Verwendung von recycelten und wiederverwertbaren Verpackungen, Verzicht auf Plastik
- Konstante Steigerung der Nutzung ökologischer und schienengebundener Transportmittel
- Kreislaufwirtschaft
- Keine Lebensmittelverschwendung durch direkte Wertschöpfungskette

- Die jüngste Bilanz des "ökologischen Fußabdrucks" (La Violla begann 2008 mit der Messung des CO₂-Fußabdrucks) für das Jahr 2018 zeigt, dass die Menge an CO₂, die im Boden gebunden oder durch sorgfältiges Ressourcenmanagement, Photovoltaikanlagen, künstliche Feuchtgebiete, Kohlendioxid, das dank der biodynamischen Landwirtschaft von Wäldern, Pflanzen und Böden absorbiert wird, sowie die durch Umweltprojekte kompensierten Emissionen die durch die Produktionstätigkeit ausgestoßene CO₂-Menge übersteigt, und zwar in Höhe von insgesamt 5.282,43 Tonnen CO₂e. Im letzten Fünfjahreszeitraum, von 2014 bis 2018, beläuft sich die Zahl auf 20.605,75 tCO₂e
- Unterstützung anderer landwirtschaftlicher Betriebe bei der Umstellung auf biologisch-biodynamische Landwirtschaft durch theoretische und praktische Kurse, Besuche auf den Höfen und bei La Violla zu Schulungszwecken sowie durch beratende Betreuung. Dazu gehören auch einige Gemüsegartenprojekte in Togo, Burkina Faso, Tanzania, Ghana, Nigeria, Ruanda und Kenia



Unsere Pläne für die Zukunft:

- Die Fortsetzung der laufenden Arbeit zum Schutz der biologischen Vielfalt, der Bodenfruchtbarkeit und der Ökosysteme ist für eine klimaverträgliche Entwicklung von grundlegender Bedeutung. In den letzten Jahren haben wir festgestellt, dass unsere Pflanzen, Feldfrüchte, Weinreben und Olivenbäume dank der biodynamischen Methoden sehr viel widerstandsfähiger geworden sind
- Die Weiterführung und Verbesserung von Verfahren der Lebensmittelproduktion mit zwei klaren und sich ergänzenden Ergebnissen: die Herstellung von qualitativ hochwertigen Lebensmitteln und der kontinuierliche Ausgleich des umgebenden natürlichen Ökosystems
- Fortsetzung der Forschung zur Verbesserung bereits bestehender Systeme und zur Abschwächung der Auswirkungen des Klimawandels
- Erforschung anderer regenerativer Praktiken wie Direktsaat und syntropische Landwirtschaft
- Einführung von Nanosensoren in Weinbergen und auf Gemüsefeldern zur Datenerfassung, Präzisionsbewässerung und Entscheidungsfindung auf dem Feld sowie zur langfristigen Untersuchung der Bodengesundheit und Nährstoffdichte
- Einführung einer kleinen Rinderherde zur Renaturierung von Grasland in Hanglage
- Abschluss der Studie zum Projekt "Kupferreduzierung im Weinbau". Die Versuche wurden bei La Violla im Jahr 2006 aufgenommen und im Jahr 2020 begann der Betrieb eine Zusammenarbeit mit CREA, um die Daten offiziell zu überprüfen und den Gesundheitszustand der Reben zu kontrollieren. Die wirksamste Technik, bei der der Kupfergehalt um 50 % reduziert wird, soll nach und nach in allen Weinbergen angewandt werden. Die CREA wird die Schlussfolgerungen, die derzeit ausgearbeitet werden, veröffentlichen, um die Anwendung dieser neuen agronomischen Technik, die bodenschonender, leicht reproduzierbar und kostengünstig ist (alles keine Selbstverständlichkeit), auch anderen Unternehmen zugänglich zu machen



Fonte: www.decadeonrestoration.org