

golffen.

DAS MAGAZIN FÜR DEN MODERNEN GOLFER

#STRONGERTHANTIME

TURNIERE

- MASTERS IN AUGUSTA
- BMW INTERNATIONAL OPEN

EQUIPMENT

- NEUES AUS ORLANDO

REISE

- GOLFSAFARI IN BÖHMEN
- WOHNEN IM FEINKOSTLADEN

Wohnen *im* *Feinkostladen*

TOSKANA





© La Vialla

Die reich gedeckte Tafel an diesem lauen Sommerabend in der Toskana ist gut 20 Meter lang, eine Mischung zwischen zeitgemäßem Tischgeschirr und traditionellem toskanischen Ambiente.



Die Tische stehen unter weit ausladenden Platanen und Feigenbäumen. Der Coronazeit geschuldet sind die Tischsets weiter auseinander platziert als sonst.

Die Mitarbeiterinnen in adretten Schürzen der Fattoria stehen parat, um Prosecco nach Méthode champenoise gekeltert, gekühlten Aperitiv-Rotwein, exzellente Weiß- und wuchtige Rotweine bis zum Abwinken auszuschenken.

Ein höchst willkommener Auftakt eines mehrgängigen Menues mit Lebensmitteln aus eigener Produktion. Die

Nonna in der Küche schneidet Salami und Schinken, Pecorinokäse und duftendes toskanisches Brot, sie kochte stundenlang vollreife Tomaten zu einem sämigen Sugo, bereitet Pasta mit Ragu und brät knuspriges Huhn mit Rosmarinkartoffeln.

Und als Nachtisch gibt es süße Cantuccini mit Espresso, Vin Santo oder Grappa.

Die Gäste des Festmahls, überwiegend Feriengäste der gut zwei Dutzend zur Fattoria gehörigen Bauernhäuser am Rande der kleinen toskanischen Gemeinde Castiglion Fibocchi nahe Arezzo, freuen sich einmal pro Woche auf eine Einladung zu diesem höchst gesitteten Gelage.

Die Familie Lo Franco betreibt die Fattoria La Vialla seit mehr als 40 Jahren und hat sich einen Namen unter Toskana-Freunden in Mitteleuropa gemacht. Die Ferienhäuser und Wohnungen in restaurierten Bauernhäusern sind preiswert, liebevoll und mit allem Komfort restauriert, haben allerdings einen großen Nachteil. Sie sind sehr schnell ausgebucht. Manche Stammgäste verbringen hier seit dem Gründungsjahr 1978 ihre Toskana-Ferien und reservieren am Ende ihres Urlaubs bereits wieder für das folgende Jahr.



Bilder dieser Seite: © C.Bruckner (3) La Vialla (1)

Allerdings lautet die Devise in den Bauernhäusern „digital detox“, denn WiFi und halbwegs schnelles Internet gibt es nur im Bereich des Hofladens. In den Häusern, die über einen Höhenzug verstreut liegen, ist selbst guter GSM-Empfang Mangelware.

Die Fattoria La Vialla ist eigentlich gar kein Ferienhausvermieter, sondern in erster Linie ein Hersteller bester toskanischer Spezialitäten. Damals, im erwähnten Jahr 1978, hatte der Textilindustrielle Pierro Lo Franco auf der Suche nach einem Privathaus für seine Familie ein Stückchen seiner toskanischen Heimat entdeckt, das es ihm angetan hatte. Der mächtige Hügel am Ortsrand von Castiglion Fibocchi war von den Bauern im Zuge der Landflucht verlassen worden. Erst in den 60er Jahren schaffte Italien die Abhängigkeit der Bauern von den Landbesitzern ab, was dann aber eine Flucht der auf diese Weise arbeitslos gewordenen landwirtschaftlichen Arbeiter Richtung Städte zur Folge hatte.

Das spätere Privathaus der Familie Lo Franco, das Ca' del Oro, war das erste halb verfallene Bauernhaus, das er renovieren ließ. Zum Haus gehörten auch landwirtschaftliche Flächen. 30 weitere Häuser und viel mehr Land sollten folgen.

Im Sinn hatte Pierro Lo Franco aber nicht, Häuser zu restaurieren und zu sie vermieten, sondern sich vor allem um die brach liegende Landwirtschaft zu

Fortsetzung Seite 42





kümmern. Er schaffte es mit seinen Söhnen Bandino, Antonio und Gianni und zahlreichen Mitarbeitern eine biodynamische Landwirtschaft erst im Ort, dann rund um Arezzo und heute sogar in vielen Teilen Italiens aufzuziehen und durchzusetzen.

Insgesamt umfasst das Öko-Imperium der Familie Lo Franco heute 1.600 Hektar, davon 300 Hektar Wein und 30.000 Olivenbäume. Diese liegen in der Toskana, in den Marken, auf Sizilien und im Veneto.

Gut 150 Menschen finden Arbeit in den diversen Betrieben der Fattoria. Die Erzeugnisse von La Violla, wie Wein, Olivenöl, eingelegtes Gemüse, handgemachte Nudeln, Käse und andere Lebensmittel tragen die begehrten Bio- und Demeter-Auszeichnungen.

Die Begeisterung der toskanischen Bevölkerung und seiner Bauern hielt sich über die Lo Franco'schen Pläne zunächst aber sehr in Grenzen. Gelinde gesagt, sie hielten den Visionär für einen kompletten Spinner, der sich moderner Unkrautvernichtungsmittel und allen Segnungen chemischer Keulen versagte und die „gute alte Zeit“ aufleben lassen wollte. Eine Zeit, die

den armen Bauern bis über die Ohren stand und nur viel Arbeit und geringen Ertrag bedeutete.

Heute, 43 Jahre später, in der alle Welt grün denkt und in allen Discountern „Bio“ verkauft wird, sich immer mehr Bauern von der Chemie lossagen und die Verbraucher längst auf die neue Linie eingeschwenkt sind, haben auch die Einheimischen begriffen, warum die Fattoria La Violla (la violla heißt Pflugschar) sich so genannt hat und sorgsam und nicht mit 400 Turbo-PS durch die Felder pflügt.

Erhältlich sind die toskanischen Spezialitäten im Hofladen direkt in der Fattoria, per Online-Bestellung unter www.laviolla.com und in den sogenannten "Speisekammern" in der Nähe von Regensburg (Heckenring 6, 93098 Mintraching, Tel. 08202 90008) und Frankfurt (Cassellastr. 30-32, Frankfurt am Main, Tel. 069 42694160). Dort kann probiert und eingekauft werden ohne den oft Stau bewehrten Weg in die Toskana anzutreten.

Die Fattoria La Violla ist mit seinen Hofführungen, Bauernhof-Museum, Restaurant und Tischen unter schattigen Bäumen längst ein beliebtes Ausflugsziel für Toskana-Urlauber, die sich hier zum mäßigen Preis genüsslich verköstigen lassen und anschließend im Hofladen einkaufen.



Alle Bilder: © C. Bruckner

Die Lo Franco-Stiftung wacht heute, einige Jahre nach dem Tod des Gründers Pierro Lo Franco, über die Ziele der Fattoria. Die Matriarchin, also Pierros Ehefrau Juliana, ihre Söhne und Schwiegertöchter arbeiten kräftig in der Fattoria mit.

Mehr und mehr haben sie die Bauern der Umgebung überzeugen können, auf chemische Keulen und Dünger zu verzichten. Zum Teil pachtet die Stiftung Öl- und Weinberge sowie Getreidefelder auch in anderen Teilen Italiens, um sie nach althergebrachter Weise schonend zu bewirtschaften.

Dabei sind die Lo Franco-Brüder moderner Technik und fortschrittlicher Geräte beileibe nicht abhold. Ein umweltfreundlicher Elektrotraktor aus den USA ist bestellt, lediglich die lange Lieferzeit stört.

Auf dem Hof stehen Erdgas-, Elektro- und Hybridfahrzeuge für den Shuttle der Gäste zu den Ferien-Bauernhäusern bereit. Die Brüder fahren selber mit Elektropower und E-Zapfsäulen für Tesla-Fahrzeuge sind ebenso auf dem Hof zu finden wie akribische Mülltrennung auf dem gesamten La Violla-Areal.

In den beiden „Speisekammern“ in Deutschland (eine dritte ist in Planung) zahlen die La Violla-Fans mit einer eigenen Kreditkarte. Sie öffnet die Türen zu den traditionellen Köstlichkeiten aus der Toskana und dann taucht der Kunde in die Welt des High-Tech ein.

Fortsetzung Seite 46



Direkt vom Feld ...



... in die Abfüllanlage.



**Herr und Hund erholen
sich im Schatten, während
der Rest der Familie im
Hofladen einkauft.**



Bis ins 12 km entfernte Arezzo reicht der Blick

© C. Bruckner



© C. Bruckner

Die ausgewählten Waren im Einkaufswagen werden elektronisch erfasst und die Rechnung automatisch gedruckt. Shopping der Zukunft.

Doch zurück in die Toskana. Die 800 Schafe geben die Milch für den Öko-Pecorino, der aus reiner Schafsmilch im Hof zubereitet wird. Der biodynamisch angebaute Weizen wird in Vertragsfirmen nach eigenem Rezept durch Bronzedüsen zu Nudeln gepresst. Wein und Olivenöl werden direkt in der Fattoria hergestellt ebenso wie die eingemachten Soßen, Brote und Feinbäckerei.



© La Vialla

Bilder dieser Seite: © La Vialla (2), C.Bruckner (3)

Wenn dann im Juli das große Dreschfest auf den Felder nach der Weizen-ernte stattfindet, treffen sich Arbeiter, Gäste und Freunde der Familie auf dem Feld, ein historischer Traktor wird aus dem Museum geholt, der dann unter Applaus des Publikums gestartet wird. Wein, Oliven und andere kulinarische Genüsse werden ganz rustikal auf den fertigen Strohballen serviert.

Bernd Stegmaier



© C. Bruckner



© La Vialla



Erholung pur.



Genuss pur.

Rezept der Nonna: *Carciofi fritti*

(Frittierte Artischocken)



© La Vialla

Zutaten für 4 Personen
8 Artischocken,
200 gr Mehl,
200 ml Mineralwasser,
Ausreichend (Oliven)Öl
(zum Frittieren),
2 Zitronen, Salz.

Eine Schüssel mit Wasser füllen, Saft der beiden Zitronen sowie die ausgedrückten Zitronenhälften ins Wasser geben. Den Stil der Artischocken mit einem scharfen Messer auf ca. 5 cm kürzen. Die äußeren Blätter der Artischocke abziehen. Entfernen Sie die Spitzen und schneiden Sie rundherum von oben nach unten den äußeren Teil ab. Stil (wie bei einem Spargel) schälen. Den gesamten Kopf mit einem Stück der ausgedrückten Zitronen abreiben (damit die Frucht nicht braun wird).

Artischocke halbieren und sollten im Inneren feine Härchen auffindbar sein, diese mit einem spitzen Messer entfernen. Die halbierten Artischocken bleiben gut 15 Minuten in dem

Zitronenwasser. Dann trockentupfen und vierteln. Für den Teig Mehl in eine Schüssel geben und mit Mineralwasser zu einem ein glatten Teig rühren. Artischocken nochmals mit einem Küchenkrepp trockentupfen, nach Geschmack salzen, anschließend in den Teig eintunken und gleichmäßig mit Teig überziehen. Überschüssigen Teig abtropfen lassen und die Frucht in einen Topf mit heißem Öl geben (statt Olivenöl kann man durchaus auch gut erhitzbare Pflanzenöl nehmen). Das Öl sollte etwa auf 175 Grad erhitzt sein.

Die Artischocken während des Frittierens zweimal vorsichtig wenden (am besten mit einem Schaumlöffel oder einer Zange). Nach dem ersten Wenden Hitze reduzieren, damit sie innen durch werden und nicht vorher außen verbrennen. Mit dem Schaumlöffel herausheben wenn sie goldgelb sind, zum Abtropfen auf ein Stück Küchenkrepp geben. Salzen und schnell heiß servieren. In Italien isst man dazu keine Sauce, höchstens noch einen Spritzer Zitrone.

Unser Sommelier von LaVialla empfiehlt dazu einen leichten Weißwein, beispielsweise einen Mussantino. Oder auch ein Prosecco ist durchaus empfehlenswert.



Bilder dieser Seite: © C.Bruckner (6), La Vialla (1)