

HOF direkt

6•2022

Die Zeitschrift für Direktvermarkter



25 Jahre HOFdirekt:
Sonderseiten im Heft

Schwerpunkt Energie:
Nachhaltig wirtschaften



Ein italienischer Abend wie aus dem Bilderbuch: eine lange Tafel, leckere Speisen, Wein ...

Fotos: S. Pischke

Genuss auf Toskanisch

Mitten in der Toskana liegt die Fattoria La Vialla. In der Saison lädt der Betrieb seine Gäste zweimal die Woche zum gemeinsamen Abendessen ein.

► Die Fattoria La Vialla im italienischen Castiglion Fibocchi ist ein biologisch-biodynamisch zertifiziertes landwirtschaftliches Familienunternehmen. Auf 1 600 ha wachsen unter anderem Trauben, Oliven und Tomaten. Aus der hofeigenen Erzeugung stammen zahlreiche Produkte, zum Beispiel Wein, Olivenöl extra vergine, verschiedene Antipasti, Soßen, Pasta, Kekse und Süßes, Honig und Essig. Vermarktet werden die Produkte ausschließlich direkt über Bestellung und Versand. Enge Bindungen bestehen nach Deutschland. Hier können Kunden an mittlerweile vier Standorten, Speisekammer genannt, Produkte abholen und kaufen. Außerdem gehören zum Betrieb 33 Ferienhäuser, ehemalige Gehöfte, die Platz für rund 110 Gäste bieten. Saison ist von April bis Oktober.

An zwei Abenden in der Woche können sich die Gäste der Landhäuser für ein gemeinsames Abendessen anmelden. Be-
kocht werden bis zu 40 Gäste. Die lange

Tafel unter dem Feigenbaum ist liebevoll eingedeckt und mit Platzkarten versehen. Eine karierte Tischdecke fehlt ebenso wenig wie eine im Stil der Fattoria gestaltete Menükarte. Auf einem weiteren Tisch stehen Antipasti und Aperitifs und hier startet auch der gemeinsame Abend. Auch wenn sich die Gäste vorher nicht kennen, kommt man über Essen und Wein schnell miteinander ins Gespräch. Es ist ein bisschen wie im Film: ein lauer Abend, der weite Blick über die toskanische Hügelandschaft, ein leckeres Getränk. Weitere Speisen und Getränke werden anschließend am Tisch serviert: Brote mit verschiedenen Aufstrichen, ein Nudelgericht, ein Hauptgericht, süße Nachspeisen, Weine, Likörwein, Grappa, Espresso ... Nach ungefähr vier Stunden neigt sich der Abend dem Ende zu. Bei Regenwetter findet das Essen im Haupthaus der Fattoria statt. Für Tagesgäste und Besucher der Führungen gibt es ein separates gastronomisches Angebot.



Die Mitarbeiter:innen erklären Speisen und Getränke und beantworten die Fragen der Gäste – gern auf Deutsch oder Englisch.

Pro Person kostet die italienische Nacht 25 €. Um möglichst vielen Gästen den kulinarischen Abend zu ermöglichen, werden sie bei der Anmeldung nach Allergien oder besonderen Ernährungsformen gefragt. ◀

Sabine Pischke

www.

lavialla.com