

WIRTSCHAFT AUS ERSTER HAND

REICHTUM

Deutschlands
Milliardäre
im Visier
der Oligarchen-
jäger

5/2022 DE 9,00 EUR

manager magazin

MISSMANAGEMENT

Wie der Tech-Star
Auto1 abstürzte

AUDI/PORSCHE

Warum alle in die
Formel 1 wollen

C&A

Der Sanierungsplan
der neuen
Chefin Giny Boer



Kriegswirtschaft

Rohstoffmangel, Staatseingriffe, China-Risiko:
Wie die deutsche Industrie ihr
bedrohtes Geschäftsmodell retten will



ÖLBARON
Chefagronom
Alceo Orsini
mit seinem
Rohstoff

DAS ULTIMATIVE

Olivenöl

Aus der Nähe von Florenz kommt extragutes Extravergine.

Olio, aceto, pepe e sale fan saporito pure uno stivale“, heißt ein toskanisches Sprichwort. Übersetzt: Olivenöl, Essig, Pfeffer und Salz machen sogar einen Stiefel schmackhaft. Wer sich mit Alceo Orsini (59) unterhält, spricht mit einem Olivenölphilosophen. Der Chefagronom (seit 2003) der Fattoria La Vialla, knapp 70 Kilometer südöstlich von Florenz, weiß alles über die

VINTAGE

Das fruchtige Jahrgangs-olivenöl 2021 „Extravergine“ kostet **13,80 Euro pro 0,5 Liter**. Über lavialla.com



komplexe Handwerkskunst der Herstellung von Olivenöl extravergine – von EU-Verordnung bis zum Säuregehalt (darf 0,8 Prozent nicht überschreiten), einwandfreiem Anbau, sauberer Verarbeitung bis zur Seele der Pflanze: Olivenöl extravergine muss durch Kaltpressung und ausschließlich mit mechanischen Methoden gewonnen werden. Orsini: „Olivenöl ist kein Fett, sondern Gewürz und Heilmittel“. Es habe durch seine Polyphenole und Antioxidantien eine gesundheitsfördernde Wirkung.

Olivenöl? Gab es nicht Panscherei, gibt es nicht obskure Tester und Tests? Die Fattoria ist ein biologisch-dynamisch zertifiziertes Familienunternehmen seit 1978. Damals übernahm die Familie Lo Franco, eigentlich Textilunternehmer, den 200 Jahre alten Bauernhof. Mit 1600 Hektar bebauter Fläche und rund 30.000 Olivenbäumen ist sie das größte Demeter-Gebiet Europas. Keine Pflanzenschutzmittel, keine synthetischen Düngemittel, keine

Pestizide, handgepflückt. Dafür sorgen rund 150 Mitarbeitende, die auch Pecorino, Pasta, Nougatcrème oder Salami herstellen. Das Herzstück aber ist das Öl. Bis zu sieben Kilo Oliven ergeben einen Liter. Bei La Vialla wird immer nur frisches Jahrgangsöl verkauft. Reduziert den Stress für Orsini, was ja auch der Gesundheit dient.

■ *Uschka Pittroff*



JETZT AUFSATTELN Rucksäcke (von oben): Givenchy, **2790 Euro**; Eastpak, **85 Euro**; gepolsterter Kapuzenrucksack von Prada, **1900 Euro**; Roll-Top von Loewe, **1250 Euro**.

DRESSCODE

Pack ma's!

In Zeiten wie diesen heißt es: Rückgrat beweisen. Ob Radl-Mobilität oder Schusters Rappen, die neuen Backpacks sorgen für Haltung und sind Wandel- und Wanderwunder.

Innenleben und Ausstattung der Rucksäcke wurden in den vergangenen Jahren immer ausgefuchster. Und schicker. Vom Laptop zur Lederhose, vom Businessbehältnis zum Wochenmarkthopper. Prada etwa liefert eine eingebaute Regenkapuze mit; Loewe wird mit einem praktischen Roll-Modell zum Role Model, ähnlich wie bei Guccis nachhaltiger „Off the Grid“-Kollektion (nicht im Bild). Und Givenchy setzt auf ein Modulobjekt, bei dem sich Einzeltaschen zu einem ansehnlichen Rucksack verknüpfen lassen. Das zusätzlich Schöne: Man hat die Hände frei. Zum Anpacken. ■

ZEITLUPE

Für harte Zeiten

Minerva war in den 1920er und 30er Jahren für robuste Chronografen berühmt, Handreichung für Militärs und Forscher. 2007 übernahm Montblanc die Manufaktur und fertigt ehrliche Heritage-Uhren. Jüngster Ahn: Die Pilotenuhr „1858 Minerva Monopusher Chronograph Red Arrow LE88“. Über den roten Zeiger lassen sich gestoppte Zeiten ablesen. Angetrieben mit Handaufzug. Nur 88 Edstahlexemplare. **32.000 Euro**.

