

WW

DIE WELTWOCH

WW MAGAZIN Nr. 3
OKTOBER/NOVEMBER 2022



Die junge Frau
und das Wild
GANG DURCHS
REVIER MIT
EINER JÄGERIN

Lebenslange
Passform
ANPROBE BEI
SCHUHMACHER
DOMINIK RISCH



UHREN & SCHMUCK

IN DER FATTORIA
LA VIALLA

DER SCHWEIZER
GAME-RELEASE
DES JAHRES

WAS TAUGT DIE
«LION DIET»?

Feu d'artifice

Bunt, *bold* und begehrenswert:
aktuelle Mode von LOUIS VUITTON,
fotografiert in Downtown Paris



Seele der tiefsten Toskana

Text: FLORIAN SCHWAB

In der FATTORIA LA VIALLA bei AREZZO vermischen sich bäuerliche Tradition mit fortgeschrittenen biodynamischen Produktionsmethoden und entschleunigtem Agriturismo.

Wer mit der Toskana vor allem das touristische Florenz und die umliegende Leder- und Modeindustrie verbindet, der staunt, wenn er von Florenz aus noch eine gute Stunde nach Südosten fährt und in dem beschaulichen Städtchen Arezzo landet. Umgeben von mediterranen Eichenwäldern, ist die 100 000-Seelen-Gemeinde ein Hort der Ruhe und Besinnung. Noch mehr gilt dies für die einige Kilometer ausserhalb gelegene Fattoria La Violla. Dabei handelt es sich um den landwirtschaftlichen Produktionsbetrieb der Familie Lo Franco, der gleichzeitig ein gefragtes Ziel für Touristen ist, welche auf der Suche nach der ländlichen Toskana und möglichst unberührter Natur sind. Total neunzig Betten sind in den sorgsam restaurierten, über das weitläufige Areal verteilten ehemaligen Bauernhäusern untergebracht.

FEINGEBÄCK UND PECORINO

Das Tourismus-Angebot macht aber nur einen kleinen Teil des Betriebs aus. Im Wesentlichen ist die Fattoria La Violla der wohl bedeutendste biodynamische Hersteller von toskanischen Spezialitäten, kultiviert grösstenteils auf eigenem Land. Vor allem Wein und Olivenöl, aber auch Feingebäck, Pecorino, Oliven, *sughi* (Saucen) oder Pasta. Die Produkte werden vor allem in die nördlichen Länder exportiert, wo die Toskana seit je als Sehnsuchtsort des Südens gilt. Insbesondere nach Deutschland und in die Niederlande, aber auch nach Österreich und in die Schweiz. Im aargauischen Rothrist unterhält das Unternehmen seit kurzem einen Hofladen, wo die Produkte (neben dem Onlineversand) verfügbar sind.

Die Fattoria La Violla ist in verschiedener Hinsicht ein besonderes Unternehmen. Das liegt zum einen an der eindrucklichen Grösse der Anlage. Rund 150 Mitarbeiter finden hier in der ansonsten wirtschaftlich eher kargen Umgebung



Das Haupthaus der Fattoria La Violla ist ein Begegnungsort für Liebhaber der ländlichen Tradition.

ein Auskommen. Und zwar das ganze Jahr über. Die Produktionsflächen umfassen gut 1000 Hektaren, davon ein kleiner Teil auch in anderen Regionen Italiens gelegen. Dazu kommt eine nochmals so grosse Fläche an Wald. Und die Fattoria La Violla setzt seit ihren Anfängen in den 1970er Jahren konsequent auf ökologischen Anbau. Das Gründer-Ehepaar Piero und Giuliana Lo Franco, ursprünglich Textilfabrikanten aus der Toskana, hätten sich nie etwas anderes vorstellen können, als möglichst naturnah zu produzieren, so hört man. Die meisten Produkte sind als biologisch hergestellt zertifiziert oder verfügen gar über das Demeter-Gütesiegel.

VIelfalt der Natur

Auf den Anbauflächen wird, wo möglich, zwischen verschiedenen Nutzungsarten rotiert, so dass sich Erde und Humus regenerieren können. Nach der Tomaten-Ernte weiden die Schafe auf dem Feld. Man richtet die Arbeitsschritte innerhalb des landwirtschaftlichen Zyklus, soweit es geht, nach dem biodynamischen Kalender von Maria Thun und arbeitet ebenfalls mit anthroposophisch inspirierten Techniken zur Anregung der Fotosynthese. Allem hier liegt die Überzeugung zugrunde, dass die Natur von der Vielfalt lebt. Auch für Agronomen und Wissenschaftler hat das Konzept seinen Reiz. Die Fattoria La Violla arbeitet oft und gerne mit der Wissenschaft zusammen. So hat man beispielsweise ermittelt, dass der Schadstoffausstoss um etwa ein Viertel geringer ausfällt als in der konventionellen Landwirtschaft. Dank grossflächiger Solaranlagen ist der Betrieb insgesamt CO2-positiv.

Mit derselben Sorgfalt wie auf dem Feld widmet sich die Fattoria La Violla der weiteren Verarbeitung der Lebensmittel. Das Getreide beispielsweise wird in einer alten

LINKE SEITE
Die heutigen Inhaber der Fattoria sind die Gebrüder Gianni, Antonio und Bandino Lo Franco.

Steinmühle gemahlen, die die Familie Lo Franco vom in der Nähe gelegenen Kloster La Verna erworben hat. Das Mehl wird hier als Frischeprodukt zelebriert, welches am Morgen für den Tagesbedarf gemahlen wird. Im Holzofen werden am Tage des Besuches Quadrelli gebacken, welche anschliessend handverpackt werden.

Aus der danebenliegenden Saucenküche strömt ein betörender Tomatenduft. Dieser stammt von der langsam köchelnden «Picantissima». Für die Saucen wird das eigene, hochwertige Olivenöl verwendet, das auch in den Verkauf geht.

Neben dem Wein ist das Olivenöl das wichtigste Erzeugnis der Fattoria La Violla. Gepresst wird es in einer Steinmühle, die erst vor einigen Jahren installiert wurde und relativ zentral gelegen ist. Zuvor wurden die Oliven beschwerlich in eines der entlegensten Landhäuser gebracht und dort gepresst. Die Olivenenernte erfolgt komplett von Hand. Die Früchte werden spätestens 24 Stunden nach der Ernte gepresst, das Öl zentrifugiert, abgefüllt und danach dunkel gelagert – Sauerstoff und Licht sind die Feinde des Olivenöls. Seit einigen Jahren verwertet die Fattoria La Violla auch das als Nebenprodukt anfallende Olivenfruchtwasser. Dieses enthalte, so hört man, zwanzigmal mehr von den gesunden Polyphenolen als das fertige Olivenöl. Die Fattoria La Violla experimentiert daher mit Nahrungsergänzungsmitteln und kosmetischen Anwendungen. Mittlerweile sind auch Hautpflegeprodukte auf der Basis des Olivenfruchtwassers erhältlich. Den Anstoss dafür gab ein Feriengast, der zu berichten wusste, dass Polyphenole gut seien für die Haut.

Auch bei ihren Weinen setzt die Fattoria La Violla auf maximale Naturbelassenheit: kaum Zusatz von Schwefel, möglichst wenig Filtration. Ein Team von zwei Kellermeistern und fünf Agronomen verantwortet die insgesamt rund vierzig Sorten, die hier produziert werden. Der Aufwand für die Herstellung biodynamischer Weine sei natürlich viel grösser, der Ernteertrag geringer. Aber er lohne sich. Im Jahr 2016 wurde der Barriccato Bianco beim «Decanter World Wine Award» mit der Platinmedaille für den besten toskanischen Weisswein ausgezeichnet.

Dem Trend zu sündhaft teuren «Super-Toskanern» verschliessen sich die Produzenten aus Arezzo. Der Grossteil der Weine wird relativ jung und zu freundlichen Preisen verkauft. Die Ambition der hier tätigen Önologen ist aber durchaus, dass sich ihre Erzeugnisse in den Kellern der Kunden zu fantastischen Toskana-Weinen entwickeln. Wie beim Olivenöl gilt auch hier die Devise, Massstäbe in Sachen Ökologie zu setzen.

FEST IN FAMILIENHAND

Ständige Optimierung und Verbesserung nehmen eine zentrale Stellung ein im Selbstbild der Fattoria La Violla. Und zwar seit Piero und Giuliana Lo Franco im Jahr 1978 das erste Häuschen und ein paar Hektaren Land kauften. Heute gehört der Betrieb zu gleichen Teilen den drei Söhnen des Ehepaars: Gianni, Antonio und Bandino.

Um zu verstehen, wie aus dem anfänglichen Hobby der ehemaligen Textilfabrikanten ein weitherum beachteter, produktiver Betrieb werden konnte, muss man sich ein wenig in die Geschichte der Region vertiefen. Bis nach dem Zweiten Weltkrieg bestand in der Toskana die Halbpacht,



Naturbelassener Chianti
Casa Conforto.



Nach traditioneller
Methode des Hauses:
Mussantino Selvatico.



Essenz der Toskana:
Kaltgepresstes aus der
Steinmühle.



Verführung der
Saucenküche.

RECHTS OBEN
Frische und Qualität,
Pasta für Logiorgäste.

RECHTS UNTEN
Gerne unfiltriert und
schwefelarm:
Weine von La Violla.

mezzadria genannt. Das war eine landwirtschaftliche Eigentums- und Wirtschaftsordnung mit Elementen des Lehnswesens. Grossgrundbesitzer (*padroni*) verpachteten kleine Parzellen an Bauernfamilien und hatten im Gegenzug Anrecht auf die Hälfte des landwirtschaftlichen Ertrags, den eine Bauernfamilie erwirtschaftete. Die Familienstiftung der Lo Francos hat auf dem Gelände der Fattoria ein kleines Museum eingerichtet, das die Lebensumstände der Bauern unter diesem alten System verdeutlicht. Geleitet wird das Museum von Giancarlo del Pasqua, der seit Jahrzehnten alte Landwirtschaftsgeräte und sonstige Devotionalien sammelt. Ein Gang durchs Museum verdeutlicht die bittere Armut und Sparsamkeit dieser alten Herrschaftsordnung.

Als die *mezzadria* abgeschafft wurde, setzte eine bedeutende Landflucht ein, da sich die Bauern in den Städten ein besseres Auskommen versprachen. Felder und Weinberge verödeten; Landwirtschaft galt als Spuk der Vergangenheit. Nach und nach konnte die Familie Lo Franco somit brachliegendes Nutzland erwerben und zu einem überlebensfähigen grösseren Betrieb zusammenfügen. In der örtlichen Bevölkerung erntete das Projekt anfangs vor allem Unverständnis; die Absatzmöglichkeiten waren sehr beschränkt. Darum verfielen die Gründer auf die Idee, mit Agriturismo-Angeboten ein zweites Standbein aufzubauen.

Die ausländischen Gäste, welche die Fattoria La Violla auf diese Weise entdeckten, wurden zu den ersten und treuesten Abnehmern der Erzeugnisse. Und so wurden die Produkte bald regelmässig mit einem Kleinlaster gegen Norden gefahren und von Tür zu Tür gebracht. Das war die Geburt des heutigen Geschäftsmodells, auch wenn die Vertriebslogistik natürlich mittlerweile anders organisiert ist.

AM GROSSEN HOLZTISCH

Das Angebot, in einem der zahlreichen ehemaligen Bauernhäuser Ferien zu verbringen, besteht bis heute. Die Häuschen sind geschmackvoll renoviert und einfach, aber gemütlich eingerichtet. In manchen von ihnen kann man viele Tage verbringen, ohne eine Menschenseele zu Gesicht zu bekommen. Damit trifft die Fattoria La Violla den Nerv der Zeit, dem das Ursprüngliche und Natürliche schmeichelt. Kein Wunder, sind die Unterkünfte meistens weit im Voraus ausgebucht.

Zweimal pro Woche versammeln sich jene Gäste, die dies mögen, beim Haupthaus der Fattoria, um gemeinsam das Abendessen am grossen Holztisch einzunehmen. Der Aperitif besteht aus den Köstlichkeiten der eigenen Produktion: frisch gebackenes Brot, Pecorino, Oliven, diverse Früchte und Gemüse, dazu die Weine von den nahegelegenen Rebbergen. Dann wird eine einfache Pasta mit Tomatensauce serviert, aus der die Frische und das Qualitätsbewusstsein des Hauses spricht. Auch zum Hauptgang gibt es das, was die Landwirtschaft hier hergibt: Poulet oder Lamm. Am grossen Familientisch der Fattoria kommen die Leute ins Gespräch miteinander. Die Managerin eines französischen Luxusgüterkonzerns ist beispielsweise aus München angereist, ein Rentner-Ehepaar aus Österreich.

Die Gäste der Fattoria – und die Konsumenten im übrigen Europa – eint die Wertschätzung für das landwirtschaftliche und kulturelle Erbe der Toskana. Bei der Fattoria La Violla ist eben alles noch ein bisschen wie früher. Aber gleichzeitig viel besser. ●



Bilder: PD / zvg