

f FREUDE

01/2014
Januar, Februar
März 2014

| STRATEGIEN FÜR EIN EINFACHES LEBEN |

Mamma kocht

La Vialla: Geheimtipp der Toskana



60 Seiten Extra

Das Beste aus drei Jahren f_FREUDE



Der f_FREUDE
Monatsplan

Gesund ins neue Jahr



Party in Rot

10 Ideen für die großen Feste



Winterpower

ON
TOP

+Süßes + Smoothies + Fitmacher Avocado



FOTOS
KATHARINA FINK
AUTOR
SIMON BIALLOWONS

„WIR LEBEN DIE
TOSKANA SO, WIE

WIR SIE KENNEN UND
LIEBEN GELERNT HABEN“

DIE FATTORIA LA VIALLA IST IN
DEUTSCHLAND BEKANNT UND BELIEBT.
SIE BELIEFERT IHRE KUNDEN MIT SPEZIALITÄTEN
UND WEINEN AUS DER TOSKANA. WER DEM
GENUSS AUF DIE SPUR KOMMEN MÖCHTE, KANN DAS TUN,
INDEM ER EINIGE TAGE AUF
LA VIALLA DIE TOSKANA MITERLEBT

FREUDE 0114 69

“WE LIVE TUSCANY AS WE KNOW IT AND HAVE LEARNT TO LOVE IT”

La Vialla is known and loved in Germany, where it furnishes its clients with specialities and wines from Tuscany.

Those who want to cultivate the Tuscan taste can stop for a few days at La Vialla.



Der Abend beginnt mit dem Aperitivo. Zu den frischen Snacks wird perlender Mussantino getrunken

**DIE GESAMTE TOSKANA IM KULINARISCHEN
MINIATURFORMAT**

The evening begins with an aperitif. Alongside the canapés a sparkling Mussantino is served.

THE WHOLE OF TUSCANY IN MINI CULINARY FORM



WHEN IT COMES TO 'PASTA AL RAGU' EVERY ITALIAN COOK HAS HIS OR HER OWN PERSONAL RECIPE

The pasta is obviously home made.

Urlaub auf La Vialla ist Genießen mit allen Sinnen

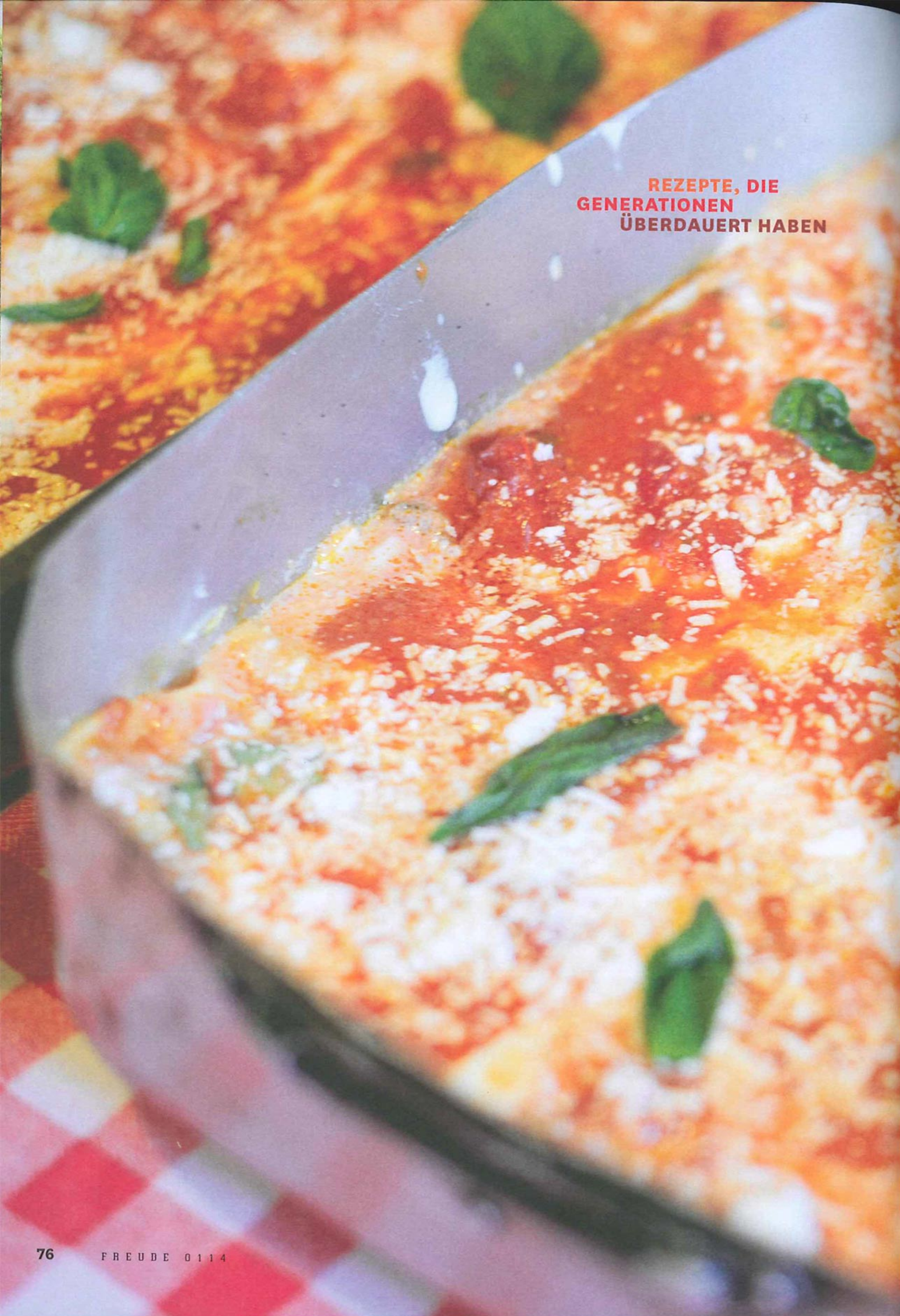
**NOCH SCHÖNER ALS
DAS KLISCHEE**



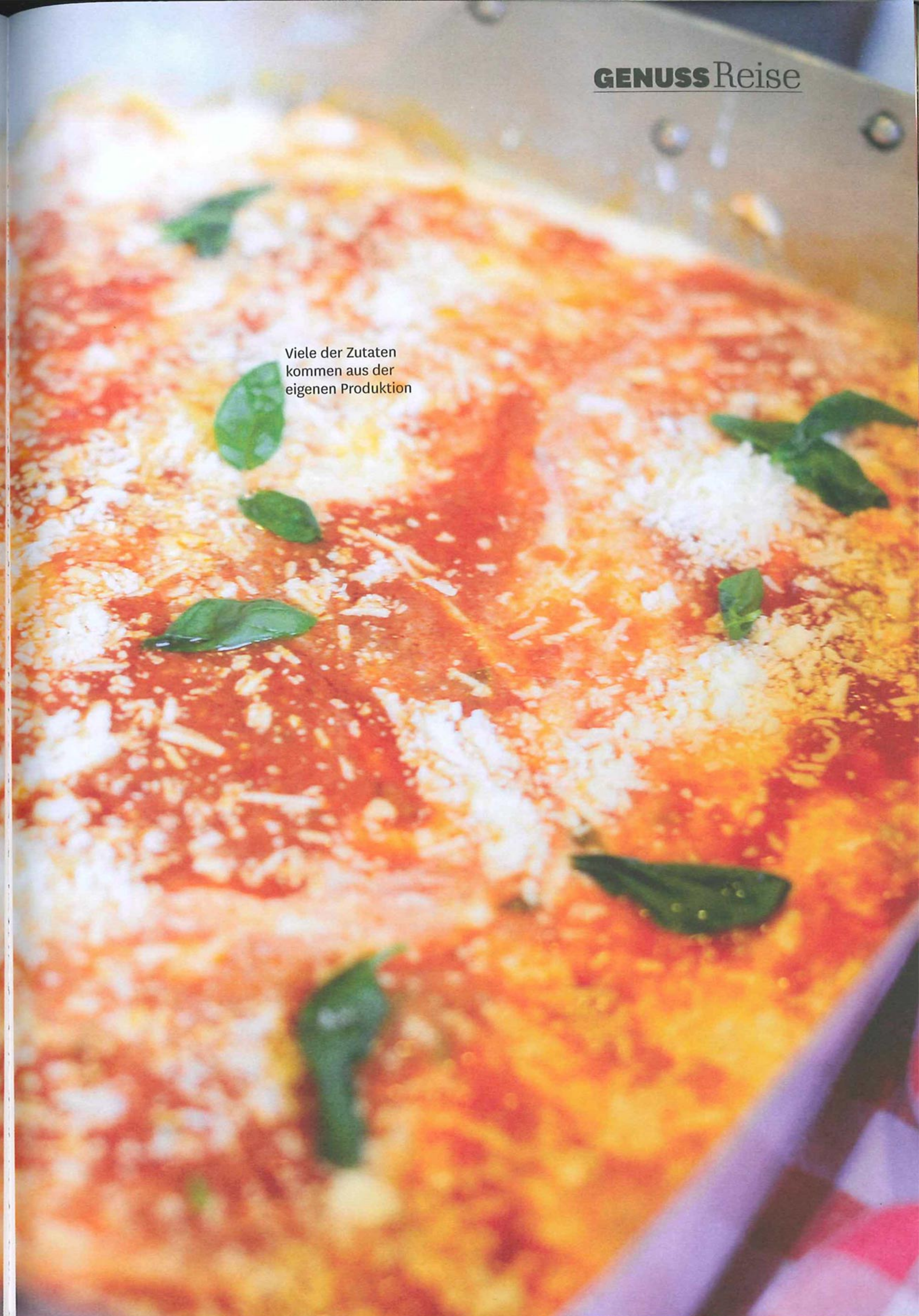
GENUSSReise



Taking a holiday at La Vialla means taste for all the senses.
EVEN BETTER THAN THE CLICHÉ



REZEPTE, DIE
GENERATIONEN
ÜBERDAUERT HABEN



Viele der Zutaten
kommen aus der
eigenen Produktion

RECIPES PASSED DOWN THROUGH GENERATIONS

A lot of the ingredients are produced in situ

Auf La Vialla gibt es
Valdano-Hühner.
Ihr Fleisch gilt als
besonders ausgeprägt
im Geschmack

„MAN MUSS MIT DEN HÄNDEN
KOCHEN, NUR SO HAT
MAN WIRKLICH DAS
GEFÜHL FÜR SEIN ESSEN“



At La Vialla we have hens from Valdarno. Their meat has a very particular taste

THE MOST IMPORTANT THING IS TO COOK WITH YOUR HANDS. ONLY IN THIS WAY
CAN YOU REALLY 'FEEL' YOUR FOOD.

Einfach zubereitet,
einfach angerichtet und
einfach köstlich!
Die frischen Zutaten
aus der Region
machen Schnickschnack
überflüssig



TAFELN UNTER
EINEM AUSLADENDEN
FEIGENBAUM



Simple ingredients, simple preparation, simply delicious!

No 'frills' are necessary when using typically local, fresh ingredients.

LAYING THE TABLE UNDER THE HUGE FIG TREE

Die hauseigenen
Weine kommen auch
beim Backen und
Kochen zum Einsatz

**KULTUR UND TRADITIONEN
ERHALTEN**

We also use our own wines in the kitchen to make the desserts

CULTURE AND TRADITIONS THAT LAST THROUGH THE AGES

Der Anbau auf La Violla
ist biodynamisch
angelegt und soll noch
natürlicher und schonender
sein als biologischer Anbau



„FÜR SOLCHE MOMENTE
LEBEN WIR“

FREUDE 0114

85

Farming methods at La Violla are biodynamic, even more natural and sustainable than organic farming

“WE LIVE FOR MOMENTS LIKE THESE”

In einem traumhaften
Ambiente schmeckt
alles noch ein bisschen
besser

ES GEHT ZU WIE IN EINER
GROSSEN FAMILIE

In a dreamy environment, everything is better
IT IS AS IF WE ARE ONE GREAT FAMILY

„DAS FLEISCH IST DANN FERTIG,

WENN ES RICHTIG SCHAUMIG IST.

DANACH KANNST

DU DIE

TOMATEN UND ALLES

ANDERE

DAZUGEBEN UND

DIE SOSSE ZIEHEN
LASSEN“

WAS LA VIALLA
SO BESONDERS MACHT

D

ie Weinstöcke in der toskanischen Ebene scheinen dichter zu stehen als sonst wo. Wie die Touristen an der nahen Etruskischen Riviera liegen sie eng an eng und saugen die warmen Sonnenstrahlen auf. Die Trauben zeichnen kleine Kontrastpunkte in das helle Grün der Weinberge, konkurrieren mit den dunkelgelben Heuballen an den Hängen. Mir kommen die Zeilen eines italienischen Gedichts in den Sinn, das ins Deutsche übersetzt in etwa so lautet: „Süße Toskana, du scheinst ein einzigartiges Fleckchen Erde zu sein, von den Bergen bis zum →



“THE MEAT IS READY WHEN IT BEGINS TO FROTH. THEN YOU CAN ADD TOMATOES AND OTHER INGREDIENTS AND LEAVE THE SAUCE TO REDUCE”

THIS IS WHAT MAKES LA VIALLA SO SPECIAL

The vineyards on the Tuscan plains seem more ubiquitous and planted more closely to one another than in any other area. Like the tourists on the nearby coast, they are laid out, enjoying the sun's rays. The colour of the grapes stands out in contrast to the extended green of the vines and competes with the sheaves of hay dotted across the fields. Lines from a poem come to mind: “Sweet Tuscany, you are a special land stretching from the mountains down to...

→ Meer. Deine Natur ist wunderbar. Man lobt dich für dein Öl und deinen Wein und auch für deine Schafe und deine Ochsen.“ Die Worte klingen noch in meinem Kopf, als wir an einer Schafherde vorbeifahren. Ich lächle versunken. Die Sätze hallen nach und scheinen in den Zweigen der Olivenbäume zu hängen, die sich rechts und links der Straße mit ihren knorrigen Stämmen an den Hang schmiegen. An den Olivenbäumen vorbei geht es eine Zypressenallee hinauf, auf mehrere niedrige Häuschen zu. Bei einem hängen unter dem Dach Trauben und eine bast-umhüllte Chiantiflasche, vor dem anderen sitzt eine kleine Gruppe an schweren Holztischen. Die gesamte Szenerie könnte aus einem Gedicht von Toskana-Dichter Robert Gernhardt stammen oder von einem dieser Gemälde, die sich so viele Deutsche so gerne in das Speisezimmer hängen. Der Name dieses Anwesens wäre sogar ein passender Titel, so melodisch und poetisch klingt er: La Vialla.

La Vialla ist in Deutschland bestens bekannt. Durch ein raffiniertes Marketing, ein neues Versandkonzept und vor allem hervorragende Qualität hat die Fattoria – das ist in Italien die traditionelle Bezeichnung für einen landwirtschaftlichen Betrieb – über die Jahre zahlreiche Stammkunden jenseits der Alpen gewonnen. Diese bestellen nach Wuppertal italienisches Olivenöl, nach München den Dessertwein Vinsanto und nach Schwerin den Hartkäse Pecorino oder den Eintopf Cavolo Nero. Geschenkkörbe gehen nach Stuttgart, Weinlieferungen nach Frankfurt, das gesamte Jahr über werden toskanische Spezialitäten und Weine nach Deutschland gebracht. Andere italienische Betriebe tun das zwar auch. Aber aus irgendeinem Grund scheint La Vialla besonders zu sein – unser Ziel ist es, diesen Grund herauszufinden.

Dienstagabend, kurz nach der Ankunft. Die Luft, die zuvor vom Geruch von frischem Gras, von reifenden Oliven und Früchten erfüllt war, hat ihr Aroma geändert: „Das ist wie ein Parfüm und zugleich Natur pur“, sagt André. Er trägt kurze Shorts und ein Hemd, das so rot-weiß kariert ist wie die Tischdecken, die auf einer langen Tafel ausgelegt sind. Der Mann steht in einer Gästegruppe, die sich etwas oberhalb des Vorplatzes vor dem Landhaus La Vialla eingefunden hat. Rechts die lange Tafel unter einem ausladenden Feigenbaum, links auf einem Tisch mehrere toskanische Köstlichkeiten – alles Ingredienzien des Parfüms, das La Vialla an diesem warmen Abend umgibt. Es ist der Duft der Pizzette, der kleinen Pizzen, deren Aufstrich nach sonnengereiften Tomaten schmeckt und nicht nach konzentriertem Mark. Das Aroma der Stuzichini, kleinen Vorspeisenspießen aus altem und jüngerem Pecorino, und natürlich der Salsiccia, deren subtiler Fenchelgeschmack in jeder Region Italiens anders präsentiert wird. Als Dip dient unter anderem eine süße Paprikasoße, die mit Chili geschärft wurde. Dazu trinken die etwa zwanzig Männer und Frauen einen perlenden Mussantino, einen erfrischenden Schaumwein, dessen Trauben gereift sind in den Hängen hinter dem Landhaus, die das passende Panoramabild für diesen Ape-

to the sea. A marvellous gift of nature, extolled for your wine but also for your sheep and oxen.” These words swirl in my thoughts as I watch a flock of sheep pass by. I smile with a dreamy air, the lines of verse echoing in my mind as though they hang from the olive branches extending this way and that from their knotty trunks across the path I’m walking along. Having passed the vineyards, we reach an avenue of cypresses leading up to some houses: beneath the roof of one of them hang bunches of grapes and a flask of Chianti, at the entrance to another there are people sitting at a wooden table. The whole scene brings to mind Robert Gernhardt’s poems about Tuscany or perhaps one of those paintings that the Germans hang in their pantries. The name of this place would even make a perfect title for a poem, with its graceful melody: La Vialla.

La Vialla is well known in Germany. Thanks to a sophisticated marketing campaign, to a new approach in delivery and above all to the excellent quality it offers, the farm has acquired numerous clients beyond the Alps; so much so that they order Italian olive oil in Wuppertal, Vin Santo dessert wine in Munich, Pecorino cheese or black cabbage soup in Schwerin and hampers in Stuttgart. Other Italian companies do the same, but for some reason La Vialla seems to do it better, and our aim is to find out why.

On the Tuesday evening after my arrival, the air that until now had smelt of fresh grass, ripe olives and fruit, changed: “it is like a smell and at the same time, pure nature,” says André, in shorts and a red and white checked shirt just like the tablecloth that covers the long table, one of a group of newly-arrived guests in front of the farmhouse at La Vialla. To the right, the long table beneath a huge fig tree, to the left, various Tuscan specialities laid out with all the ingredients that provide the aromas inundating La Vialla on this warm evening. It is the smell of the pizza canapés whose tomato has the scent of real tomatoes, not out of a tin, the smell of the shards of fresh and seasoned Pecorino and salami with fennel seeds, whose taste of fennel comes out differently in every region of Italy. The dip is made of peppers, piquant hot chilli pepper. The twenty or so guests are eating the canapés, whilst drinking Mussantino, a sparkling wine whose grapes ripen in the vineyards behind the farmhouse, offering a full panorama to the aperitif.

The canapés on the table are small and simple, neither too elaborate nor pretentious, but this is the very reason that they are so delicious: “Our guests want to live and taste Tuscany, nothing more and nothing less. This is why we use the excellent local, fresh ingredients, without frills and furbelows,” says the estate’s press manager Céline Krueger, who will be showing us around La Vialla while we are here.

After the aperitif, the guests sit down at the long table beneath the fig tree and the cooks Carmela, Morena and Sevdi begin to bring the dishes to table. The ‘antipasto’ includes beans and sausage with toasted bread, with mushroom and aubergine pasta, which are followed by tagliatelle with a delicious rosemary sauce. Then the main course arrives, Carmela, Morvena and Sevdi produce roast lamb served with salad and potatoes, which for me are the most flavoursome experience. Cooked in the oven and continually dribbled with cold olive oil, they are crunchy on the outside, soft inside and truly so exquisite that Renate, the lady in her mid forties who is sitting next to me, murmurs: “This is to taste with all one’s senses and is completely different from an ‘all-inclusive holiday’ hurriedly booked with any ‘old club’.” She takes a small sip of Sangiovese, made from one of the most important and traditional Tuscan grapes, savours the dark purple-red liquid and almost sighs as she says: “We live for these moments.”

Renate and her husband have known about La Vialla for years and finally wanted to visit the place, which is possible because not only is it a farm but it also has holiday houses.

Over the almost 1,350 hectares of land belonging to La Vialla, there are houses dotted about that have been done up in a typical Tuscan countryside style and can be rented by tourists. For the most part they are reserved for up to two years in advance, so the guests who manage to book one have good reason to be pleased. Some people even stay in a hotel in the nearby town of Arezzo and visit the farm for an aperitif or supper.

The strength of the farm’s attraction is impressive: “We are extremely enthusiastic, it is just as we imagined it. We know La Vialla’s products and have ordered them for some time so we were keen to finally see the place,” explains Clemens, who has come from the Rhineland. Clemens and his wife Birgit have taken a house in the area and come over for a drink. Birgit joins in singing the farm’s praises: “the wine, pasta and fresh olives are even better here and what I find fantastic is that it feels as though everyone is one great big family.”

WER NACH

LA VIALLA

KOMMT, WILL

DIE TOSKANA

SCHMECKEN UND ERLEBEN.

NICHT MEHR

UND NICHT WENIGER

ritivo bieten. Die Snacks auf dem Tisch sind klein und einfach. Einfach angerichtet und einfach zubereitet. Weder überkandidelt noch bis in die letzte Geschmackskomponente ausgefeilt – und gerade deshalb köstlich: „Die Leute, die zu uns kommen, wollen die Toskana schmecken und erleben. Nicht mehr und nicht weniger. Deshalb verwenden wir hervorragende Zutaten aus der Gegend, ohne überflüssigen Schnickschnack“, erzählt Pressechefin Céline Krüger, die uns in diesen Tagen die Welt von La Vialla zeigen will.

Nach dem Aperitivo nehmen alle Gäste Platz unter dem Feigenbaum, die Köchinnen Carmela, Morvena und Sevdi beginnen, die verschiedenen Gerichte aufzutragen. Die Antipasti sind Bohnen mit Salsiccia, dazu frisch gebackenes Brot, das mit einem Auberginen-Pilz-Aufstrich gegessen wird. Als Primo kommen Tagliatelle alla rosmarina auf den Tisch, also Pasta in einer feinen Rosmarinsoße. Danach folgt als Secondo das Agnello al Forno, Lamm im Ofen geschmort. Carmela, Morvena und Sevdi reichen Salat und Kartoffeln, die für mich das überraschendste Geschmackserlebnis sind. Zubereitet im Ofen, immer wieder überträufelt mit kaltem Olivenöl, sind sie außen knusprig und innen weich und so köstlich, dass Renate, die mir gegenüber sitzt, haucht: „Das ist individuelles Genießen mit allen Sinnen und etwas ganz anderes, als wenn man schnell eine All-Inclusive-Reise in einem Club bucht.“ Die Mittvierzigerin nimmt einen kleinen Schluck vom Sangiovese, eine der wichtigsten und traditionellsten Rebsorten der Toskana, schmeckt dem vollen und purpurroten Tropfen nach und sagt fast seufzend: „Für solche Momente leben wir.“

Renate und ihr Mann kennen La Vialla bereits seit Jahren und wollten nun endlich einmal die Fattoria besuchen. Möglich ist das, weil La Vialla nicht nur ein landwirtschaftlicher Betrieb ist, sondern auch ein gigantischer Agriturismo. So nennt man in Italien Gehöfte, die von Touristen bewohnt werden können. Bei La Vialla stehen auf den fast 1350 Hektar kleine Häuschen, jedes liebevoll im toskanischen Landhausstil ausgestattet, die gemietet werden können. Die meisten sind auf ein oder sogar zwei Jahre im Voraus ausgebucht. Entsprechend glücklich sind die Gäste, die eine Wohnung ergattert haben. Und manche ziehen sogar in Arezzo, einem der umliegenden Dörfer, in ein Hotel und kommen nur für den Aperitivo oder das Cena, das Abendessen, auf die Fattoria. Diese Anziehungskraft ist verblüffend: „Wir sind absolut begeistert, so haben wir uns das vorgestellt. Wir kennen und lieben die Produkte von La Vialla schon länger und wollten jetzt endlich einmal sehen, wie es hier vor Ort ist“, erzählt beispielsweise Clemens, der aus dem Rheinland angereist ist. Er und seine Frau Birgit haben sich in der Nähe eingemietet und sind für den Aperitivo gekommen, Birgit schließt sich dem Lob ihres Mannes an: „Der Wein, die Pasta und die frischen Oliven schmecken hier noch besser. Und was ich ganz toll finde: Es geht so locker zu. Fast wie in einer großen Familie.“ →



☒ La Vialla and the family, the story of a new birth.

More than three hundred years ago here in Castiglion Fibocchi, near Arezzo, about 45 minutes south east of Florence, there was once a small farm. At the time the olives, wine, fruit and vegetables represented the only source of income for the farmers of the area; tourism did not play an important role for them. Half way through the twentieth century, with the growth of industrialization, many families began to move to the cities, and their departure from the rural areas left the Tuscan fields and woods deserted. The vines that had previously constituted a rich revenue, gradually fell into ruin and the cultivated fields were left in the hands of the weeds that had by now taken over. In the middle of this melancholy landscape, a young man named Piero Lo Franco bought the farmhouse Ca' dell'Oro with its accompanying vineyard. So it was that the year 1978 was the beginning of the Lo Franco family era. Later came further purchases of land and the restoration of other houses and little by little the Lo Francos began implementing their ambitious project of bringing the estate back to what is the Tuscan ideal: not just a farm but a small culinary universe. Today there are sheep and hens at La Vialla as well as vineyards, kitchen gardens and cheese and oil production. They make red wine biscuits, their own pasta and jars of soups and sauces. La Vialla is culinary Tuscany in miniature.

A SMALL CULINARY UNIVERSE

Wednesday morning begins, as in a dream: we pay a visit to La Vialla's bakery, which is in the main piazza. The baker Francesco, from Calabria, tells us the secret of the 'Stracci', the tasty red wine biscuits. The drop of olive oil that is added to the mixture is important (of course, the Calabrians are famous for their consumption of olive oil). I taste a biscuit with my 'espresso' coffee and am surprised: the 'Stracci' aren't very sweet but they have an almost pugnacious taste, which is just what I like and seems to be part of the secret ways of La Vialla too. Furthermore, Donato tells me that the estate farms according to biodynamic principles, which are more natural and sustainable than organic farming. The basic principle of biodynamic farming derives from anthroposophy and the teachings of Rudolf Steiner, in which they employ bizarre methods, like for example, filling cows' horns with compost "activated" with special processes and then buried underground. I admit that not even Donato's eloquent explanations entirely rid me of my scepticism, but here too a phrase comes to mind that is particularly appropriate and has a touch of the Biblical about it: "You shall know them by their fruits. Are grapes gathered from thorn bushes or figs from thistles"? The fruit at La Vialla is marvellous...

→ La Vialla und die Familie, das ist die Geschichte einer Neugeburt. Vor mehr als dreihundert Jahren gab es hier bei Castiglion Fibocchi, in der Nähe von Arezzo und etwa 45 Minuten südöstlich von Florenz gelegen, einen kleinen Bauernhof. Damals waren Oliven, Wein und Gemüse die Einkommensquelle der Bauern, der Tourismus spielte für sie keine große Rolle. Mitte des 20. Jahrhunderts, mit der zunehmenden Industrialisierung, begannen viele Familien in die Städte zu ziehen, die Landflucht ließ die toskanischen Felder und Wälder verwaisen. Früher ertragreiche Weinhänge verkamen, fruchtbarer Ackerboden lag brach und war dem Unkraut schutzlos ausgeliefert. Mitten in dieser Tristesse erwarb ein junger Mann namens Piero lo Franco das Häuschen Ca' dell'Oro und den dazugehörigen Olivenhain. Man schrieb das Jahr 1978, es war der Beginn der Ära der Lo Franco-Familie. Weitere Bauernhäuser wurden gekauft und restauriert, nach und nach setzten die Lo Francos ihren ehrgeizigen Plan um, die Fattoria wieder zu dem zu machen, was sie nach toskanischem Verständnis ist: nicht nur ein Hof, sondern ein kleines kulinarisches Universum. Heute gibt es auf La Vialla Schafe und Hühner, Weinberge und Gemüsegärten, Käse- und Ölproduktion. Es werden Rotweinplätzchen gebacken, es wird Pasta gerollt und geschnitten, es werden Soßen und Eintöpfe gekocht und abgefüllt. La Vialla, das ist die gesamte Toskana in kulinarischem Miniaturformat.

EIN KLEINES KULINARISCHES UNIVERSUM

Der Mittwochmorgen beginnt wie in einem Traum. Wir besuchen die Bäckerei von La Vialla, die direkt am Hauptplatz liegt. Francesco, der aus Kalabrien stammt, erklärt uns das Geheimnis der „Stracci“, köstlicher Rotweinplätzchen. Wichtig sei vor allem ein Schuss gutes Olivenöl im Teig – natürlich, denke ich, ihr Kalabrier seid berühmt für euren Olivenölkonsum. Trotzdem probiere ich, einen Espresso dazu, und bin überrascht: Die „Stracci“ schmecken nicht zu süß, fast ein wenig herzhaft, genau richtig. Genau richtig für mich, genau richtig, um weiter in das Geheimnis La Vialla einzutauchen. Zum Beispiel im Gespräch mit Donato, der dafür sorgt, dass bei La Vialla alles biodynamisch angelegt ist. Die Biodynamik nimmt für sich in Anspruch, natürlicher und schonender als sogar der biologische Anbau zu sein. Die Grundgedanken stammen aus der Anthroposophie und der Lehre von Rudolf Steiner, was bisweilen zu bizarren Methoden führt. Zum Beispiel wird speziell „aktivierter“ Kompost in Kuhhörner gefüllt und dann vergraben. Zugegeben, meine Skepsis können auch Donatos durchaus einleuchtend klingende Erläuterungen nicht zerstreuen. Doch am Ende kommt mir auch hier ein Satz in den Sinn, der wörtlich passt und auch noch biblisch ist: „An ihren Früchten werdet ihr sie erkennen. Erntet man etwa von Dornen Trauben oder von Disteln Feigen?“ Und die Früchte von La Vialla sind wunderbar.

Das Geheimnis der Stracci, der feinen Rotweinplätzchen von La Vialla, ist – wie könnte es auch anders sein – ein Schuss gutes Olivenöl für den Teig

**LA VIALLA IST
KEINE PHILOSOPHIE,
SONDERN EIN GEFÜHL**

LA VIALLA IS NOT SO MUCH PHILOSOPHY AS PURE EMOTION

The secret of the 'Stracci', those exquisite red wine biscuits from La Vialla, is a drop of oil in the mixture (and how could it be otherwise?).

→ Donnerstagsmittag, ein leichter Sprühregen überzieht die Fattoria. Eines der Highlights steht an, das private Mittagessen mit den drei Lo Franco-Söhnen. Gianni, Antonio und Bandino haben in das Landhaus La Lignana zum Pranzo geladen. Während die drei noch ihren Arbeiten nachgehen, hängt unter der niedrigen Decke von La Lignana bereits der Geruch von Tomaten, von Basilikum und Thymian und Bergminze. Vor einer riesigen Pfanne auf einem altertümlich wirkenden Herd steht Luicina, sie stammt aus dem nahen Arezzo. Ihre Rezepte hat sie von ihrer Mutter bekommen, „gerade noch rechtzeitig vor der Heirat“, erzählt sie lachend. Sie rüttelt die Pfanne hin und her, sodass das schon goldbraune Hühnchen in dem Olivenöl umherhüpft. Die Schenkel sind aufgeschnitten und mit Salbei, Zitrone und Knoblauch gespickt. Immer wieder löscht Luicina mit Weißwein ab. „Pollo al diavolo“ heißt das Gericht, „Huhn auf Teufelsart“. Es handelt sich dabei um ein Valdano-Huhn. Die Valdano-Hühner galten einmal als fast ausgestorben, bei La Vialla haben sie inzwischen wieder mehr als 150. Ihr Fleisch gilt als besonders ausgeprägt im Geschmack, was das „Pollo al diavolo“ zu einem so beliebten Gericht macht.

Luicina dreht das Huhn um und wendet sich dann dem ausladenden Tisch in der Mitte der Küche zu. „Jetzt mache ich Antonios Lieblingsgericht“, erzählt die Toskanerin und beginnt Pastateig auszurollen. Mit jeder Rollbewegung streicht sie den Teig glatt, die weißen Fingerknöchel verraten, dass sie einige Kraft dafür braucht. „Pasta al ragu“ soll es geben, also Nudeln mit der berühmten Fleischsoße, für die jede Italienerin ihr eigenes Geheimnis hat. Das klingt wie ein Klischee, doch Luicina zeigt, dass es stimmt: „Das Wichtigste ist: Man muss mit den Händen kochen. Nur so hat man wirklich das Gefühl für sein Essen“, erklärt sie in ihrem toskanischen Singsang und dreht sich schon wieder um. Das Öl in der Aluminiumpfanne wirft kleine Bläschen, Luicina gibt das frische, fein geschnittene Fleisch hinzu und sagt: „Das Fleisch ist dann fertig, wenn es richtig schaumig ist. Danach kannst du Tomaten und alles andere dazugeben und die Soße ziehen lassen.“ Luicina schüttelt die Hände noch einmal aus, das Teigrollen hat Kraft gekostet. Kleine Schweißtropfen haben sich auf ihrer Stirn gebildet, hinten vor dem bullernden Ofen ist es heiß. Sie wischt sich das Gesicht ab, blickt auf den Tisch mit den Kräutern, dem Gemüse und den bereits angerichteten Contorni und sagt: „Ich liebe es Essen zu machen. Und zwar genau so, wie wir es schon immer gemacht haben.“

**„ICH LIEBE ES ESSEN ZU MACHEN. UND ZWAR GENAU
SO, WIE WIR ES SCHON IMMER GEMACHT HABEN“**

Dieser Satz scheint in die DNA von La Vialla eingeschrieben zu sein. Klar, völlige Autarkie gibt es auch auf der Fattoria nicht. Das Öl – die Oliven werden im Oktober und November geerntet – stammt nicht komplett von hier, die Familie besitzt im Süden Italiens weitere Olivenhaine. Das Mehl für die Pasta wird in Umbrien hergestellt, der Weizen

Midday on Thursday and light rainclouds loom over the farm. One of the highlights is about to take place: lunch with the three Lo Franco sons, Gianni, Antonio and Bandino, who have invited me to their house, La Lignana. While the three men continue to get on with their jobs, a distinct smell of tomatoes, basil, thyme and mint rises beneath the roof of La Lignana. Standing before an immense pan over a stove that seems to hearken from medieval times, is Luicina, who comes from nearby Arezzo. She learnt her recipes from her mother “just in time to get married” she says, smiling, as she shakes the pan this way and that, ‘tossing’ the chicken pieces in the olive oil until they turn a good golden colour. The thighs have been scored and filled with sage, lemon and garlic. Every so often Luicina pours some white wine over the chicken. This dish is called ‘pollo alla diavola’ or devilled chicken and it is made with Valdarno chickens. This particular race of poultry was nearly extinct but now La Vialla has 150 of the species. The meat has an intense taste that is perfect for a dish of this type; in fact it is one of their most popular dishes.

Luicina turns the chicken pieces and then faces the inviting table in the centre of the kitchen. “Now I’m going to make Antonio’s favourite dish,” says the Tuscan cook as she begins to make the dough for the pasta. Every time she pulls out the dough it becomes smoother; the white knuckles of her fingers showing the need for vigour in this job. I’m going to make ‘pasta al ragu’, the famous meat sauce for which every Italian woman has her secret. It sounds like a cliché but Luicina proves it to be true: “the most important thing is to cook with your hands; only in this way can you ‘feel’ the food,” she says with her Tuscan musicality as she turns the chicken once again. The oil in the pan has started bubbling and Luicina throws in the chopped meat and comments: “The meat is ready when it begins to froth, then you can add the tomatoes and other ingredients and reduce the sauce. Luicina shakes her hands again, making the dough is tiring. Small drops of perspiration have appeared on her brow; it is hot near the stove. She wipes her face, looks over at the table of spices, the greens that are ready and waiting and states: “I love cooking - and just like this, as I’ve always done it.”

I LOVE COOKING - AND JUST LIKE THIS, AS I’VE ALWAYS DONE IT

This statement could be engraved into La Vialla’s DNA. It is clear that complete autocracy doesn’t reign on the farm. The oil (the olives are picked in October and November) is not all from the land here; the family also owns olive groves in the south of Italy. The flour for the pasta is produced in Umbria, although the grain...

...does come from Tuscany. The sheep grazing around La Vialla come from Sardegna. The Sardinians are also famous beyond the confines of Italy for raising sheep and while they send their products north of the Alps and elsewhere, the Lo Franco family has actually set up a museum on its land, to preserve the old farming traditions of the region. In fact, the name "La Vialla" is also historical; once upon a time it was the name for a particular plough. La Vialla makes no secret of the fact that some products are bought in small quantities from third parties. The farm is a paradox: ancient and modern at the same time, Tuscany is transported as a mark and at the same time makes use of globalisation.

This difference is dangerous but it works. A good example is the production of wine at La Vialla. A new 800msq cellar was recently built for 'barrique'. And the wines that mature there aren't extraordinary but they are excellent. At the Bio-Wine Awards 2012, La Vialla received prizes in three categories, at the Wein Trophy in Berlin – one of the biggest and most important competitions on an international level – the Vin Santo del Chianti DOC 2007, and the Barricato from 2007 and 2008 all won gold medals.

At the Mundus Vini Biofach 2013, they actually walked away with 6 gold medals; in particular for the Vin Santo wines of 2008 and 2007. The red wines - Torbolone, Chianti Superiore and Barricato and the white wine, Verdicchio, all perfectly reflect the character of the farm: a harmony of identity and quality that in its people brings out a kind of melancholy. The Germans and their neighbours are here because they would like a piece of Italy that is "authentic" in their eyes, which represents good taste without pretension, which wakens the senses without anesthetizing them, looking for company but without feeling oppressed. At Vialla, they celebrate "The Family", from the shepherd out in the fields to the Lo Francos in Ca' dell'Oro, and one never has the sensation that it is anything other than natural.

Our Tuscan sojourn is coming to an end. For the last time, our little jeep takes us along the tracks that lead from our house to the main farmhouse, where we want to say goodbye to Nicole and Céline who have been our main hosts during our stay here. As we drive round the narrow curves through the woods and fields, passing the walkers whom we met at supper the night before, who wave to us like old friends; in my mind I go over the days I've spent here. I think of our lunch at La Lignana when we met the proprietors themselves, the three Lo Franco brothers. Bandino studied in Innsbruck and speaks good German. While Luigina was finishing making lunch in the kitchen, the three siblings were immersed in a conversation about wine. The fire was crackling in the grate, outside a light, misty rain was falling, on the table a pan of pasta was gently steaming.

kommt jedoch aus der Toskana. Und die Schafe auf den Weiden gegenüber des La Vialla-Landhauses stammen aus Sardinien, die Sarden sind über die Grenzen Italiens hinaus berühmt für ihre Schafzucht. Und während sie ihre Produkte über den Brenner und andere Pässe schickt, hat Familie Lo Franco auf ihrem Gelände sogar ein Museum eingerichtet, um die alte Bauernkultur ihrer Region zu erhalten. Sogar der Name „La Vialla“ stammt aus der Historie, so nannte man früher eine bestimmte Art von Pflug. La Vialla scheut sich nicht davor, in geringem Maße Produkte von außen zu beziehen. Die Fattoria ist ein Paradox: urtümlich und modern zugleich, die Toskana wird als Marke transportiert und gleichzeitig profitiert man von der Globalisierung.

Dieser Spagat ist gefährlich, aber er gelingt. Ein gutes Beispiel dafür ist die Weinproduktion auf La Vialla. Gerade erst wurde der neue Barrique-Keller mit über 800 Quadratmetern eingeweiht. Die Weine, die dort reifen, sind nicht außergewöhnlich, aber durchwegs sehr gut. Bei den Best of Bio-Wine Awards 2012 räumte La Vialla in drei Kategorien ab, bei der Berliner Wein Trophy – weltweit eine der größten Veranstaltungen ihrer Art – wurden der Santo del Chianti DOC 2007 sowie die Barricato-Jahrgänge von 2007 und 2008 mit Gold ausgezeichnet. Beim Mundus Vini Biofach 2013 gab es sogar sechs Goldmedaillen, besonders die „Vin Santo“-Jahrgänge von 2008 und 2007 wurden gelobt. Und auch die Rotweine Torbolone, Chianti Superiore und Barricato oder der Weißwein Verdicchio verkörpern den Charakter der Fattoria perfekt, die Verbindung von Identität und Qualität, die bei den Leuten offensichtlich eine Sehnsucht erfüllt. Die Deutschen und ihre Nachbarn kommen hierher, weil sie ein Stück Italien wollen, das aus ihrer Sicht „authentisch“ ist. Das ein Stück Genuss darstellt, ohne zu überfordern. Das die Sinne anregt, ohne sie zu betäuben. Gemeinschaft, ohne einzuengen. Bei La Vialla wird „La Familia“ zelebriert, vom Schäfer auf dem Feld bis hin zu den Lo Francos in Ca' dell'Oro, und es fühlt sich dennoch fast nie aufgesetzt an.

Die Tage in der Toskana sind vorbei, ein letztes Mal rumpeln wir mit dem kleinen Jeep über die Feldwege von unserem Häuschen hinab zum Hauptgebäude. Dort wollen wir uns von Nicole und Céline verabschieden, die uns die gesamte Zeit über begleitet haben. Während wir die engen Kurven durch den Wald nehmen, an den Feldern vorbei, an Wanderern, die wir gestern beim Abendessen getroffen haben und die uns begrüßen, als seien wir alte Freunde, lasse ich die Tage noch einmal Revue passieren. Ich denke viel über das Mittagessen in La Lignana nach und die Begegnung mit den Chefs der Fattoria, den drei Lo Franco-Söhnen. Der jüngste, Bandino, hat in Innsbruck studiert und spricht passabel Deutsch. Während Luicina in der Küche die letzten Handgriffe vornahm, waren die drei Brüder bereits in ein Wein-Fachgespräch vertieft. Der Kamin prasselte, draußen fiel der Regen in feinen Schleiern, die Pasta dampfte in der großen Pfanne auf dem Tisch. →

→ Gianni, Antonio und Bandino haben alle drei unterschiedliche Leidenschaften, sie interessieren sich für Öl, Wein und Pecorino. Auf das Geheimnis von La Vialla und das Erfolgsrezept der Fattoria angesprochen, haben sie viel von ihrer Kindheit erzählt. Über ihren Vater, das Aufwachsen in der toskanischen Idylle, aber auch über die Schwierigkeiten, einen Familienbetrieb in die moderne Zeit zu führen. „Wir haben keine ‚Philosophie‘, das klingt viel zu hochgestochen. La Vialla ist für uns ein Gefühl, mit dem wir aufgewachsen sind“, hat Bandino erklärt. Seine beiden Brüder haben genickt, das Glas gehoben und Gianni hat, als wäre es sein Schlusswort, hinzugefügt: „Das alles hier ist nichts, was wir als Strategie oder Konzept entworfen haben. Natürlich muss man clever und wirtschaftlich arbeiten. Aber am Ende ist es bei uns so: Wir leben das, was bereits unsere Vorfahren gelebt haben. Wir leben die Toskana so, wie wir sie kennen und lieben gelernt haben.“ ■

DIE SINNE WERDEN ANGEREGT,

OHNE SIE

ZU BETÄUBEN

Wo sich Identität
und Qualität perfekt verbinden



Gianni, Antonio and Bandino all have different passions: they are interested in oil, wine and Pecorino. When I asked about La Vialla's secret and the recipe for the farm's success, they talked at length about their childhood, their father and what it was like to grow up in this Tuscan idyll; but also about the difficulties of running a family business in modern times. "We haven't got a "philosophy," the concept is too grand for us. La Vialla is a question of the affection with which we grew up," explained Bandino. His two brothers agreed, and raised a glass together. At which point, by way of a conclusion, Gianni added: "All this is nothing to do with our strategies and concepts; obviously we need to work in an intelligent and economical manner, but in the end, it is like this: we simply live like our forbears. We live Tuscany as we know her and have learned to love her."

THE SENSES ARE AWAKENED, WITHOUT BEING ANESTHETIZED

Where identity and quality are perfectly combined