

ULRICH KÜHNE-HELLMESSEN/DETLEF VETTEN

TEAMWORK



Prost! Auf's gute Leben!
Cheers! To the good life!

LÄUFT WIE GESCHMIERT WORKS AS LUBRICATED



Öl und Wein, Brot und Käse. Und eine erwartungsvolle Klientel, vor allem in Deutschland. Ein Betrieb in der Toskana zählt zu den weltweit besten Bio-Erzeugern. Bei La Vialla machen drei Brüder „alles gemeinsam. Das hilft uns auch, auf dem Boden zu bleiben und die wahren Werte nicht zu vergessen.“

Oil and wine, bread and cheese – and an expectant clientele especially in Germany. A company out of Tuscany is one of the world's leading producers of organic food. At La Vialla three brothers Lo Franco “do everything together. It helps us to stay grounded and to not forget the true values.”

Cin cin! Auf die gute Arbeit!
Cin cin! To the good work!





Ecco! Eine Handvoll Genuss!
Ecco! A handful of savoury pleasure

Duden, definitiv: „Olive, die: ovale, fest-fleischige, ölhaltige, meist bräunlich gelbgrün gefärbte Frucht des Ölbaums.“

Vereinte Nationen, in eigener Sache: „Die Flagge der Vereinten Nationen zeigt eine stilisierte Erdkugel, umgeben von Olivenzweigen in Weiß, auf einem hellblauem Flaggentuch. Das Blau soll für Frieden und Neutralität stehen – und die Ölzweige für die friedlichen Absichten.“

Vincent van Gogh, in Sachen Kunst: „Die Ölbäume sind sehr charakteristisch, und ich gebe mir große Mühe, das einzufangen. Es ist Silber, das mal ins Blaue, mal ins Grüne spielt, bronzefarben und beinah weiß auf gelbem, rosa, violetter oder orange Boden, der bis zum stumpfroten Ocker geht. Eines Tages mache ich vielleicht etwas ganz Persönliches daraus, wie ich es mit den Sonnenblumen für die gelben Töne gemacht habe.“

Der Koran, missionarisch: „Gesegnet der Ölbaum, der weder östlich noch westlich ist, dessen Öl beinahe leuchten würde, auch wenn das Feuer es nicht berührte.“

Plinius, in medizinischer Mission: „Zwei Flüssigkeiten sind es, die dem menschlichen Körper angenehm sind, innerlich der Wein und äußerlich das Olivenöl, die beide von Bäumen stammen, aber das Öl ist das Notwendigere.“

Bas Kast, der Autor, der Bestseller und das Öl: „Nun, es ist ja gar nicht so einfach, eine Olive zu sein. Brennt die Sonne, kann man sich nicht einfach in den Schatten begeben. Ein kühlendes Bad bei starker Hitze ist nicht drin. Bei einem drohenden Pilzbefall ist Davonrennen keine Option. Und so wehrt sich die Olive mithilfe eines ganzen Arsenal von pflanzlichen Schutzstoffen, ihren Phytochemikalien.“

Olivenöl ist mehr als nur eine geballte Ladung Fett. Gute Öle schmecken bitter und pfeffrig. Wer bei der Verkostung husten muss, kann davon ausgehen, dass er ein gescheitertes Öl erwischt hat. Bei industriell weiterverarbeiteten („raffinierten“) Produkten sind die Phytochemikalien weitgehend dezimiert worden – ich rate davon ab.“



The Duden precisely: “Olive, the: oval-shaped, firm, oily, mostly brownish yellow-green coloured fruit of the olive tree.”

The United Nations, on their own behalf: “The flag of the United Nations depicts a stylized globe, surrounded by white olive branches on a light blue flag cloth. The blue represents peace and neutrality, the olive branches for peaceful intentions.”

Vincent van Gogh, regarding the arts: “Olive trees are very characteristic and I try very hard to capture this. They’re silver, sometimes with a tinge of blue, sometimes of green, bronze-coloured and almost white on a yellow, pink, purple or orange ground that ranges to a dull red ochre. Maybe one day I’ll make something very personal out of it, like I did with the sunflowers for the yellow tones.”

The Quran, instructively: “Blessed is the olive tree, neither of the East nor of the West, whose oil would almost glow forth though no fire touched it.”

Pliny, on a medical mission: “There are two liquids that are especially agreeable for the human body, the wine for the inside and the olive oil for the outside, both of which come from trees, but the oil is the more essential.”

Bas Kast, the author, the bestseller and the oil: “Well, it’s not that easy to be an olive. If the sun beats down, you can’t just move into the shade. A cooling bath in intense heat is not possible. In the event of fungal infestation, running away is not an option. And so the olive fights back with the aid of an entire arsenal of plant protection substances, their phytochemicals.”

Olive oil is more than just a load of fat. Good oil taste bitter and peppery. If you have to cough during a tasting, you can assume that you have found a decent oil. In industrially processed (“refined”) products, the phytochemicals have been largely depleted – I advise against it.”

Wenn sie so etwas lesen, lächeln die Brüder Lo Franco nachsichtig. Sie sind in ihrer Familie so viel weiter als die meisten anderen. Beim Thema „Olivenöl“ macht ihnen so leicht niemand etwas vor. In der Toskana halten sie die ältesten Traditionen hoch – und gleichzeitig kullern sie eine der ältesten Kulturpflanzen der Welt, die Olive, bestechend lässig in die Moderne.

Auszeichnungen wie die „Los Angeles International Extra Virgin Olive Oil Competition“, der „Olive Japan Award“ und der „World's Best Oils“ belegen die Könner- und die Kennerschaft der Lo Francos.

Aber Öl ist nicht alles für die Brüder. Sie führen einen Betrieb in der Toskana, der europaweit Preise abräumt. „La Vialla“ – da schnalzen die Fachleute mit der Zunge. Dreimal ist die „Fattoria“ auf der Nürnberger Biofach-Messe als weltweit bester Bio-Erzeuger ausgezeichnet worden. Die Jury der Londoner „International Wine & Spirits Competition“ kürte unter 8000 Weinen einen Vin Santo der Fattoria zum besten Dessertwein der Welt. „Mundus Vini“ zeichnete 2019 Fattoria La Vialla als besten Bioerzeuger zum fünften Mal in Folge für seine „beste Kollektion international“ aus. 2016 war der Betrieb „Italian Wine Producer of the Year“ bei der International Wine and Spirit Competition.

Und jetzt will Vialla mit seinen Oliven auch noch die Apotheken aufmischen ...

Davon später mehr.

When they read something like this, the brothers Lo Franco smile indulgently. Their family is far ahead of most others. When it comes to olive oil, no-one can touch them. At their home in Tuscany, they keep the oldest traditions alive while at the same time in an impressively off-hand manner re-imagining one of the oldest cultivated plants for modern times.

Accolades such as the “Los Angeles International Extra Virgin Olive Oil Competition”, the “Olive Japan Award” and the “World's Best Oils” attest to the skills and expertise of the Lo Francos.

But it isn't all about oil for the brothers. In Tuscany they run a business that is winning awards all over Europe. “La Vialla” is a household name among connoisseurs. Three times their “Fattoria” was named the world's best producer of organic food at the Trade Fair for Organic Food in Nuremberg. The jury of the London International Wine & Spirits Competition chose, among 8000 wines, a Vin Santo from Fattoria La Vialla as the best dessert wine in the world. In 2019, “Mundus Vini”, for the fifth time in a row, recognized Fattoria La Vialla as the best producer of organic food for its “best international selection”. In 2016 the company was named “Italian Wine Producer of the Year” at the International Wine and Spirit Competition.

And now Vialla, with their olives, wants to mix it up in pharmacies. More on that later.

Che bello!
Geliebte, gepflegte
Landschaft!

*Che bello! Beloved,
cherished landscape!*

„Der Traum von unseren Eltern war, das Land wieder lebendig zu sehen. Die Region war verlassen, die Leute in die Stadt gezogen. Unsere Eltern haben eine Landhaus-Ruine gefunden, die hat ihnen trotzdem sehr gut gefallen. Also haben sie das Landhaus gekauft. Und als Kinder haben wir so das Leben auf dem Lande mitgemacht.“

Die Toskana war seinerzeit eine verkannte Schönheit. Joschka Fischer – Lebemensch, Grüner, Lustprinzipler, Polit-Profi – erinnert sich: „Die Toskana funktionierte nach unseren Maßstäben und war dennoch Italien.“ Die Kriminalitätsrate sei niedrig gewesen, die meisten Gemeinden erklärten sich atomwaffenfrei, Müll habe man getrennt gesammelt, und sogar die Mafia sei erschienen „wie ein Mysterium aus einer fernen Welt. Es gab jede Menge Wald, Wild und Pilze und dazu – anders als zu Hause – den azurblauen italienischen Himmel: alles, was das deutsche Gemüt frohlocken lässt. Hier ließ sich's leben.“

Arbeiten aber war eine harte Angelegenheit.

Nicht für die Eltern der drei Brüder. In der Nähe von Arezzo in der Chianti-Region Colli Aretini kauften der Textilunternehmer Piero Lo Franco und seine Frau Giuliana das heruntergekommene Haus auf dem Land, weil sie wollten, dass ihre drei Söhne die Ferien in der Natur verbringen könnten.

Was für das Paar zunächst als Hobby begann, wurde zur Berufung: Sie kauften mehr Land, mehr Bauernhausruinen; sie begannen, Wein und Oliven anzubauen und die Häuser zu restaurieren.

Das war vor 40 Jahren.

Zehn Jahre später rief Piero Lo Franco die Familie zusammen. „Er sagte uns“, erinnert sich der Zweitgeborene Antonio, „dass er seinen Job wechseln und auf dem Feld arbeiten wolle. Zuerst mal waren wir baff.“

Das sei kein Hobby mehr, erklärte der Papa. Die Söhne waren 20, 18 und 13 Jahre alt. „Uns war klar, dass wir da über unser Leben mitentscheiden würden. Ein bisschen besorgt waren wir schon – aber dann haben wir gemeint, das machen wir. Das wird unsere Zukunft.“ Antonio grient. „War die richtige Entscheidung. Bis heute machen Gianni, Bandino und ich alles gemeinsam. Das hilft uns auch, auf dem Boden zu bleiben und die wahren Werte nicht zu vergessen.“

Die Fattoria La Vialla funktioniert nach dem Vorbild der alten toskanischen Landgüter, auf denen alles selbst hergestellt wurde und nur wenige Lebensmittel zugekauft werden mussten. Antibiotika, Pestizide und Futtermittel, die nicht aus biologischem Anbau stammen, werden nicht verwendet. 1983 wurde der Betrieb biologisch zertifiziert, seit 1997 wird nach der biodynamischen Methode angebaut, und im Jahr 2005 erhielten die ersten Erzeugnisse die Demeter-Zertifizierung. Seit 2008 werden alle Emissionen des Betriebs erfasst und in einer CO₂-Bilanz ausgewiesen. Der ökologische Fußabdruck des Unternehmens ist seit 2009 negativ. Allein in den letzten drei Jahren konnten über 10.000 Tonnen CO₂ vermieden werden.

“The dream of our parents was to revitalize the countryside. The region was deserted, people moved into the cities. Our parents found a derelict country home which they liked a lot regardless. So they bought the house. And as children we grew up in the countryside.”

At the time, Tuscany was still a sleeper as a vacation destination. Germany's former Foreign Secretary Joschka Fischer, member of the Green party and bon vivant, remembers: “Tuscany mostly met our own standards but was still Italy.” The crime rate was low, most communities declared themselves nuclear-free, garbage was collected separately and even the mafia seemed “like a mystery from a distant world. There was a lot of forests, game and mushrooms and – unlike at home – the azure Italian skies: everything that delights the German mind. You could settle down there.”

But the work was tough.

Not, however, for the parents of the three brothers. Near Arezzo in the Chianti region of Colli Aretini, textile entrepreneur Piero Lo Franco and his wife Giuliana bought the derelict house in the countryside because they wanted their three sons to be able to spend their holidays outdoors.

What started as a hobby for the couple became a vocation: they bought more property, more run-down farmsteads; they started to grow wine and olives and restore the houses.

That was 40 years ago.

Ten years later Piero Lo Franco summoned his family. “He told us”, the second-born, Antonio, recalls, “that he wanted to get a new job and work in the fields. At first we were gobsmacked.”

This was no longer a hobby, their father explained. His sons were 20, 18, and 13 years old. “It was clear to us this was a life-changing decision. To be sure, we were a bit worried – but we decided we'd go for it. This will be our future.” Antonio grins. “It was the right decision. To this day, Gianni, Bandino, and I do everything together. It also helps us to stay grounded and not to forget the true values.”

The Fattoria La Vialla works along the lines of old Tuscan country estates where everything was produced in-house and only a few groceries had to be bought. Antibiotics, pesticides and animal feed that are not grown organically aren't used. The farm was certified organic in 1983, is producing according to the biodynamic method since 1997, and in 2005 the first products received Demeter certification. Since 2008, all emissions of the company are being recorded and represented in a CO₂ balance. The company's environmental footprint has been negative since 2009. In the last three years alone, they managed to save 10,000 tons of CO₂.



Viva la famiglia! La Vialla feiert
Viva la famiglia! La Vialla celebrates



Die Eltern haben bis zu dessen Tod 2005 mit dem französischen Biodynamik-Pionier François Bouchet zusammengearbeitet. Hier wird die „Biodynamik“ praktiziert. Der Autor Nicolas Joly schreibt in „Le vin – du ciel à la terre“ (Beseelter Wein, Hallwag Verlag): „Die moderne Landwirtschaft, die immer mehr ausschließlich nach quantitativen und kommerziellen Gesichtspunkten ausgerichtet ist, führt in eine Sackgasse. Sie macht die Böden kaputt, vergiftet die Nahrung, tötet die Vielfalt und den Geschmack. Das Paradox der modernen Landwirtschaftslehre und der Wissenschaft besteht darin, dass man zwar sehr viel weiß, aber kaum verstanden hat, wie das alles miteinander zusammenhängt.“

Bei Vialla versuchen sie, die Tradition mit den Erkenntnissen der modernen Wissenschaft zusammenzubringen. Unlängst vergrub die Familie beispielsweise 1800 Kuhhörner, um das Präparat 500 herzustellen.

Präparat 500. Hornmist. Biodynamie.

Muss das sein?

Muss, sagen sie in der Fattoria. Antonio erzählt, dass die Eltern sich nicht nur von Bouchet inspirieren ließen. Der Franzose hat ihnen auch Rudolf Steiner nahe gebracht. „Das war ein Mann mit großen Visionen.“ Lo Franco zitiert aus einem Steiner-Vortrag:

„Jeder Hof, jedes Weingut sollte unabhängig und selbstversorgend sein. Eigentlich müsste sich jede Landwirtschaft diesem Zustand nähern, eine in sich geschlossene Individualität zu sein. Das kann zwar nicht ganz erreicht werden, aber sie müsste sich annähern.“

Womit wir wieder bei den Kuhhörnern in Zeiten des Kunstdüngers wären. Warum, bitte schön, das Präparat 500? Zu Wort kommt noch einmal Rudolf Steiner:

„Nehmen wir Dünger, stopfen wir damit ein Kuhhorn aus und geben wir in einer Tiefe von dreiviertel bis einhalb Meter das Kuhhorn in die Erde. Dadurch, dass das Kuhhorn äußerlich von der Erde umgeben ist, strahlen alle Strahlen in seine innere Höhlung hinein, die im Sinne der Ätherisierung und Astralisierung gehen.“

Klingt ziemlich esoterisch, zugegeben.

Wenn aber die Arbeiter bei Vialla 1800 Kuhhörner eingraben (am besten bei Vollmond), ist das ein durchaus ernsthafter Arbeitsgang in einem ausgeklügelten System.

Their parents worked with the French pioneer in biodynamics, François Bouchet, until his death in 2005. At the Fattoria, “biodynamics” is more than just a buzzword. In “Le vin – du ciel à la terre” author Nicolas Joly writes: “Modern agriculture which is increasingly based solely on quantitative and commercial considerations is a dead end. It ruins the soil, poisons the food, kills diversity and taste. The paradox of modern agriculture and science is that we know a lot but hardly understand how all this is interconnected.”

At Vialla they try to combine tradition with the findings of modern science. Just recently, for example, the family buried 1,800 cow horns filled with cow manure to obtain preparation 500.

Preparation 500, aka horn manure. Biodynamics.

Is this really necessary?

It is, they say at the Fattoria. Antonio says that his parents were not only inspired by Bouchet. The Frenchman also introduced them to the teachings of Rudolf Steiner. “He was a man with great visions.” Lo Franco quotes from a lecture by Steiner:

“A farm [vineyard] comes closest to its own essence when it can be conceived of as a kind of independent individuality, a self-contained entity. Every farm ought to aspire to this state of being a self-contained individuality. This state cannot be achieved completely but it needs to be approached.”

Which brings us back to the cow horns in times of artificial fertilizer. Why preparation 500? Rudolf Steiner again has his say:

“We take the fertilizer, just as we can get it, cram a cow horn with it and bury the horn a depth of about half a meter in the ground. Because the cow horn is externally surrounded by earth, it radiates all the rays into its internal cavity which manifest in the sense of etherization and astralization.”

Sounds a mite esoteric to be honest.

But when the workers at Vialla bury 1800 cow horns (ideally under a full moon), it is a very serious step within a sophisticated system.

Andiamo! La Vialla arbeitet

Andiamo! La Vialla works





„Als unsere Eltern Ende der 70er Jahre in der Toskana begonnen haben, gab es den Begriff ‚biologische Landwirtschaft‘ offiziell noch nicht. Es war alles noch ein großes Abenteuer, und viele Nachbarn haben unsere Eltern nicht ernst genommen.“

Heute, 40 Jahre später, ist die „Arbeitsfamilie“ um 150 Mitarbeiter und viele Hektar Land gewachsen – und jeder einzelne davon ist biodynamisch, lebendig, ergiebig.

„Wenn wir von Klimaschutz reden, geht es oft um die Luft und um die Reduzierung von CO₂ in der Produktion. Auch bei uns – aber was viele vergessen, ist die Erde. Denn nur auf einem lebendigen Boden kann auch Leben entstehen. Ist der Boden tot, haben wir ein riesiges Problem. Chemische Dünge- oder Pflanzenschutzmittel sind für uns undenkbar, sie verseuchen die Erde, das Wasser, unser Essen und am Ende auch uns.“

Sie machen bei Vialla ihren eigenen Mist, benutzen biodynamische Präparate, fördern die Artenvielfalt in den Feldern, säen Bohnen und Kräuter in den Weinreben als Gründünger, recyceln ihr Wasser, nutzen Sonnenenergie, pflegen Bienenstöcke und ernten erst, wenn alles reif, wirklich reif ist.

In knappen Fakten stellt sich das so dar:

Vialla stellt nicht nur Trauben und Wein her, sondern auch Oliven und Olivenöl (30.000 Bäume); Getreide, Nudeln und Brot (gebacken in Öfen, die mit dem Holz aus den eigenen Wäldern befeuert werden); 1300 Schafe, deren Pecorino-Käse mit den Rückständen aus der Olivenpresse eingerieben wird; Hühner und Eier und Kekse und Kuchen; Honig von hundert Bienenstöcken im Wald; Obst und Gemüse, frisch vom Feldabfüllen, zu Soßen verarbeitet. Eigene Pflanzenkläranlage. Solarfeld, klimaneutraler Betrieb.

Antonio blickt übers Hofgelände, im Hintergrund wellt sich die Toskana, drüber ein blitzblauer Himmel. Der Bauer gestikuliert und erzählt mit der Begeisterung eines Luis Trenker.

„Schon unsere Urgroßmutter betrieb Landwirtschaft allein mit natürlichem Dünger und folgte dem Mondkalender für den Baumschnitt und die Aussaat, ohne groß darüber nachzudenken. Wir bemühen uns um einen großen Kreislauf, nichts soll verloren gehen.“

Die Schafe geben nicht nur Milch für den Pecorino, sondern auch Dünger für die Felder und die Weinberge. Der Trester und die Pressrückstände der Oliven wandern auf den Kompost. Die Hühner schenken uns Eier für den Agrotourismus und das Gebäck, aber auch etwas Fleisch für die Gäste (und natürlich am Ende auch Mist für den Kompost). Das Olivenöl wird bei La Vialla nicht gefiltert, sondern nur dekantiert. Der bittere Bodensatz wird nicht in Flaschen gefüllt, sondern zur natürlichen Behandlung der Rinde des Schafskäses gegen Schimmel verwendet. Die Samen der Wildkräuter und Blumen, die in den Getreidefeldern wachsen, werden ausgesiebt und später zusammen mit anderen Pflanzensorten zur Gründüngung in die Weinberge gesät.“

Jetzt lächelt Antonio wie Trenker oben am Gipfel.

“When our parents started out in Tuscany in the late 1970s, the term ‘organic farming’ didn’t even exist yet. It was all still a great adventure and many neighbours did not take our parents seriously.”

Today, 40 years later, the “working family” has grown by 150 employees and many hectares of land – each one of them biodynamic, lively, productive.

“When we talk about climate protection, we often do in terms of air and the reduction of CO₂ in production. We do, too – but what many forget about is the soil. Because life can only arise from a lively soil. If the soil is dead, we have a huge problem. For us, chemical fertilizers or pesticides are unthinkable, they contaminate the earth, the water, our food and in the end us as well.”

At Vialla they make their own manure, use biodynamic preparations, promote biodiversity in the fields, grow beans and herbs in the vines as green manure, recycle their water, use solar energy, care for beehives and only harvest when everything is ripe, really ripe.

In cold, hard facts, this is what they do:

Vialla not only produces grapes and wine but also olives and olive oil (30,000 trees); Cereals, pasta and bread (baked in ovens fired with wood from their own trees); 1,300 head of sheep whose pecorino cheese is rubbed with residues from the olive press; chickens and eggs and cookies and cakes; honey from a hundred beehives in the woods; fruit and vegetables, fresh from the field, processed into sauces. On-property sewage treatment plant. Solar field, climate-neutral operation.

Antonio looks out over the courtyard, Tuscany rolls in the background under a sparkling blue sky. The farmer gestures and talks with the enthusiasm of a Luis Trenker.

“Even our great-grandmother used to farm only using natural fertilizer and according to the lunar calendar for pruning and sowing without thinking too much about it. We strive for a large cycle, nothing should be lost.”

From the sheep, we get the milk for the pecorino cheese but also fertilizer for the fields and the vineyards. The pomace and the pressing residues of the olives are composted. The chickens lay eggs for agri-tourism and pastries and also poultry for the guests (and of course manure for the compost). The olive oil isn’t filtered at La Vialla but only decanted. The bitter sediment isn’t filled into bottles but instead used to naturally protect the rind of sheep’s cheese against mold. The seeds of the wild herbs and flowers that grow in the grain fields are sifted out and later sown, along with other plants, to grow green manure in the vineyards.”

Antonio smiles like Trenker at the top of the summit.

Squadra felice! Man plaudert, man lacht, man bringt die Ernte ein. So fühlt sich Glück an
Squadra felice! They talk, they laugh, they bring in the harvest. This is what happiness feels like

Piace molto! Es ist Zeit, die Oliven sind reif,
die Netze werden ausgebreitet, die Bäume
„gekämmt“. Es sind gute Tage
*Piace molto! It's time, the olives are ripe,
the nets are cast, the trees are "combed".
These are good days*





30.000 Olivenbäume. Vier Sorten. Ernte mit der Hand und einem kleinen Rechen. Kaltpressung in der Steinmühle. Filtrieren. Abfüllen ...
... und dann ist Verkostung. Antonio erwärmt mit der Handfläche ein Glas mit ganz wenig Öl, er „schwingt das Glas im Kreis“, die Aromen breiten sich aus, nun kann man sie riechen, dann schmecken.

„Da ist alles drin“, schwärmt der Vorkoster. „Die verschiedenen Oliven Sorten. Die Sonne und die Unwetter, die die Olivenhaine verwöhnt oder herausgefordert haben. Die Lage der Hügel. Die Erde, aus der die Oliven gereift sind. Die Liebe, die wir bei der Ernte, Lagerung, Transport, Ölförderung eingebracht haben.“

Er nimmt Artischocken wahr, Tomaten, grünes Gras. Das Öl bekommt sein „Etikett“: fruchtig, bitter, scharf, nussig. Es ist rein, es atmet, es lebt. Es ist ein gutes Öl für die Reise in die Welt.

Schon die Hebräer, Ägypter, Griechen und Römer kannten den Ölbaum. Auf Kreta war die Olive bereits 6.000 vor Christus eines der wichtigsten Nahrungsmittel.

Bei den Olympischen Spielen in Griechenland bekamen die Sieger einen Olivenzweig. Homer schreibt über Kämpfer, die vor den Spielen eine spezielle Olivenöldiät durchzogen.

Und dann gab es da noch den Zoff zwischen Athene und Poseidon um die Herrschaft bei der Gründung Attikas. Beide sollten den Einwohnern ein Geschenk machen. Derjenige, der das schönste Geschenk machte, würde der Namenspatron werden.

Poseidon schenkte der Stadt einen Brunnen. Aus ihm sprudelte aber nur Salzwasser. Athene hingegen rammt ihre Lanze in die Erde, und es wuchs ein Olivenbaum. Sie schenkte ihn dem Volk. Der knorrige, nicht kleinzukriegende Baum spendete Nahrung, Olivenöl und Holz. Athene gewann das Duell, die Stadt wurde nach ihr benannt.

In der Fattoria kennt man sie alle, die Legenden um den Olivenbaum. Am liebsten aber spricht man über ein Projekt, in dem eine große Zukunft stecken könnte.

30,000 olive trees. Four varieties. Harvesting by hand and using a small rake. Cold pressing in the stone mill. Filtering. Bottling ...

... and then it's time fo tasting. In the palm of his hand, Antonio warms a glass with very little oil, he “swivels the glass in a circle”, the aromas spread, now you can smell them, then taste them.

“Everything is in here”, he enthuses. “The different types of olives. The sun and the storms that spoiled or challenged the olive groves. The location of the hills. The soil from which the olives ripened. The love that we gave when we were harvesting, storing, transporting and extracting oil.”

He tastes artichokes, tomatoes, green grass. The oil gets its “label”: fruity, bitter, spicy, nutty. It is pure, it breathes, it lives. It is a good oil for traveling around the world.

The Hebrews, Egyptians, Greeks and Romans already knew the olive tree. 6,000 BC, the olive was one of the most important foods in Crete.

At the Olympic Games in Greece, the winners received an olive branch. Homer writes about fighters who went on a special olive oil diet before the games.

And then there was the quarrel between Athena and Poseidon over the reign in the founding of Attica. Both were to make a gift to the populace. The one who made the most beautiful gift would become the city's namesake.

Poseidon gave the city a fountain, but only salt water spluttered from it. Meanwhile, Athena rammed her lance into the earth and an olive tree grew. She gave it to the people. The gnarled, sturdy tree gave them food, olive oil and wood. Athena won the contest, the city was named after her.

In the Fattoria they know them all, the legends surrounding the olive tree.

What they really love to talk about, though, is a project that holds great promise for the future.

A tavola! Augenblicke, in denen allen das Wasser im Munde zusammen ... Ach was, genug gequatscht, jetzt wird genossen!

A tavola! Moments to relish and remember ... but enough with the talk, tuck in and enjoy!



Antonio erzählt:

„Es geht um das Vegetationswasser der Oliven. Das ist kein Abfall der Ölherstellung, sondern ein wertvolles, sehr gesundes Nebenprodukt! Unsere Urgroßmutter Caterina hat es schon gewusst. Sie erzählte immerzu, wie gut ihr das Olivenwasser tat, das dunkle und bittere ‚acqua mora‘.

Wir fingen also vor einigen Jahren das Vegetationswasser auf, das in den Oliven und im Kern enthalten ist und nach dem Pressen mechanisch durch eine Zentrifuge vom Öl getrennt wird, und ließen es auf seine gesundheitsfördernden Eigenschaften untersuchen.“

Die Expertisen lesen sich wundervoll. Die Wissenschaftler haben in der „acqua mora“ wahre chemische Wunderwelten aufgespürt. Die wichtigsten Stoffe heißen Polyphenole und Hydroxytyrosol.

Und die sind über die Maßen gesund. Sie schützen die Zellen und setzen Freie Radikale außer Gefecht. Sie helfen bei der Vorbeugung von Herz- und Kreislaufbeschwerden und Krebserkrankungen.

„Deshalb entschieden wir uns vor ein paar Jahren, die Eigenschaften der Substanzen noch genauer wissenschaftlich untersuchen zu lassen. Adriana Albini, sie ist eine international anerkannte Expertin auf dem Gebiet der Krebsforschung, war sich nach vier Jahren sicher: Oliphenolia – so haben wir unser Elixier genannt – ist ein wirksamer Komplex natürlicher Moleküle, die in ihrem Zusammenspiel extrem wirksam sind. Schließlich haben wir auch die internationalen Patente bekommen.“

Und? Was jetzt?

Tja, nun sieht es so aus, als würde in Bälde „La Vialla“ auch noch die Apotheken mit einem Oliven-Produkt beliefern.

Vor allem die Deutschen schätzten anfangs die Premium-„Bauern“ aus der Toskana. Also hängten der junge Gianni (der seinen Führerschein erst seit einem Monat hatte) und Antonio Lo Franco einen Anhänger an einen altgedienten Renault Espace, stapelten Auto und Anhänger voll mit Erzeugnissen von La Vialla und machten sich auf, um sie persönlich an Kunden in München und Stuttgart zu liefern. „Die Kunden haben sich so über unseren Besuch gefreut“, erinnert sich Gianni, „dass wir voller Enthusiasmus nach Hause kamen, dies auch in der Zukunft zu tun.“ Was sie, dreißig Jahre später, immer noch tun: Allein in Deutschland haben sie 10.000 Direktkunden.

Das Wirtschaftsmagazin *brandeins* bringt das La-Vialla-Phänomen so auf den Punkt: „Sie haben die Authentizitäts-Sehnsucht einer Klientel zu erfüllen, die das Marketing in den vergangenen Jahren ein paarmal zu oft hinters Licht geführt hat. Die beispielsweise erfahren mussten, dass hinter ‚Wiesenhof‘ kein idyllischer Hühnerhof und hinter ‚Gutfleisch‘-Wurst kein kleinbäuerlicher Schweinezuchtbetrieb, sondern kühl kalkulierte Marketingkonstrukte stehen. Und die umso größeren Hunger auf glaubwürdige Produkte und Erzeuger haben.“

Antonio says:

“It’s about the vegetation water of the olives. This is not waste from oil production, but a valuable, very healthy by-product!

Our great-grandmother Caterina already knew this. She kept saying how well the olive water did her, the dark and bitter ‘acqua mora’.

So a few years ago we collected the vegetation water that is contained in the olives and in the core and after the pressing is mechanically separated from the oil by a centrifuge and had it examined for its health-promoting properties.”

The findings were wonderful. The “acqua mora” proved to be a true chemical wonderland. The most important substances are called polyphenols and hydroxytyrosol.

And they are healthy beyond measure. They protect the cells and render free radicals harmless. They help prevent heart and circulatory problems and cancer.

“That is why a few years ago we decided to have the properties of the substances scientifically examined in more detail. After four years, Adriana Albini, an internationally recognized expert in the field of cancer research, was certain: Oliphenolia – as we called our elixir – is an efficient complex of natural molecules that are extremely effective in their interaction. Eventually, we also obtained the international patents.”

So what’s next?

Well, it looks like “La Vialla” will soon supply pharmacies with their olive product.

The Germans in particular valued the premium farmers from Tuscany from the very beginning. So the young Gianni (who had obtained his driver’s license barely a month ago) and Antonio Lo Franco hitched a trailer to an old Renault Espace, loaded car and trailer with products from La Vialla, and set out to deliver them to customers in Munich and Stuttgart. “The customers were so happy about our visit”, Gianni recalls, “that when we came home we were even more excited to continue.” 30 years later, they still do it: in Germany alone, they have 10,000 direct customers.

Business magazine *brandeins* sums up the phenomenon La Vialla in a nutshell: “They have to fulfill the desire for authenticity of a clientele, that has been duped too many times by marketing in recent years. They had to learn, for example, that ‘Wiesenhof’ is no idyllic free range farm run or ‘Gutfleisch’ is no small-scale pig breeding business, but that both are cold, calculating marketing constructs. So they’re all the more eager for credible products and producers.”



Buon appetito! Ohne Worte

Buon appetito! No words needed



Da capo! Immer wieder da capo!

Da capo! Again and again da capo!

Es hat nichts mit Sparsamkeit zu tun, dass die Fattoria sich ohne Unterstützung durch Werbeagenturen vermarktet. Die prallbunten Katalogfotos sind aus der Kamera von Franco Firera, einem ehemaligen Auslieferungsfahrer. Die geschwungene Handschrift wiederum, in der die Katalog- und Mailingtexte gesetzt werden, hat sich Giancarlo Felici, ein alter Freund der Familie Lo Franco, ausgedacht. Felici, Architekt von Beruf, hat auch die einstmals verfallenen Bauernhäuser in der Nachbarschaft des Hauptgebäudes zu rustikalen Gästehäusern umgebaut.

Die ersten Kataloge hat Felici noch in Gänze händisch betextet. Mittlerweile kümmern sich fünf Grafiker aus der Gegend um Kataloge, Broschüren, Website und Aussendungen. „Es ist immer lustig, wenn Leute uns für unser professionelles Marketing loben“, sagt Antonio, „denn gemacht wird es ausschließlich von Amateuren.“

Die Frauen und Männer, die Kinder und Altvorderen der Lo Francos sind ein heiteres Völkchen. Sie feiern gern – vor allem wenn die Ernte eingefahren ist. Arbeit scheuen sie nicht. Nach dem harten Tag sitzt man bei Wein und Brot und Oliven zusammen, schäkert, lacht, weint, liebt, tanzt. La vita è bella.

The Fattoria's decision to market itself without the support of advertising agencies is not a question of austerity. The colourful catalogue photos were taken by Franco Firera, a former delivery driver. Giancarlo Felici, an old friend of the Lo Franco family, came up with the curved font in which the catalogue and mailing texts are set. Felici, an architect by profession, also converted the once neglected farmsteads in the vicinity of the main building into rustic guest houses.

The first catalogues were still hand-written by Felici. Nowadays, five graphic designers from the area are taking care of the catalogues, brochures, websites and mailings. "It's always funny when people praise our professional marketing", says Antonio, "because all of it is done by amateurs."

The men and women, children and seniors of the Lo Franco family are a cheerful bunch. They like to celebrate – especially when the harvest has been brought in. They don't mind hard work. After a long day, they sit together with wine and bread and olives, chatting, laughing, crying, loving, dancing. La vita è bella.

Wenn sie nach Zahlen zu Umsatz und Gewinn gefragt werden, setzen die Brüder Lo Franco ihre charmantesten Gesichter auf. Und sagen:

Nichts.

Über Geld redet man nicht.

Nur so viel:

La Vialla wirtschaftet seit 20 Jahren autark und ohne Zuschüsse aus Familienvermögen oder anderen Betrieben. Antonio bilanziert, er habe jedes der vergangenen zehn Geschäftsjahre mit Gewinn abgeschlossen. Die Bankverbindlichkeiten entsprächen dem „für italienische Mittelständler üblichen Level, unsere Arbeiter zahlen wir nach Tarif“.

Der Betrieb ist breit aufgestellt. Als im Katastrophenjahr 2014, als Parasiten die komplette Olivenernte zerstörten, viele Konkurrenten in die Zahlungsunfähigkeit schlidderten, überstand La Vialla die Misere einigermaßen unbeschadet.

Jetzt planen sie einen Ausflug in die Pharma-Welt, ist das der Beginn einer weiteren Expansion?

Ach was! Nein danke! Auf keinen Fall!

„Wir sind groß genug und haben genug.“

So sagt es Antonio, so denken es seine Brüder, so sei es. Basta!

When asked about sales and earnings figures, the brothers Lo Franco put on their most charming faces and say:

Nothing.

They don't talk about money.

Only this much:

La Vialla has been self-sufficient for 20 years without relying on subsidies from family assets or other businesses. Antonio reveals that they turned a profit at the end of each of the past ten years. The bank liabilities are in line with the “common level for mid-sized Italian companies, we pay our workers according to tariff.”

The company has a broad foundation. In the disastrous year 2014, when entire olive harvests was destroyed by parasites, many competitors went bankrupt; La Vialla survived the plight more or less unscathed.

Now they're planning to venture into pharmaceutical world; does this mark the beginning of another expansion?

No way! No, thanks! Under no circumstance!

“We are big enough and have enough.”

That's what Antonio says, and his brothers readily agree. Basta!