MIS MAGAZIN

N° 3 | HERBST 2023 | BERN | FR. 14.-

MAGISCHER HERBST

METTI BÒN, CAVA BÒN

Tu Gutes rein, hol Gutes raus:
Vom Feld, Weinberg oder Olivenhain sind es nur wenige Meter bis zur Küche, zum Weinkeller oder zur Ölmühle der Fattoria La Vialla.

Der toskanische Biohof La Vialla baut und verarbeitet seit 1978 gesunde, schmackhafte, biologische und biodynamische Feldfrüchte, Reben und Obst ganz ohne Chemikalien an. Die Erzeugnisse werden direkt – ohne Zwischenhändler:in – zur Kundschaft nach Hause geschickt. Durch die Verwendung grüner Energie, die Förderung der Bodenfruchtbarkeit, die biologische Vielfalt (dank des Anbaus alter Getreide- und Rebsorten) sowie die Wiederverwertung von Abfällen und Ressourcen ist die Fattoria La Vialla nicht nur klimaneutral, sondern sogar klimapositiv. Daher überrascht es nicht, dass die Familie Lo Franco beim Meininger Award als «Weinfamilie des Jahres 2023» und bei Mundus Vini Biofach als «Erzeuger des Jahres 2023 International» ausgezeichnet worden ist.

Fattoria La Vialla – Speisekammer,
Neue Industriestrasse 6, Rothrist. lavialla.com

Besuchen Sie die Fattoria La Vialla in der Toskana, auf ihrer Website oder auch in ihrer Speisekammer in Rothrist, wo Sie alle Spezialitäten der Fattoria finden. Zudem können Sie dort zusammen mit Freund:innen alle Köstlichkeiten wie Saucen, Vorspeisen, die neuen Jahrgänge der Olivenöle und Weine sowie Süssigkeiten der Saison verkosten.

1 | 2 Die Naturbelassenheit der Demeter-Erzeugnisse, die mit Respekt gegenüber der Natur, den Tieren und den Menschen hergestellt werden, kann man schmecken. 3 Am einfachsten ist der Zugang zur Speisekammer in Rothrist mit dem magnetischen Schlüssel aus Olivenholz ...