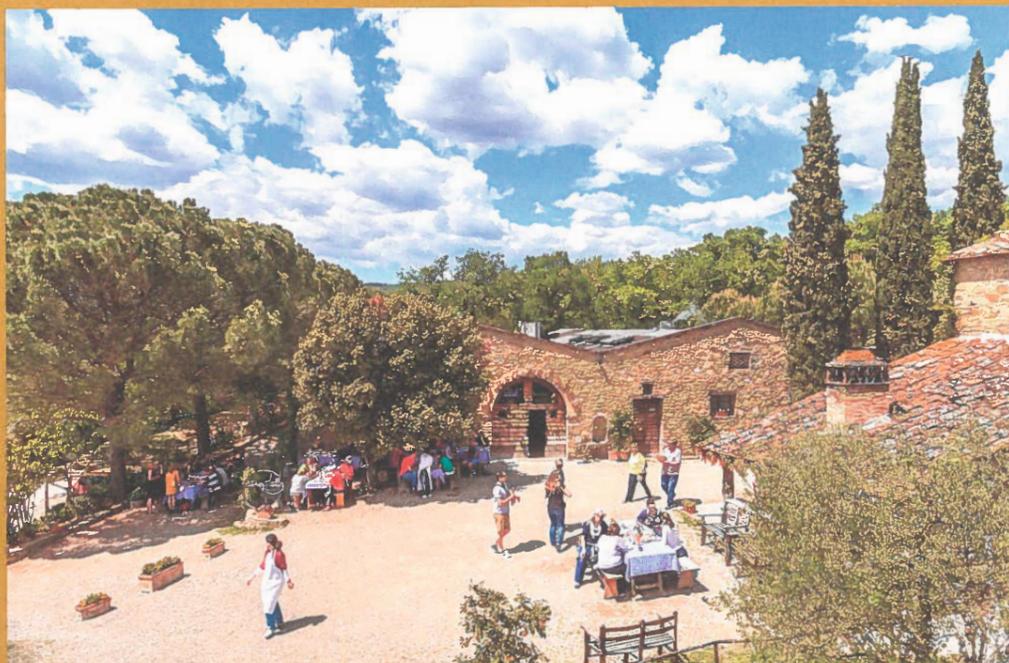


FOTOGRAF:
CHRISTIAN COIGNY

ZÜRCHER BAHNHOFSTRASSE

1 - 2 - 3
FÜR TRAUMFÄNGER UND SOLCHE,
DIE ES NOCH WERDEN WOLLEN



Impressionen aus der Fattoria La Violla in der Toscana

GÖTTLICH, GUT, GESUND

Text: Claudia Kocher

Piero und Giuliana Lo Franco verliebten sich einst nicht nur ineinander, sondern Ende der 1970er Jahre auch in ein Landhaus, das verlassen zwischen Florenz und Arezzo in den Hügeln des Chianti-Gebiets lag. Ein weiteres verfallenes Bauernhaus mit umliegendem Land war zu kaufen, dazu eine Schafherde. Unweit davon dämmerte ein weiteres Gebäude im Dornröschenschlaf. Und dann gabs da noch einen verwaisten Olivenhain. Und darauf ein Landhäuschen (mit einer Kirche aus dem 11. Jahrhundert) und dann noch eins ...

Die Felder wurden neu bestellt, Zäune für die Weiden und Schafe errichtet, Weinberge wurden neu angelegt und Olivenhaine gepflegt. Was ursprünglich als reiner Selbstversorgerbetrieb für die Familie startete, ist über die Jahre immer weitergewachsen. Seit den 90er Jahren wird das Land biodynamisch bewirtschaftet und seit 2005 ist Fattoria La Violla dem ältesten ökologischen Landbauverband angeschlossen, Demeter. 742 Hektaren Weinberge, Felder, Olivenhaine, Gemüse- und Obstgärten sind biodynamisch bewirtschaftet und Demeter-zertifiziert. Klar auch, dass La Violla seit vielen Jahren als klimapositiver Betrieb arbeitet.

Jahre später wird La Violla von den drei Söhnen Gianni, Antonio und Bandino Lo Franco geführt. Handwerk und Tradition gehen Hand in Hand mit neuester Technologie, Nachhaltigkeit mit Innovation. In Zusammenarbeit mit den Universitäten Siena, Florenz und Mailand führt die Fattoria Studien durch, deren Ziel es ist, die Nachhaltigkeit zu fördern und das kulturelle Erbe, einschliesslich der Erde, für die kommenden Generationen zu bewahren.

Die Anstrengungen werden belohnt. Unter anderem wurde die Familie Lo Franco von Mundus Vini Meiningers Awards als «Weinfamilie des Jahres 2023» ausgezeichnet. Dies ist nur eine von unzähligen Auszeichnungen, die die Fattoria mithilfe von mehr als 150 Mitarbeitenden in den Weinbergen, den Olivenhainen, auf den Feldern, in der Saucenküche, der Backstube, der Käseerei und im Agrotourismus erhalten hat.

Auf der gut dokumentierten Website des Betriebs wird viel Wissen zum biodynamischen Landbau vermittelt, praktischerweise auch auf Deutsch. So erfährt man, dass bei der biologisch-dynamischen Landwirtschaft Pestizide und chemische Düngemittel verboten sind und der Boden regelmässig ruhen muss. In dieser Welt wird einer Biene, dem Weinberg, einem Schaf gleich viel Respekt entgegengebracht wie dem Menschen.



Impressionen aus der Speisekammer Rothrist (oben Ivan Currao), Fotos: Livio Federspiel

*Mit dem dicken Prospekt auf dem Schoss
lehnt man sich zurück und taucht ein in eine
Welt der kulinarischen Köstlichkeiten aus Bella Italia.*

Abgesehen von der Philosophie des Biodynamischen: Noch spannender ist es, sich den guten Dingen des Lebens zuzuwenden. Wein, Olivenöl, Balsamico, Schafkäse, Pasta, Sugos, Honig oder Antipasti können bequem über die Website lavialla.com bestellt werden. Der Versand ist ab einem Einkauf von 100 Franken gratis. Das Versandlager befindet sich im aargauischen Rothrist, genauer an der Industriestrasse 6. Dort befindet sich auch die sogenannte «Speisekammer» der Fattoria La Vialla. Nahezu alles kann vor Ort degustiert werden. Mitnehmen oder sich nach Hause schicken lassen: Beides ist möglich. Das gilt auch für die Geschenkkörbe, die man entweder fertig kauft oder selbst zusammenstellt und an die gewünschte Adresse schicken lässt. Einen Zwischenhändler gibt es nicht.

Ein Besuch in der Speisekammer lohnt sich allemal: Es duftet nach Focaccia und Pizza, die während den Öffnungszeiten von Dienstag bis Samstag gebacken werden. Hier möchte man sowieso ein wenig verweilen und sich die vielen Köstlichkeiten und Arrangements ansehen und probieren. Zu jedem Produkt gibt es eine detaillierte Dokumentation. Ivan Currao, der Geschäftsführer in Rothrist, weist beim Rundgang auf die vielen Produkte hin, die vegan oder glutenfrei sind.

Wer einmal bei La Vialla eingekauft hat, erhält in der Regel drei - bis viermal pro Jahr einen Prospekt nach Hause geschickt, in dem die neusten Erzeugnisse und Jahrgänge präsentiert werden. Das Olivenöl vom letzten Jahr, ist es fruchtig oder scharf? Der Weinjahrgang 2022, harmonisch oder tiefgründig? Canaiolo, Merlot, Sangiovese, Syrah, Cabernet Sauvignon, Pinot Nero ... Was darf's sein? Die Preise liegen pro Flasche von unter 10 Franken bis 30 Franken. Ganz vernünftiger Alltagswein, aber in Bio-Qualität. Mit dem dicken Prospekt

auf dem Schoss lehnt man sich zurück und taucht ein in eine Welt der kulinarischen Köstlichkeiten aus Bella Italia. Inklusive Rezepte!

Entweder man versinkt in den Seiten und taucht gar nicht mehr auf, um sich in dieser Welt des Guten und Gesunden gänzlich zu verlieren, oder man besucht La Vialla tatsächlich.

Denn dort wird nicht nur produziert, sondern auch serviert: «Auf dem Bauernhof organisieren wir von April bis Oktober, nach Voranmeldung, kleine Führungen durch die Fattoria, rustikale toskanische Brotzeiten sowie Mittagessen mit dem, was je nach Jahreszeit aus dem Gemüsegarten, dem Weinkeller und den Arbeitsräumen kommt.»

Wer hätte gedacht, dass das Paradies eine Adresse hat?

Speisekammer Rothrist
Neue Industriestrasse 6
4852 Rothrist
www.lavialla.com