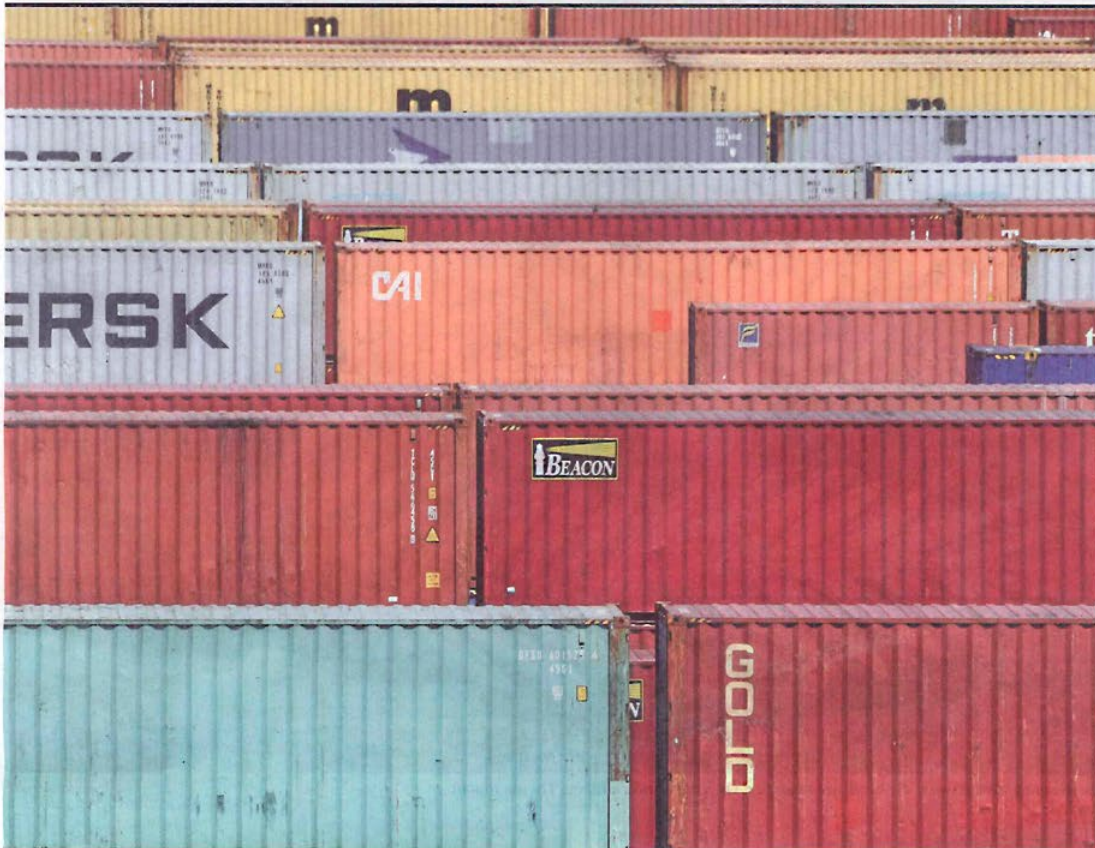


Frankfurter Rundschau

UNABHÄNGIGE TAGESZEITUNG MITTWOCH, 17. MAI 2017 • 73. JAHRGANG • Nr. 114 • S. • D 8121 • 2,30 €



Umschlagplatz Antwerpen: Als Antwort auf den US-Protektionismus strebt Europa Abkommen mit Japan und Südamerika an. DPA

Die Grenzen des Freihandels

Der Europäische Gerichtshof hat entschieden: Schließt die EU künftig ein Handelsabkommen ab, müssen die nationalen Parlamente zustimmen. S. 13, 14/15

CANNES

Eine Bühne für die Deutschen

Das Filmfestival an der Côte d'Azur ist 70 Jahre alt, aber Cannes präsentiert sich so frisch und spannend wie eh und je – Stars, Sternchen, Glamour, Gags inklusive. Und potenziell große Kinokunst aus Deutschland gibt es auch. S. 2/3

MEDIEN

Martin Schulz im Umfragenkarussell

Erst hochgehopt, dann fallengelassen – welchen Anteil haben die Medien tatsächlich am Aufstieg des SPD-Kanzlerkandidaten? Und an der Ernüchterung, die sich nun einzustellen scheint? S. 4

JUDENTUM

„Die Wolffsohns, und wie sie alle heißen, sind lebende Tote.“

Michael Wolffsohn
Historiker S. 30/31

FRANKFURT

Ärger über verkürztes Festival

Open-Air-Feste sind des einen Freud und des anderen Leid: Das Kulturfestival Stoffel im Günthersburgpark muss wegen der Beschwerde einer Anwohnerin verkürzt werden. Viele haben dafür kein Verständnis. S. F2/F3

ANZEIGE

Christina Tegos,
Dipl.-Ing. Innenarchitektur,
MEISER HOME OF LIVING

Mein Lieblingsstück ...
Bett Smart von TRECA
jetzt zum Editionspreis, ab
€ 5.395,-*

*ohne Kleben und Dekoration

Ludwigstraße 71
Hanau-Steinheim
hanau@meiser-living.de

Öffnungszeiten
Mo bis Fr: 10 bis 19 Uhr
Samstag: 10 bis 17 Uhr



3 0 0 2 0

FRANKFURTER RUNDSCHAU, 60286 Frankfurt am Main, Telefon 069/21 99-1
Anzeigen-Service: Fax 069/21 00 30, Telefon 069/21 99-30 00, E-Mail: anzeigen@fr-online.de
Abto-Service: Fax 069/21 99-32 54, Telefon 069/21 99-30 00, E-Mail: vertretung@fr-online.de
Auslandspost der Frankfurter Rundschau: A, B, Nr. 3,00 € - 0946 Entgelt bezahlt

INHALT

Politik 4
Meinung 12

Wirtschaft 14
Finanzen 19
Leser/Wetter 28
Magazin 20

Sport 22
Wissen 11
Feuilleton 30
Rätzel 37

Frankfurt und Rhein-Main F1
TV-Programm B4
Familienanzeigen B4
Impressum 8

»FR.DE

Donald Trumps Umgang mit
Geheimdienstinfos: fr.de/usa



Hinein geht's nur mit einer Karte aus Olivenholz. Man hält sie an die Tür, die sich zugleich öffnet wie von Geisterhand. Dahinter: eine große Halle, zugleich eine gemütliche Halle. Sie atmet noch das Fechenheimer Industriezeitalter, aber eine italienische Aura hat sich ihrer bemächtigt – mit Stapeln aus Weinkisten, einem Holzofen für Brot und Pizza, rustikalen Tischen, rot karierten Tischdecken und Holzregalen mit Olivenöl, Pasta und Gebäck. Benvenuto in der Fattoria La Vialla, willkommen in einem Lebensmittelladen der umweltfreundlichen und nachhaltigen Art.

Am heutigen Mittwoch beginnt in Frankfurt die Jahrestagung des „Bundesdeutschen Arbeitskreises für Umweltbewusstes Management“, kurz: Baum. Das vor 33 Jahren gegründete Unternehmensnetzwerk mit etwa 500 Mitgliedern ist durchaus großzügig in der Vergabe von Preisen. So werden heute Abend nicht weniger als neun Preisträger in sechs Kategorien ausgezeichnet, darunter Prinzessin Laurentien der Niederlande und ihre Missing Chapter Foundation, die Journalistin Susanne

Bella Italia in Fechenheim

Die biodynamische Fattoria La Vialla erhält heute einen Preis des Umweltnetzwerks Baum / Von Thomas Stillbauer

Bergius, unter anderem für die FR tätig – und Gianni, Antonio und Bandino Lo Franco, die Chefs der Fattoria La Vialla.

Die drei Brüder arbeiten in Italien, genauer: in der Toskana, seit 38 Jahren die Heimat der Fattoria. 2012 eröffneten sie in Frankfurt – nein, keine Filiale, darauf besteht Cornelia Backes, als sie den Besucher auf eine Runde durch den Gastraum führt. „Wir nennen es nicht Filiale“, sagt sie, „wir nennen es Speisekammer. Man soll sich wohlfühlen, wie in Italien. Rein kommen – wohlfühlen.“

Täglich gibt es ein anderes warmes Essen. „Pici mit Bombolino“, sagt die Dame hinterm

Tresen. Maccheroni mit Tomatensoße würde es ähnlich treffend beschreiben, aber die Soße hat es in sich: Tomaten, Basilikum, Olivenöl, Salz, Pfeffer, Chili, und das Ganze biodynamisch hergestellt, mit möglichst geringer Belastung für Klima und Umwelt. „Es ist ja nicht einfach nur EU-bio“, sagt Stefan Maxeiner, „es ist wirklich biodynamisch, mit Kreislaufwirtschaft.“ Maxeiner ist in der Diktion der drei Brüder der „Vialla-Botschafter in Deutschland“, und er freut sich riesig über den Umweltpreis. „Schön, dass unsere Arbeit geschätzt und honoriert wird von einem so renommierten Netzwerk.“ Und zu

Recht, wie er betont. „Wenn das Unternehmen wächst, dann nicht, indem es mehr aus dem Boden herauspresst, sondern durch den Zukauf von Land.“ Sprich: Umwandlung von konventionell bearbeitetem Boden in ökologisch wertvolle Nutzfläche.

Das Netzwerk Baum lobt in den höchsten Tönen: „Die Produktion erfolgt bis auf einige Ausnahmen über die gesamte Wertschöpfungskette im eigenen Unternehmen“, heißt es da, und: „Der ökologische Fußabdruck des Unternehmens ist seit 2009 negativ, das heißt, die Fattoria La Vialla absorbiert insgesamt mehr CO₂, als sie abgibt.“

In der Fechenheimer Speisekammer lassen es sich die Gäste schmecken. Pardon, nicht Gäste, sondern: „Wir sagen Freunde“, erklärt Cornelia Backes. 30 bis 50 Freunde kommen täglich ins Haus auf dem Gelände der Fechenheimer Klassikstadt, fast alle durch Mundpropaganda aufmerksam geworden.

Die Firma macht keine Werbung, allenfalls mal einen Aktionsstand, etwa im Waldstadion in der Halbzeit eines Eintracht-Spiels. Es gibt fertig gepackte Kisten mit den Lebensmitteln für mehrere Mahlzeiten – die Zutaten notiert in der Schrift des über 80 Jahre alten Architekten des Stammsitzes in Castiglione Fibocchi. Die Schleifchen sind von Hand gebunden. Verkauft wird in großen Stückzahlen, aber: „Es soll familiär sein“, so Cornelia Backes.

Deshalb auch die Einlasskarten aus Olivenholz, die man im Internet bestellen muss, ehe man hineindarf. „Eine kleine Rückversicherung“, sagt Stefan Maxeiner. Denn wer erst einmal drinnen ist im etwas anderen Lebensmittelladen in Fechenheim, der darf alles dort probieren – und zwar kostenlos.

ZUR SACHE

Die Fattoria La Vialla, ausgezeichnet für vorbildlich umwelt- und klimafreundliche Lebensmittelproduktion, hat ihre einzige deutsche Verkaufsstelle in der Fechenheimer Klassikstadt, Cassellastraße 30-32. Öffnungszeiten: Dienstag bis Samstag, 10 bis 19 Uhr, Donnerstag, 12 bis 21 Uhr. Mehr: www.lavialla.it/de

Die Tagung des Netzwerks Bundesdeutscher Arbeitskreis für Umweltbewusstes Management (Baum) in Frankfurt behandelt in dieser Woche Themen wie „Nachhaltigkeitsstrategie und Gebäude“, „Neues Wirtschaften – Gemeinwohlökonomie und Wohlstand ohne Wachstum“, „Klimaneutralität für Unternehmen ist machbar“, „Mobilitätswende“ und „Nachhaltigkeit in der Digitalisierung“. Die Tagung richtet sich an Unternehmen und erfordert eine Anmeldung. Mehr zum Veranstalter: www.baume.de.

In der Haupttribüne des Waldstadions treffen sich am Donnerstag außerdem die Mitglieder des regionalen Netzwerks Umweltforum Rhein-Main. Sie sprechen über „Nachhaltigkeit sportlich umsetzen“ aus der Perspektive von Nichtregierungsorganisationen, Unternehmen und Institutionen. Das Umweltforum reklamiert für sich unter anderem das Verdienst, „dass Frankfurt den weltweit grünen Marathon vorweisen konnte“. ill



Lecker zum Probieren, frisch auf den Tisch.

ROLF OESER