



## Das Wunder von Arezzo

Die toskanische „Fattoria La Vialla“ beweist, dass sich biologisch-dynamisches Wirtschaften lohnen kann

VON NICOLE WERKMEISTER

Viele hielten ihn für einen Utopisten, als Textilunternehmer Piero Lo Franco aus Arezzo 1978 in Ackerland und ein paar Ruinen in der östlichen Toskana investierte, um dort mit seiner Familie Ökolandbau und „Agriturismo“ zu betreiben. Doch sie sollten sich irren.

Aus dem Dutzend Hektar Land und den nahezu verfallenen Gebäuden, die die „Fattoria La Vialla“ in ihren Anfängen umfasste, sind heute 1.580 Hektar und ein ganzes Areal an Gebäuden geworden, die teils zur Bewirtung der Gäste, zur Herstellung von Bio-Produkten, als Weinkeller, Agrikulturmuseum oder aber als Ferienhäuser dienen. Piero und seine Frau Guilliana Lo Franco sind bereits achtfache Großeltern und haben sich weitgehend aus dem Tagesgeschäft zurückgezogen. Dafür sind bereits seit einigen Jahren ihre Söhne Gianni, Antonio und Bandino verantwortlich, die schon als Jugendliche mithalfen, den Betrieb aufzubauen.

Mit einem voll beladenen Fiat, Baujahr 1957, der heute überwiegend zu Dekorationszwecken auf dem Gelände steht, überquerten sie regelmäßig die Alpen, um die Bioerzeugnisse des Hofes zur Kundschaft zu bringen. Denn während man sich in Italien Anfang der 1990er-Jahre nur wenig für „Bio“ interessierte, hatte die Öko-Welle Deutschland und seine Nachbarländer längst erfasst. Und irgendwie schien es, als brächten die stets gut gelaunten Italiener mit ihren Paketen immer auch etwas toskanische Sonne und Lebensfreude mit.

### Klimaneutral ans Ziel

Daran hat sich bis heute nichts geändert - aber ausliefern müssen die drei Brüder längst nicht mehr. Das übernimmt überwiegend die Bahn. Denn auch ein CO<sub>2</sub>-neutraler Transport der nach Demeter-Richtlinien erzeugten Produkte gehört zum ökologischen Gesamtkonzept der „Fattoria La Vialla“.

„Wir versuchen möglichst viel Ware im Herbst und Winter mit dem Zug in unser Lager nach Roth bei Nürnberg zu bringen, weil wir dann auf Kühltransporte verzichten können“, erklärt Bandino Lo Franco. „Von dort aus können wir dann die Bestellungen in Deutschland, den Niederlanden und Luxemburg bedienen.“ Die Bemühungen des Unternehmens, weitmöglichst auf die Bahn zu setzen, sind jedoch mit einigen Hürden verbunden. „Das gesamte Transportsystem ist derzeit auf Lkws ausgelegt“, erklärt Bandino. „Wenn ich den Zug benutze, riskiere ich, dass die Ware bis zu zehn Tage beim Zoll hängen bleibt. Das wird sich wohl erst dann verbessern, wenn mehr Unternehmen auf die Schiene umsteigen. Aber da sind wir gerne vorne mit dabei.“

Die Produkte, die die „Fattoria La Vialla“ versendet, sind typisch toskanische Erzeugnisse, die auf den Feldern, den Olivenhainen und Weinbergen der Fattoria gedeihen und direkt weiterverarbeitet werden. Aus Tomaten wird eine Vielzahl verschiedener Saucen ge-



Links: Antonio, Bandino und Gianni Lo Franco führen das von ihren Eltern gegründete Unternehmen. Oben: eine der zwei Schafherden der Fattoria. Unten links: Die Weinreben gedeihen unter Demeter-Bedingungen. Unten rechts: Mit Dung gefüllte Hörner werden über Winter vergraben.

kocht, Hartweizen wird in einer alten Steinmühle zu Mehl verarbeitet, das wiederum zur Herstellung von Nudeln und Gebäck verwendet wird. Die Oliven werden in einer Ölmühle unter Vakuum schonend verarbeitet, aus der Milch der Schafe wird Pecorino hergestellt und die Trauben der Weinstöcke verwandeln sich unter geschulter Hand eines Önologen zu vielfach prämierten Spumante, Weinen und Vin Santo.

„Viele unserer Weine könnten wir zu weitaus höheren Preisen vermarkten. Wir wollen aber kein Elite-Bio betreiben, sondern unsere Produkte zu Preisen anbieten, die erschwinglich sind“, erklärt Antonio. Wer seinen Rotwein weiter reifen lassen möchte, muss das dann eben selbst übernehmen. Denn die Jahrgangswine und Spumante werden nach dem - teils 24 Monate währenden - Ausbau und der Abfüllung auf der Fattoria per Direktvertrieb abverkauft, bis das Lager geräumt ist.

### Demeter als Anspruch

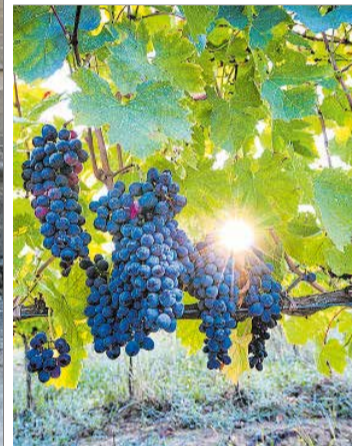
Bevor die auf Stroh gebetteten Gläser, Flaschen und Päckchen aus Recyclingpapier samt der aufwendig gestalteten Lektüre ihre Adressaten erreichen, ist auf dem Hofgut jedoch einiges zu tun. Unter der Leitung von Chefagronom Alceo Orsini bewirtschaften rund 160 fest angestellte Mitarbeiter den wohl größten biologisch-dynamischen Bauernhof Europas samt 100 Bienenvölkern, 800 Schafen und 1.000 Hühnern der toskanischen Valdarno-Rasse, die durch Züchtungsinitiative vor dem Aussterben bewahrt wurde.

Als Richtlinie für die Bewirtschaftung der Felder und Haltung der Tiere gelten bei der „Fattoria

La Vialla“ durchgehend die Kriterien der biologisch-dynamischen Demeter-Philosophie, die auf den Anthroposophen Rudolf Steiner zurückgeht. Man hat sich also den höchstmöglichen Kriterien und strengsten Auflagen verschrieben: Der Betrieb muss vollständig nach Demeter-Richtlinien geführt werden, Tierhaltung ist obligatorisch, die Fruchtfolge ist einzuhalten, zum Düngen oder für den Pflanzenschutz sind ausschließlich biologisch-dynamische Präparate aus Kräutern, Mineralien und Kuh-

„Wir wollen unsere Produkte zu Preisen anbieten, die erschwinglich sind.“

Antonio Lo Franco



mist erlaubt. Bei der Verarbeitung sind nur wenige Zusatz- und Prozesshilfsstoffe zugelassen - und auch der Wein darf nur eine minimale Menge an Sulfid enthalten.

Um möglichst autark zu funktionieren, verfügt der Betrieb über drei Seen, die als Wasserreservoir dienen, eine Pflanzenkläranlage sowie Solar- und Geothermieanlagen. Die Wälder, die das Areal umgeben, gehören teils zur Betriebsfläche und erfüllen eine regulierende Funktion für die gesamte Fauna und Flora und sorgen dafür, dass der Betrieb in der Gesamtbilanz mehr Kohlendioxid absorbiert, als er freisetzt. „Es geht uns auch um den Erhalt der Kulturlandschaft, wofür wir auch die Bauern aus der Nachbarschaft einbinden. Wir brauchen Biodiversität, nicht nur direkten Nutzboden“, erläutert Antonio.

Diese Bemühungen der Fattoria brachte den Brüdern und ihrem

Unternehmen jüngst eine angesehene Auszeichnung ein: den Umweltpreis „Baum 2017“, vergeben vom Bundesdeutschen Arbeitskreis für Umweltbewusstes Management (BAUM), dem größten Unternehmensnetzwerk für nachhaltiges Wirtschaften in Europa.

### Tradition und moderne Technik

„Der Kreislauf funktioniert an sich ganz einfach“, erläutert Bandino. „Die Früchte wachsen auf dem Feld, werden direkt nach der Ernte verarbeitet - und was übrig bleibt, kommt auf den Kompost. Zusammen mit dem Mist der Schafe und Hühner wird das Ganze dann vermengt und nach acht Monaten wieder als Dünger verwendet.“ Das jedoch nur in vergleichsweise homöopathischen Dosen. Tierischer Düng wird nach Demeter-Richtlinien nur in geringen Mengen verwendet. Vorbild für das Kreislaufkonzept sind die Bauernhöfe, die bereits vor 200 Jahren in der Toskana als Selbstversorger gewirtschaftet haben.

Der Unterschied liegt natürlich in der Dimension. Da räumt die „Fattoria La Vialla“ mit gängiger Skepsis auf und zeigt, dass es möglich ist, auch in groß angelegter Bewirtschaftung nachhaltig - im Sinne einer biologischen Kreislaufwirtschaft - zu arbeiten. Die traditionellen Methoden werden mit modernen Technologien - wie etwa der Vakuumtechnologie - in ihrer Effektivität gesteigert.

Von der Wahrhaftigkeit des Vorzeigebetriebs überzeugte sich jüngst auch Fürst Albert II. von Monaco, der sich mit einer Stiftung in Sachen Umweltschutz engagiert und für seine Initiative bereits 2009 den B.A.U.M.-Sonderpreis erhielt.



Gastfreundschaft genießen: Die Gäste der Fattoria werden noch nach toskanischer Sitte bewirtet. (FOTOS: DIANA PAPPAS, HETTY VAN OIJEN)