

Foto: Sarah Wiener GmbH



Sarah Wiener
Die Zutat

Die Zucht zarter Sorten

Die Köstliche aus Charneux. Die Kaiserbirne mit dem Eichenblatt. Die Gräfin von Paris. Noch heute lassen die Namen erahnen, dass die Birne vor einigen Jahrhunderten ziemlich beliebt bei Adligen war. Europas Königshäuser überboten sich gegenseitig in der Zucht besonders zarter Sorten. Ursprünglich kommt die Frucht aber wohl aus Kleinasien; das mittelhochdeutsche *bire* leitet sich vom lateinischen *pirum* ab.

Aus dem 18. und 19. Jahrhundert stammen auch die meisten der heute bekannten Sorten – weltweit sind es über 1.500, im Verkauf landet wie so oft nur ein Bruchteil dieser Vielfalt. Dabei gibt es himmelweite Unterschiede in Geschmack, Aussehen und Konsistenz, von knackig-fest bis buttrig-weich, von honigsüß bis zitronig-säuerlich. Auf Streuobstwiesen findet man diesen Sortenreichtum teilweise noch.

Wenn man Äpfel mit Birnen vergleicht, hinkt die Birne ihrem kugeligen Verwandten vielleicht ein bisschen hinterher, was Anbau und Erntemengen betrifft – sie ist anfälliger für Spätfrost und lässt sich schlechter lagern. Doch muss sie sich überhaupt nicht verstecken, wenn es um ihren Nährstoffgehalt geht: Die Birne ist reicher an Phosphor, Kalium und Kalzium als der Apfel und ihr geringerer Säuregehalt macht sie obendrein magenverträglicher. Deshalb eignet sie sich auch gut als Säuglingsnahrung und wer Diät hält, freut sich über ihre entwässernde und verdauungsfördernde Wirkung. Übrigens gibt es in Asien eine Birnensorte, die verdächtig kugelförmig aussieht: die Apfelbirne, auch Nashi-Birne genannt.

Es gibt kaum etwas, was man mit Birnen nicht anstellen kann: Sie werden gedörrt, in Alkohol eingelegt, zu Ziegenkäse gereicht oder mit Bohnen und Speck gegart. Ich verspeise sie am liebsten roh, zum Beispiel in Schnitzern mit Radicchio oder Feldsalat oder grob gerieben in meinem Frühstücksbrei.

Wer vor lauter Euphorie zu viele reife Birnen gekauft hat und nicht weiß, wohin mit ihnen, kann sich an einem einfachen Birnenmus versuchen: Dafür die Früchte entkernen, schälen und würfeln, in einem Topf legen und mit Weißwein und etwas Wasser begießen, bis alles bedeckt ist. Zucker – Menge je nach Süße der Früchte –, Nelken, Zimt und einen Schuss Zitronensaft dazu, alles aufkochen. Wenn die Birnen weich sind, nach Belieben pürieren; ich mag's, wenn man noch ein paar Stücke rauschmeckt. Wer das Ganze in Gläser füllt, kann sich auch noch im Winter am samtig-süßen Geschmack der Birne erfreuen, zum Beispiel als Beilage zu Palatschinken.



Foto: picturealliance

Die Köchin Sarah Wiener stellt hier jeden Monat eine ihrer Lieblingszutaten vor. Heute: die Birne

Weder Wiesenhof noch Rügenwalder Mühle. Sondern: Fattoria La Vialla
Foto: Wolfgang D. Schneider



Satt in Olivenöl eingelegte Sehnsucht

Wer wissen möchte, warum die Amore der Deutschen für Italien nie aufhören wird, muss zur Fattoria La Vialla reisen. Der Lebensmittelhändler wird dieses Jahr 40

Aus der Toskana **Philipp Maußhardt**

Auf den langen Fußweg nach *La Vialla* nehme ich meistens ein Roncolone mit. Das ist eine Machete mit einem Griff aus Leder und einer breiten, sehr scharfen Klinge, die an meinem Gürtel baumelt und mir ein Gefühl von Sicherheit gibt. Sollten Schlehen oder Ginsterbüsche den Weg versperren, schlage ich sie ab. Und würde mir ein wilder Eber oder ein Wolf begegnen, ich würde ihn mit dem Roncolone in die Flucht schlagen. Hoffentlich. Es gibt nämlich wieder Wölfe in diesem Teil der Toskana. Vor drei Sommern habe ich sie heulen gehört.

Von meinem Ferienhaus im Wald dauert der Weg bis nach *La Vialla* knapp zwei Stunden. Menschen begegne ich dabei nur selten. Erst schlängelt sich der Pfad durch einen verwilderten Kastanienwald hinauf zum „Passo di Lupo“, dem Wolfspass. Von dort windet sich der Saumpfad über mehrere Kilometer wie eine Schlange den Hügel hinunter, vorbei an verlassen Ruinen, immer wieder unterbrochen durch ausgetrocknete Bachläufe. Wenn statt der Esskastanien und Eichen die ersten Zypressen auftauchen, weiß ich: jetzt ist es nicht mehr weit. Dann wird mein Schritt schneller und schneller, denn in *La Vialla* erwartet mich eine köstliche *Merende*. So nennen Italiener ein Essen zwischen Mittag und Abend, das mit „Vesper“ oder „Brotzeit“ nur unzureichend beschrieben wäre.

La Vialla. Ein Name so schön, als könnte man ihn essen. Dabei war es einmal nur der Name eines Bauernhauses. Jedes Haus auf dem Land hat hier seinen Eigennamen, Straßennamen gibt es nicht. *La Signana, Cà dell'Oro, Casale di Sotto*, die Adressen klingen wie Opern und waren doch nur Namen sprengter Wohnstätten armer Bauern.

Die neuere Geschichte von *La Vialla* hat wirklich etwas von einem Märchen. Ein reicher Erbe einer toskanischen Textildynastie, Piero Lo Franco, hatte Ende der 1970er-Jahre genug von Weltmarkturbulenzen und Fabrikgestank. Er verkaufte seinen Unternehmensanteil und investierte das Geld, zusammen mit seiner Frau Giuliana, in ein kleines Landgut in der Provinz Arezzo. Die beiden begannen, die Olivenbäume zu pflegen, ein wenig Wein anzubauen und Pecorino-Schafskäse zu produzieren. Die zum Gut gehörenden Landhäuser wurden renoviert und an Touristen vermietet.

Heute ist *Fattoria La Vialla* die wohl erfolgreichste italienische Bio-Marke auf dem

deutschen Markt. Sie beschäftigt mehr als 150 Mitarbeiter und hat einen Kundenstamm von weit über 10.000 Menschen. Trotzdem wirkt alles auf dem Gelände von *La Vialla*, als sei man auf einem kleinen Bauernhof gelandet: Hühner laufen herum, es riecht nach frisch gebackenem Brot, ein aufgeschichteter Heuhaufen spendet Schatten und dazwischen steht pittoresk der alte Fiat-Lieferwagen, Baujahr 1957, mit dem die Söhne von Piero und Giuliana Lo Franco Ende der 80er Jahre die Lebensmittel noch persönlich über die Alpen transportierten.

Rund um die *Fattoria* – italienisch für Gutshof – sind Holztische mit karierten Tischdecken aufgestellt. Auf grob gehobelten Bänken unter einem Baldachin von Ginsterzweigen sitzen schon die Gäste aus Duisburg, Dresden oder Dillingen, dazwi-

Alles wirkt so, als sei man auf einem kleinen Bauernhof gelandet

schen wirbeln Frauen in weißen Schürzen und Mützen, sie bringen frisch gebackenes Brot, eingelegtes Gemüse, Pasten aus Tomaten, Paprika und Auberginen, Salami mit Fenchelsamen, Salate und natürlich Wein aus eigener Produktion.

Die Amtssprache in *La Vialla* ist Deutsch. Fast alle Mitarbeiter können zumindest die Grußformeln und Bestellungen verstehen und mit genau jenem Maß an Italo-Dialekt erwidern, der das Herz und den Geldbeutel öffnet. Böse Zungen behaupten, *La Vialla* hätte auf eine sehr geschickte Art und Weise die Sehnsucht der Germanen nach mediterraner Lebensfreude in ein perfektes Marketingkonzept umgesetzt. Das mag sein, aber dann haben sie es gut gemacht. *La-Vialla*-Kunden sind die treuesten Kunden der Welt.

Inzwischen haben die drei Söhne von Piero Lo Franco das Geschäft übernommen, Gianni, Antonio, Bandino, jeder von ihnen zuständig für einen anderen Geschäftsbereich, man kann sie noch oft auf dem Hof von *La Vialla* antreffen. Unter ihnen arbeitet ein perfekt eingespieltes Logistik-Team. Denn alle Produkte der *La Vialla* gibt es nur im Postversand oder in einem der beiden Auslieferungslager in Frankfurt und Horb in Baden-Württemberg. Zwischenhändler würden das wichtigste Gut zerstören, dem *Fattoria La Vialla* den Erfolg verdankt: den persönlichen Kontakt zu ihren Kunden.

La famiglia, das ist der zentrale Begriff des Erfolges. Wer einmal nur ein Glas eingelegter *tomodori* bei *La Vialla* bestellt und damit seine Adresse offenbart, wird Teil dieser „Familie“. Einmal im Verteiler, erhält man mehrmals im Jahr unaufgefordert Post in Form kleiner Liebesbeweise: Rezeptbücher, Nachrichten über die Olivenernte, ein Paket, in dem sich ein winziger Olivenbaum befindet.

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 hinter 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.“

Echt, authentisch, familiär. Zur Wein- oder Olivenernte reisen jedes Jahr ein paar hundert Gäste an, um ein wenig mit anzupacken, vor allem aber, um ihr Verlangen nach einer heilen Welt und nach Überschaubarkeit zu befriedigen. Dazu passt auch das Corporate Design der *Fattoria*, die Computerschrift, die wie handschriftlich wirkt. Wenn teuer bezahlte Marketing-Experten sich den Kopf zerbrechen, wie man Markentreue und Authentizität schafft, dann sollten sie vor den „Amateuren“ aus *La Vialla* auf die Knie fallen. Die haben es hinbekommen, dass eine Zielgruppe, die ihren Briefkasten eigentlich mit vielen Aufklebern vor Gratis-Werbungen schützt, die Prospekte aus der Toskana wie Post von guten Freunden betrachtet und sie niemals einfach ins Altpapier schmeißen würde.

Das alles funktioniert aber nur, weil das Essen, die Weine, die Zutaten auch wirklich gut sind. *La-Vialla*-Weine sind inzwischen vielfach preisgekrönt. Schon vier Mal hintereinander wurde die *Fattoria* auf der Nürnberger Biofach-Messe als weltweit bester Bio-Erzeuger ausgezeichnet. Und es schmeckt hervorragend. Nach zwei Stunden an einem Holztisch mit fremden Menschen bin ich satt, zufrieden und um ein paar Geschichten reicher.

Ich schnalle mir mein Roncolone um und mache mich auf den Rückweg in die Berge. Noch ein paar Meter klingt das Stimmengemurmel und Gelächter mir hinterher, dann wird es still und stiller und ich bin wieder allein mit meiner Sehnsucht.

produkttest

Silikon saugt nicht

Silikon-Schwamm heißt das, was mit seiner noppigen Oberfläche aussieht wie die abgezogene Haut eines Massageballs. Butterweich liegt er in den Händen, ersetzen soll er die sowohl hygienisch als auch ökologisch schlimmen Abwaschschwämme und -tücher. Die entwickeln sich in kürzester Zeit zu Brutkästen von allerlei Bakterien – schmierig, übelriechend, unappetitlich. Kocht man sie aber in der Wäsche, reiben sich kleinste Nanopartikel ab und landen im Grundwasser, was auch nicht gut ist. Außerdem schrumpfen sie.

Die Silikon-Schwämme (erhältlich bei *proidee.de*) dagegen kann man in der Spülmaschine mitwaschen und danach sind sie wie neu. Einzig: Sie sind keine Schwämme, auch wenn sie so heißen. Sie machen die Geschirrobflächen zwar sauber (und zum Körpermassieren eignen sie sich auch), aber sie saugen nicht. Hinterher hat Wasserspuren auf den Oberflächen, wer nicht nachtrocknet.

Jene, die lieber mit saugenden Dingen putzen, sollten es machen wie meine Tante: Sie schneidet sich aus alten, kochfesten Laken die Putzklappen zu. *Waltraud Schwab*

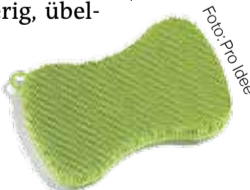


Foto: Pro Idee