

Ein Stück Toskana in Frankfurt

Italienisches Bio-Landgut eröffnet seine erste Filiale überhaupt

Viele Kunden der „Fattoria La Vialla“, eines Bio-Landguts in der Toskana, wollten die Produkte vor der Bestellung im Internet kaufen. Deshalb machten die Händler in Fechenheim ihre erste Filiale überhaupt auf. Wer dort einkaufen möchte, braucht eine elektronische Schlüsselkarte.

■ Von Andreas Haupt

Fechenheim. Von außen ist die Lagerhalle unscheinbar. Eine schmale Gasse führt hin, zwischen den alten, rot verklinkerten Lagerhallen an der Orber Straße hindurch, quer über den „Gewerbepark Cassellastraße“. Nur ein kleines Schild und ein Türöffner mit Chipkarten-Leser weisen auf die Filiale der „Fattoria La Vialla“, eines der ältesten Bio-Landgüter Italiens, hin.

Im Inneren der Halle lagern kistenweise Weinflaschen, Olivenöl, Artischocken, eingelegte Antipasti, Soßen und andere Leckereien. Nur vereinzelt kommen Kunden persönlich vorbei, das Geschäft läuft vor allem über das Internet. Denn das Konzept der ersten La-Vialla-Filiale überhaupt ist neu und exklusiv: Nur wer eine Chipkarte hat, erhält Zutritt.

Viel Betrieb

An diesem Abend ist aber eindeutig mehr los als sonst. Ausgelassene Stimmung herrscht: Die Fattoria hat Stammkunden zur Verkostung eingeladen. „Wir müssen selbst noch schauen, ob das Konzept dieses Ladens funktioniert“, sagt René van Duinen vom Unternehmen. Erstens sei es die erste Filiale des Landguts überhaupt, zweitens sei das Konzept neu.

„Wir wollen exklusiv sein“, betont van Duinen. „Unsere Kunden bekommen unsere Produkte nur

direkt bei uns.“ Zielgruppe seien Privatleute und Firmen. Restaurants, die die Weine ausschenken wollten, erhielten eine Absage. Fattoria-Produkte sollten nicht in der Gastronomie angeboten werden. Ob dieses Geschäftsmodell in Frankfurt ankommt, muss sich erst noch zeigen.

Dass sich La Vialla Frankfurt für die erste Filiale aussuchte, ist kein Zufall: „Wir haben viele Kunden in Deutschland, vor allem im Rhein-Main-Gebiet“, sagt van Duinen. Eine kritische Anmerkung hätten die Kunden bei aller Zufriedenheit aber immer gehabt: „Wir können nichts probieren, bevor wir im Internet bestellen; wir können doch nicht jedes Mal nach Italien fahren!“ Die Bio-Unternehmer nahmen sich das zu Herzen – und gründeten die Filiale.

Lockere Verkostung

Die Frankfurter Beate und Manfred Marten genießen die lockere Atmosphäre bei der Verkostung. „Wir kennen die Fattoria La Vialla seit Jahren, Freunde haben sie uns gezeigt“, erzählt Beate Marten. Auf einer Kochreise mit der Frankfurter Genuss Akademie war sie dort sogar schon zu Gast. „Es ist herrlich.“ Dass sie die Produkte nun auch hier testen kann, gefällt ihr.

Van Duinen zeigt sich mit der Halle in Fechenheim zufrieden: „Diese schöne, alte Industriearchitektur ist herrlich“, sagt er und zeigt auf die zierlichen stählernen Streben, die das leichte Dach stützen. „Etwas Altes wieder zu verwenden für einen neuen Zweck, das ist Teil unserer Philosophie.“

Während im hinteren Teil der Halle kistenweise Wein und andere Produkte lagern, ist der vordere Teil am Eingang mit einfachen Mitteln gemütlich eingerichtet. Zwei Köche stehen hinter einer Theke, kochen



Diese Produkte aus der Toskana gibt es nur bei der „Fattoria La Vialla“, in Restaurants sucht man sie vergebens.

Foto: Hamerski

Pasta, reichen Käse, Salami und andere Leckereien. Davor steht eine große, hölzerne Tafel mit Stühlen. Hohe Regale aus dunklem Holz bilden eine gemütliche Ecke, abgeschirmt vom Rest der Halle.

Vor 34 Jahren gründete die Familie Lo Franco den Betrieb in Castilione Fibocchi zwischen Florenz und Arezzo, indem sie mehrere Landgüter zusammenfasste. „Als einer der ersten Betriebe stellten sie kom-

plett auf ökologischen Landbau um“, erzählt van Duinen. Die Anbau- und Produktionsmethoden würden immer weiterentwickelt, auch mit Hilfe der Universität von Ancona. „Wir bemühen uns, nachhaltig zu wirtschaften. Zu den 1600 Hektar der Fattoria La Vialla gehören auch kleine Wälder. Das Holz nutzen wir selbst, etwa zum Abstützen der Weinstöcke.“ Der Dung der sardischen Schafe, aus deren Milch

der Pecorino-Käse entsteht, dient als Dünger. „Und wir haben die größte Solaranlage der Toskana.“

In Afrika engagiert sich das Unternehmen nach eigenen Angaben mit dem Netzwerk Slow Food, außerdem hilft es in Kenia bei der Verbreitung nachhaltiger Anbaumethoden. „Dünger oder Tierärzte gibt es nicht, deshalb ist eine nachhaltige Landwirtschaft dort so wichtig“, sagt René van Duinen.

Die nächste Weinprobe in der Fechenheimer Filiale der „Fattoria La Vialla“ findet mit Sommelier Richard Grosche am Donnerstagabend, 27. September, statt. Weitere Weinproben gibt es ebenfalls donnerstags am 11. und 18. Oktober. Am Donnerstag, 4. Oktober, erzählt Stefan Maxeiner über die Umweltprojekte von La Vialla. Um Anmeldung per E-Mail wird gebeten, entweder an stefan.maxeiner@lavialla.de oder rene.vanduinen@lavialla.it, Infos unter www.lavialla.it im Internet.