

# Der Schlüssel zur Toskana

Unsere Ernährung und unsere Gesundheit sind eng miteinander verbunden. Man schmeckt sofort, ob ein Essen oder ein Erzeugnis mit Liebe und im Einklang mit der Natur hergestellt wurde oder nicht. Jede Herstellungsart, die mit und nicht gegen die Natur arbeitet, sowie jede Verarbeitungsweise, die dafür sorgt, dass sämtliche Nährstoffe im jeweiligen Nahrungsmittel erhalten bleiben, sind gut für uns

## Alles Bio

Das familiengeführte Bio-Land- und Weingut »Fattoria La Vialla« ist so ein Betrieb, der seit mittlerweile über 36 Jahren das Gute aus Italien auf die Esstische der Feinschmecker bringt. Auf insgesamt 1.600 Hektar Land stellt die Inhabersfamilie Lo Franco zusammen mit ihrem Team, das quasi ebenfalls zur Familie gehört, im toskanischen Castiglion Fibocchi zwischen Florenz und Arezzo ausschließlich Erzeugnisse her, die höchsten biologischen Standards genügen. Dabei werden sowohl die traditionellen Verfahren geübt und gepflegt als auch in Kooperation mit der Universität von Ancona modernste agrarwissenschaftliche Erkenntnisse in den Verarbeitungsprozess integriert.



## Glück gehabt

Die Frankfurter haben allerdings besonderes Glück gehabt. Denn es ist noch gar nicht so lange her, dass sich die Lo Francos überlegt haben, ihre feinen Genusswaren in einer kleinen Vorratskammer ähnlich eines Hofladens mit Depot in Frankfurt-Fechenheim zu lagern, um diese registrierten Kunden und Freunden des Hauses zum Probieren zur Verfügung zu stellen.

Das Konzept ist denkbar ungewöhnlich, aber originell. Man muss sich lediglich auf der Homepage [www.speisekammer.lavialla.it](http://www.speisekammer.lavialla.it) anmelden und bekommt dann eine Schlüsselkarte aus Olivenholz. So ist die Speisekammer nicht wie ein Geschäft für jedermann geöffnet, sondern wirklich

nur exklusiv für all diejenigen, die zur La Vialla-Familie gehören. Die freundlichen Mitarbeiterinnen des Hauses helfen einem bei der Auswahl und man kann selbstverständlich die toskanischen Leckereien wie den Pecorino-Käse – gewonnen aus der Milch der hofeigenen, sardischen Schafen –, die edlen Weine, Essige, Nudeln, Öle und Konfitüren naschen. Aber eigentlich könnte man auch blind zu jeder der Spezialitäten greifen, schließlich ist durch und durch alles biodynamisch, zertifiziert, mit viel Liebe und guter Energie durchtränkt. So ist die Fattoria LaVialla der Landwirtschaftsbetrieb mit der größten biodynamisch bearbeiteten Landfläche in ganz Europa, bekannt für ihre

hervorragende, positive CO<sub>2</sub>-Bilanz und ihren nachhaltigen, ökologischen Fußabdruck.

## Gesundheitselixier Olivenöl

Seit 2013 sorgt die neue geothermisch auf höchstem Stand konzipierte Ölmühle für die kalte Pressung der gesunden Früchtchen. Dank Sonnenkollektoren, Fußbodenklimatisierung und einer besonderen Dämmung muss kein Methan verwendet werden und da die Mühle ein Carbon-Free Gebäude ist, kann sie auch mit der höchsten Energie-Klassifizierung A+ punkten. Besonderer Clou ist die durchsichtige luftundurchlässige Kuppel, in der die Oliven mit Mühlsteinen gepresst werden. Am Ende entsteht ein »extra vergine« Öl, das klimaneutral produziert worden ist. Da es neben den Polyphenolen auch reich an Vitamin E und so über und über antioxidativ ist, gehört es in die Kategorie der nutraceutischen Erzeugnisse, sprich, es kann als Nahrungsmittel aber zugleich auch in gewisser Weise als wohltuende Medizin angesehen werden.

## Preisgekrönte Weine und ihre Wirkungen

Neben dem Olivenöl kann auch der Rotwein (in moderatem Maße genossen) eine überaus positive Wirkung auf den Körper ausüben. Denn ein Teil des Rotweins hilft dabei, die mehrfach ungesättigten Fettsäuren im Blutplasma zu schützen. Außerdem ist der rote Rebsaft oxidierungshemmend und antimikrobiell.

Auch auf die Weine aus dem Hause La Vialla ist auf jeden Fall Verlass, sind sie doch allesamt wahre »Einser-Kandidaten«. auf der Berliner Wine-Trophy wurden die Fattoria La Vialla ausgezeichnet als bester Bio-Produzent 2015

und im Rahmen der Biofach 2015 erhielt die Fattoria vor kurzem wieder 12 Gold- und 7 Silbermedaillen. Zu den besten Weinen überhaupt zählen unter anderem der Torbolone I.G.T. 2013, der Casaki Duro I.G.T. 2011 sowie der Barriccato I.G.T. 2011. Die zahlreichen Auszeichnungen sprechen für sich. Allein in 2014 erhielt die Fattoria 126 Anerkennungen für ihre herausragenden Anbauverdienste und ihre Weine – und das sowohl in Deutschland als auch in Italien, Frankreich, England, Japan und den USA!

## In keinem Geschäft der Welt erhältlich...

Dafür, dass man die Weine und Öle sowie all die anderen Köstlichkeiten in keinem Geschäft oder Restaurant der Welt erwerben kann, hat sich La Vialla ganz bewusst entschieden. »Es soll so sein, als ob ein Bauer die Früchte seiner Erde zu Ihnen nach Hause tragen würde«, erklärt Stefan Maxeiner, Repräsentant der Fattoria in Deutschland mit Sitz in Frankfurt das Exklusivitätsprinzip, das der Firmenphilosophie zugrunde liegt. So ist das Angebot im Internet eine wichtige Säule für den Erfolg. Doch die vielen Stammkunden aus dem Rhein-Main-Gebiet äußerten verstärkt den Wunsch, die online angebotenen Erzeugnisse auch mal probieren zu können, ohne gleich nach Italien reisen zu müssen... Und da Kundenwünsche in der Fattoria stets sehr ernst genommen werden, wurde kurzerhand aus der Idee Wirklichkeit.

## Ein Hauch Toskana weht in Frankfurt

In 2012 wurde schließlich die La Vialla Speisekammer eröffnet. Wer die ehemalige Fabrikhalle im »Cassellapark« - Heimat vieler kleine Handwerksbetriebe - betritt, der wird über das toskanische Flair staunen. Hier gibt es gemütliche rustikale

Tische, an denen man selbst gebackenes Brot und verschiedene Sorten Pesto probieren kann. Dazu ein paar Oliven oder ein frisch gepresster Traubensaft... In Kisten lagern die verschiedensten Erzeugnisse der Fattoria und regelmäßig werden auch Verkostungen und Vorträge zum Thema »gesunde Ernährung« in entspannter Atmosphäre angeboten.


All die Privatleute und Firmen, die über einen der begehrten Schlüssel verfügen, können dienstags, mittwochs, freitags und samstags von 11-20 Uhr sowie donnerstags von 12 bis 21 Uhr vorbeikommen, um genau das zu probieren und abzuholen, was sie ansonsten online bestellen würden allerdings ohne vorab in den Genuss der Erzeugnisse zu kommen.

Möchten Sie Ihren Schlüssel zur Toskana in Ihren Händen halten?

Fattoria LaVialla »Speisekammer«  
Frankfurt Casellapark Gebäude E  
Cassellastraße 30-32 Zufahrt über Orber Straße  
Tel. + 49 (0)69.42 69 41 60 speisekammer@lavialla.it .  
www.speisekammer.lavialla.it · www.lavialla.it



## The key to Tuscany

 Our food is strongly connected with our health. Food that is produced and processed in a way that preserves nature and also all nutrients is good for us. The family-run ecological farming company »Fattoria La Vialla« has provided the best food to gourmets for more than 36 years. Owners Lo Franco and their team work on their 1,600 hectares of land located in the Tuscan Castiglione Fibocchi between Florence and Arezzo, and produce exclusive products to the highest ecological standards. Recently, the family Lo Franco have decided to offer their gourmet produce in a small pantry similar to a storage room in Frankfurt-Fechenheim, where special customers and friends of the company can try their food. The concept is rather unusual, but genial. All you have to do is to register at La Vialla's website [www.speisekammer.lavialla.it](http://www.speisekammer.lavialla.it) and you will then receive your personal key. It is La Vialla's intention not to sell their wines, oils and other specialities in any shop or restaurant in the world. »It is as if a farmer brings his harvest to your home«, explains Stefan Maxeiner, manager of the La Vialla pantry in Frankfurt, the company's philosophy and their exclusive enterprise. All private customers and businesses who own a key can taste the produce they would like to order, or collect goods ordered online Tuesdays, Wednesdays, Fridays and Saturdays from 11am to 8 pm. Would you like to own your personal key to Tuscany?