

Aarauer Nachrichten



Der Familienbetrieb dankt Ihnen. Bild: zvg

13.12.2024 10:16

BIOLOGISCH-DYNAMISCHE LANDWIRTSCHAFT AUS ITALIEN

Ein Stück Toskana in Rothrist: Die Speisekammer der Fattoria La Vialla

Mitten in Rothrist, an der Neuen Industriestrasse 6, lädt die Speisekammer der Fattoria La Vialla dazu ein, die Werte und Produkte eines besonderen landwirtschaftlichen Betriebs aus der Toskana kennenzulernen. Die familiengeführte Fattoria La Vialla ist seit Jahrzehnten ein Vorreiter der biologisch-dynamischen Landwirtschaft.

Die Fattoria La Vialla, gelegen in den Hügeln des Chianti-Gebiets, ist mehr als ein Bauernhof – sie ist ein Ort, an dem Tradition und Nachhaltigkeit Hand in Hand gehen. Auf 1600 Hektar wird nach biologisch-dynamischen Prinzipien gearbeitet, die Erzeugnisse tragen das Demeter-Siegel und stehen für eine Landwirtschaft, die den Kreislauf der Natur bewahrt. Diese Philosophie prägt nicht nur die Produkte, sondern auch die Menschen, die hinter der Fattoria stehen.

Die Speisekammer in Rothrist

Die Idee der Speisekammer entstand aus dem Wunsch, die Weine und Erzeugnisse der Fattoria auch ausserhalb Italiens erlebbar zu machen. In Rothrist können Besucherinnen und Besucher die Spezialitäten vor Ort verkosten und erwerben. Die Atmosphäre ist einladend und entspannt – ein Ort, der neugierig macht und gleichzeitig einen Einblick in die Werte und Arbeitsweise der Fattoria La Vialla gibt.

Ein Treffpunkt für Genuss und Begegnung

Einmal im Monat finden thematische Veranstaltungen statt, bei denen die Vielfalt der Erzeugnisse näher vorgestellt wird. Verkostungen für kleinere Gruppen sind nach Vereinbarung ebenfalls möglich. Die Speisekammer ist ein Ort, an dem man die Erzeugnisse nicht nur probieren, sondern auch ihre Geschichten erfahren kann – Geschichten von Handarbeit, Tradition und dem Streben nach Qualität.

www.lavialla.com