

auer Media Group
**BEST
SELLER**



**Die genialsten
Beauty-Produkte
Deutschlands** s. 18

tina

Nr. 38 11. September 2024

Deutschland 1,99 €
Österreich 2,30 €
Schweiz CHF 3,90

- B/LUX € 2,40
- NL € 2,60
- GR € 3,00
- SI/ES/PT (cont) € 2,90
- IT/FR € 2,80
- MIT € 3,30
- HU Ft 1250
- CZ Kč 99
- DK dkr 26,95



Schützen vor Viren und Bakterien
**Die weltbesten
Heil-Pflanzen** s. 50



s. 38

Die Ernte ist da!

Supersaftige Apfelkuchen

AKTUELLE DISKUSSION
Lasst uns unser Bargeld s. 6

AUS DER FORSCHUNG
Die 5 größten Schmerzmittel-Irrtümer s. 56

Das neue Herbst-Intervall- Fasten

s. 62

Zeit-Tricks, die Sie noch nicht kennen

DEKO-EXTRA

**Landhaus-
Lieblinge**

DAS GEFÄLLT UNS
Funktionsmode,
schick wie nie

s. 16



Genießen

Benvenuti auf unserer Fattoria

*Die einfachen Dinge sind die besten – davon
ist man auf dem Bio-Bauernhof La Vialla in der
Toskana schon seit Jahrzehnten überzeugt*

*Alla vita –
auf das Leben!*

Wie aus dem
Bilderbuch: Seit
über 45 Jahren
produziert La Vialla
von Demeter -
zertifizierte
Delikatessen im
Herzen der Toskana.
Und diese werden
am liebsten
gemeinsam unterm
Feigenbaum genossen



Gemeinsam arbeiten, gemeinsam feiern: Alle Viallini freuen sich besonders auf das jährliche Weinfest und die neuen Weine

Text und Konzept: Julia Meyerdiercks
Rezepte und Umsetzung: House of Food

Es gibt Orte, da scheint die Welt noch in Ordnung. Da setzt man sich mit guten Freunden bei einem Glas Wein an den Tisch und genießt: die gemeinsame Zeit, die Sonne und köstliches Essen. So wie auf der Fattoria La Vialla, einem der größten familiengeführten, Demeter-zertifizierten Landwirtschaftsbetriebe der Toskana. Mehr als 150 „Viallini“, wie die Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter liebevoll genannt werden, kümmern sich Tag für Tag um den Boden, die Landhäuser, Weinberge, Olivenhaine und Gemüsegärten, die Backstube, den Hofladen, die Getreidemühle und um all die Tiere.

Vielfach ausgezeichnet für beste Produkte und Engagement

Seit 1978 produziert die Familie Lo Franco im Chianti-Gebiet, im Herzen der Toskana, alles biodynamisch – Brot, Honig, Schafskäse, Eier, Pesto, Olivenöl, Wein, Kuchen und Plätzchen wie die berühmten Cantucci. „Damals in den Anfängen wurden unsere Eltern belächelt. Aber sie waren schon damals überzeugt, dass Chemie und Pestizide nichts in der Natur verloren haben. Es war immer der Traum unserer Eltern, im Einklang mit der Natur zu leben. Landwirtschaft zu betreiben, die Felder zu bewirtschaften, gute, ehrliche Erzeugnisse herzustellen. Der Grundgedanke ▶

Zucchini-Risotto mit Knusper-Pancetta

Rezept Seite 36



„Die Natur schenkt uns die besten Zutaten“, sagt Benedetta, die die Tische für den Tag deckt. Gäste können hier montags bis freitags, von 10 bis 16 Uhr, eine Brotzeit machen

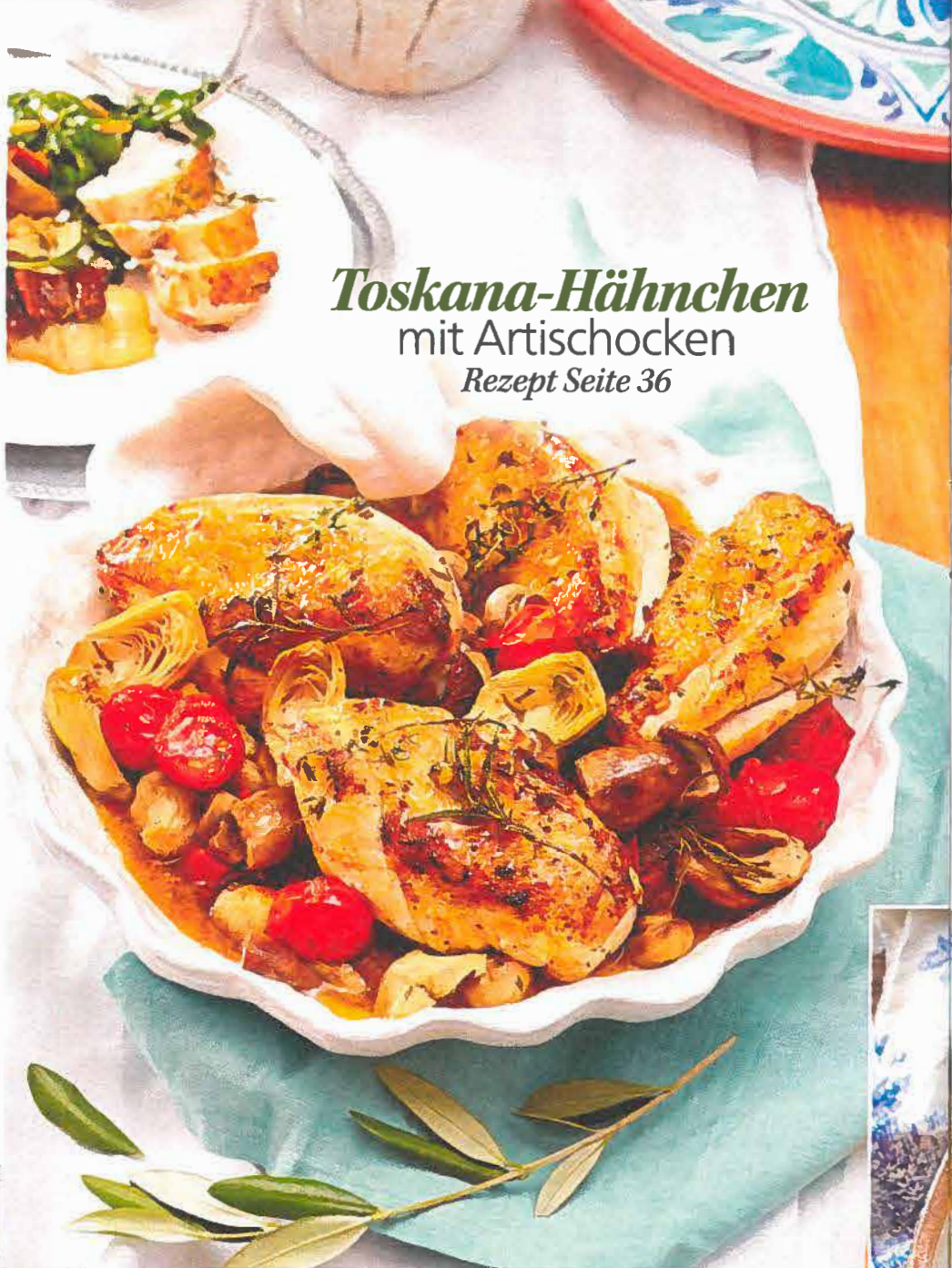
Damals in den Anfängen wurden unsere Eltern belächelt

Die Familie Lo Franco setzte schon 1978 auf biodynamische Landwirtschaft

war immer, das alles nachhaltig zu tun“, erklärt Antonio, einer der drei Brüder, die heute in der dritten Generation das Unternehmen weiterführen.

Ein natürliches Gleichgewicht herstellen zwischen Pflanzen, Tieren und Menschen ist auch zum Ziel geworden für die Brüder Antonio, Gianni und Bandino Lo Franco. Die Erde, die sie von ihren Eltern übernommen haben, wollen sie eines Tages gesund und fruchtbar ihren Kindern übergeben.

Nachhaltigkeit ist auch heute eines der wichtigsten Themen der Fattoria. Dank eigener Solarpanels und Klimaschutzprojekten ist der Betrieb CO2-neutral,



Toskana-Hähnchen mit Artischocken

Rezept Seite 36



Gruß aus dem Hofladen auf der Piazzetta: Anna-Maria, Stefanie, Sara, Martina und Zitunia (v.l. im Uhrzeigersinn) kümmern sich um den Verkauf vor Ort

absorbiert durch seine Arbeit und den hohen Waldanteil sogar mehr Kohlendioxid, als er emittiert. Schon 2017 gewannen die Viallini einen Umweltpreis für „herausragendes Engagement, für Umweltschutz und nachhaltige Entwicklung“. Und erst kürzlich sogar den Deutschen Nachhaltigkeitspreis (siehe Kasten rechts).

Das Prinzip des Direkthandels führen die drei Brüder weiter

Die Fattoria ist inzwischen auf 742 Hektar gewachsen. Weinberge, Felder, Olivenhaine und Obstgärten. Hinzu kommen 1240 Hektar extensiv genutzter Mischwald, außerdem rund 600 glückliche Hühner, die beste Eier für die hauseigene Pasta legen, und 800 Schafe, die über die abgeernteten Gemüsegelder trappeln und den Boden düngen.

Das Herzstück der Fattoria ist der Hofplatz mit toskanischen Natursteinhäusern und einem Hofladen, wo man all die leckeren Produkte direkt probieren kann. Denn auch das hat sich nicht verändert: La Vialla gibt es nur bei La Vialla, im Hofladen, per Post oder online bestellt (siehe Infos). Das Prinzip des Direkthandels wollen die drei Brüder auch weiterhin fortführen. „Unsere Kunden wissen, dass sie bei uns das Beste bekommen, und bestellen – zu unserem Glück – immer wieder“, sagen sie stolz.

Zur Mittagszeit oder auch am Abend sitzen Gäste und Mitarbeiter unter dem grünen Dach des Feigenbaumes. Die langen Tische mit rot-weiß karierten Tischdecken haben die Nonnas bereits gedeckt. Es warten Schüsseln und Platten mit Antipasti, grüne und schwarze Oliven, Bruschetta, Fenchelsalami, junger und alter Pecorino. Getreu dem Motto: vom Einfachen das Beste. Mehr Italien geht nicht ... ■

Uno, due, tre ... und rauf auf den Tisch! Auf ihre Weine sind die La-Vialla-Frauen und -Männer besonders stolz. Zum fünften Mal wurden sie als Winzer des Jahres beim Wettbewerb Vinitaly 2024 ausgezeichnet. Salute!

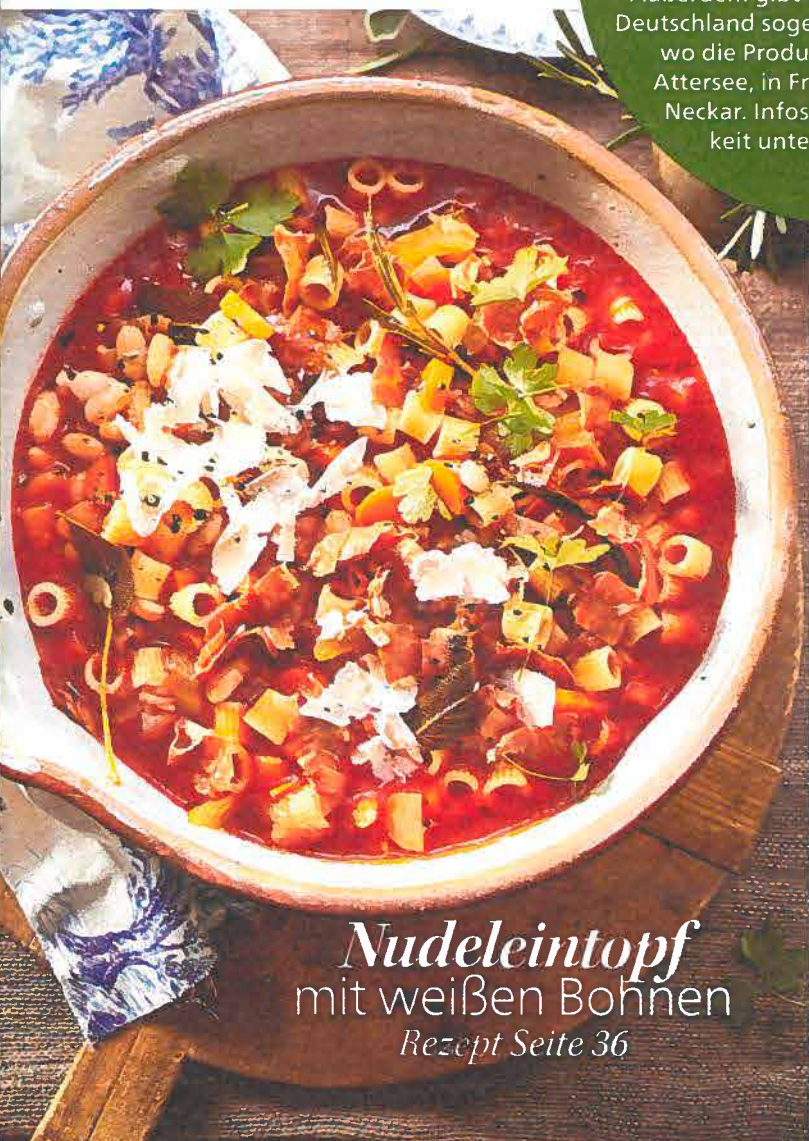


Der Genuss aus der Toskana für zu Hause

Die Produkte der Fattoria werden fast ausschließlich über den Online-Shop vertrieben. Wer die Fattoria besucht, kann aber vor Ort im kleinen Hofladen einkaufen. Außerdem gibt es an drei Standorten in Deutschland sogenannte Speisekammern, wo die Produkte erhältlich sind: in Attersee, in Frankfurt und Horb am Neckar. Infos und Bestellmöglichkeit unter www.lavialla.it



Die Fattoria liegt in der Toskana, im berühmten Chianti-Weingebiet, 20 Minuten von Arezzo entfernt im Valdarno-Tal. Umringt ist sie von sanften Hügeln, Weinbergen, Steineichenwäldern und Olivenhainen



Nudoleintopf mit weißen Bohnen
Rezept Seite 36

Congratulazioni!

Glückwunsch zum Nachhaltigkeitspreis 2024

Die Fattoria La Vialla wurde kürzlich in Düsseldorf mit dem Deutschen Nachhaltigkeitspreis 2024 ausgezeichnet. Das biologisch-dynamisch wirtschaftende Familienunternehmen legt den Produktionsfokus auf umweltschonende Kreislaufwirtschaft und die Erhaltung fruchtbarer Böden. Durch Photovoltaikanlagen ist der ökologische Fußabdruck von La Vialla außerdem seit 2009 negativ. Für Besucher stehen 30 Bauernhäuser zur Verfügung, die allerdings weit im Voraus ausgebucht sind, Mehr Infos unter www.lavialla.it