

# Genuss für den Gaumen und die Seele

La Vialla in der Toskana ist ein malerisches Feinschmecker-Paradies für die ganze Familie

Es fühlt sich an, als käme man nach Hause. Die Fattoria La Vialla bei Arezzo in der Toskana ist mehr als nur ein Bauernhof mit Weinbergen und Olivenhainen. Hier gehört dazu, wer sich mit an den reich gedeckten Tisch unter Zöpfen getrockneter Peperoni, Maiskolben, Zwiebeln und Knoblauch setzt. Und man will dann eigentlich gar nicht mehr aufstehen: Traubensaft, Penne mit rotem Pesto, Salat mit Ziegenkäse und Schinken, frisch gebackenes Weißbrot, noch ofenwarme Cantucci... Die La Viallaner kredenzen alles, was ein deutsches toskana-sehnsuchtsvolles Herz begehrt. Ein perfekter Mittagstisch eben. Es kommen zwar auch viele Briten und andere Touristen, die dort agrotouristischen Urlaub machen. Aber die Deutschen sind doch seit Bestehen des Hofes das Haupt-Klientel.

Um eines der Ferienhäuser auf dem rund 1600 Hektar großen Gelände von La Vialla zu ergattern, muss man schon mindestens im Vorjahr buchen. Die Häuser liegen vereinzelt im Wald, auf dem Berg versteckt,

oder in der Ebene, in der Nähe der Felder. Wer seinem eigenen Auto die teils sehr kurvigen, holprigen und engen, in jedem Fall unausgebauten Wege nicht antun will, dem stehen kleine Fiats zur Verfügung. Am Haus angekommen, hat man wirklich, ja tatsächlich, seine Ruhe. Weit und breit nur toskanische Natur. Für die Selbstverpflegung, falls man die hier bei all dem Angebot überhaupt in Anspruch nehmen wollte, steht schon ein Korb mit einer herrlichen Auswahl an Hofprodukten bereit, der Spumante im Kühlschrank.

Die Häuser sind landestypisch und gemütlich eingerichtet und sehr sauber. Am sommerlichen Abend spätestens trifft man sich aber schon wieder unten im Kernbereich von La Vialla, dort, wo für alle und den Vertrieb den ganzen Tag über gekocht und gebacken wird. Eine lange Tafel, wie zu erwarten mit einer karierten Tischdecke, lädt wieder ein, dieses Mal gibt es mehrere warme Gerichte und Vorspeisen und Weine und überhaupt. Dann aber, nicht wie mittags für alle, sondern nur für die Hausgäste der Fattoria La Vialla.

Mehrere Kinder spielen auf dem Spielplatz und die etwa 30 Erwachsenen lernen sich kennen und stoßen miteinander an. Weit und breit keine richtige Straße und kein Lärm. Nur die Grillen zirpen laut. Die perfekte Kulisse für ein perfektes köstliches Mahl. Und schon wieder möchte man einfach nur sitzen bleiben und genießen.

Die Familie Lo Franco hat in der Toskana Bio-Geschichte geschrieben. Schon die Eltern der jetzigen Geschäftsführer, die drei Brüder Gianni, Antonio, Bandino, fingen in den frühen 70er-Jahren damit an nach ökologischen Richtlinien, gar nach dem Mondkalender, ihr Land zu bestellen. Was idealistisch begann, ist heute ein ständig wachsender Betrieb mit mehr als 160 festen Mitarbeitern. Vor Ort ist die biologisch-dynamische Massenherstellung und -vermarktung nicht zu spüren.

Die Atmosphäre, obgleich sie sich, wenn man genauer hinschaut, als inszenierte Idylle erweist, ist dabei so stressfrei und familiär, dass daran gar nichts falsch erscheint. Wie auf einem normalen Bauernhof schlafen Katzen an sonnigen Stellen, ein

Pfau stolz ruhig umher, Hühner gackern, Mehl- und Ölmühle sind in Betrieb.

Berühmt ist La Vialla aber auch vor allem für sein Olivenöl und seine Weine, die regelmäßig für ihre Spitzenqualität ausgezeichnet werden, so zum Beispiel wieder 2017 von der Berliner Wein-Trophy als „Bester Produzent ökologisch“. Aber auch die verschiedenen Tomatensoßen und Nudeln sind Verkaufsschlager. Und sie werden nicht nur im Dorfladen oder in der großen kühlen Weinhalle nebenan an die Touristen vor Ort verkauft: 80 Prozent aller Produkte werden in Deutschland konsumiert. La Vialla versendet auch per Internet und betreibt „Verkaufsstellen in Frankfurt am Main und in Horb am Neckar. Für den Geschmack müsste man also eigentlich gar nicht weit reisen, aber wer möchte schon auf den Geruch der Zypressen und das Zirpen der Grillen verzichten, wenn sich der Chianti Superiore auch in der toskanischen Abendsonne genießen lässt?

Heidi Friedrich

Diese Reportage wurde unterstützt von La Vialle. Infos: [www.lavialla.it](http://www.lavialla.it)

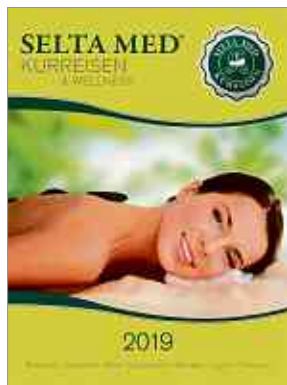


Auch der Bio-Honig wird hier selbst hergestellt.

Die Fattoria La Vialla ist ein familiengeführter, biologisch-dynamischer Betrieb mit mittlerweile mehr als 150 Mitarbeitern.

KOSTENLOS ANFORDERN

Der aktuelle Selta Med Katalog 2019



## Ihr Spezialist für Kurreisen & Wellness

Vielfältige Kur- & Wellnessreisen nach Bulgarien, Tschechien, Polen, Ungarn, Slowakei, Deutschland & Slowenien. Haustürabholung, Bus- oder Eigenanreise möglich. Attraktive Frühbuche-Rabatte von bis zu 180 € p. P. bei Buchung bis zum 31.03.19. Entspannen, kuren & genießen!



Selta Med GmbH – Büro Berlin, Alexanderstr. 1, 10178 Berlin  
Telefon: 030-810 333 60, [www.seltamed.de](http://www.seltamed.de), [berlin@seltamed.de](mailto:berlin@seltamed.de)

**Bestell-Service:** Bitte senden Sie mir den Katalog kostenlos und unverbindlich an folgende Adresse:

Frau/Herr.....

Vorname.....

Name.....

Straße/Hausnr.....

PLZ/Ort.....

Unterschrift.....

Coupon senden an:  
Berliner Verlag GmbH  
Anzeigen (Reisekataloge)  
Postfach 110506, 10835 Berlin

RÜGEN

April-Aktion in Binz Haus Edelweiß

„Frühlingserwachen auf Usedom“

- Supersonderangebot - Hotel Ostseeblick  
ab 3 ÜF nur 88,50 € p. P. im DZ - ab 3 ÜF nur 103,50 € p. P. im DZ/  
MPL - Kinderpreis bis 10 Jahre 15,50 € - Top-PR buchbar

SYLT

Westerland/Sylt