



bio+slow

Die Suche nach dem verlorenen Geschmack

Womit hat sie angefangen, diese Sehnsucht nach den Tomaten von früher? War es die Marktbeherrschung der geschmacklosen Wasserballons aus Holland, die seit den 1970ern die aromatischen „Paradiesäpfel“ von einst verdrängten? Oder war es der generelle Geschmacksverlust, den Sortenverarmung und Agrarindustrie längst all unserem Obst und Gemüse angetan hatten? 1980 hatte der Münchner Unternehmer Karl Egger das mehrheitlich fade Grünzeug auf dem deutschen Markt jedenfalls endgültig satt. Er fing ein neues Leben als „Genuss-Erzeuger“ an und damit begann die Geschichte von „LaSelva“.

Von **Gundula Oertel**.

„La Selva“, so hieß das schöne alte Gehöft in der toskanischen Maremma, das Karl Egger auf seiner Suche nach dem Ursprünglichen und Unverfälschten in seiner bevorzugten Urlaubsgegend entdeckt hatte. Zu dem Hof aus dem 16. Jahrhundert gehörten ein wunderbarer Ausblick aufs Meer und damals ganze sieben Hektar brachliegender Anbauflächen. Das Anwesen ist das Herzstück einer Firma geworden, die nun schon seit weit über 30 Jahren Biokunden mit mediterranen Genüssen versorgt und den verloren geglaubten Wohlgeschmack von Tomaten und anderen Gemüsesorten zurück auf unsere Teller gebracht hat.

Der Entschluss, sein florierendes Elektrounternehmen aufzugeben, ist Karl Egger nach eigenem Bekunden damals nicht besonders schwer gefallen. Das Preis-

angebot für seine Firma stimmte und die Aussicht auf mehr persönliche Freiheit und wirtschaftliche Unabhängigkeit war durchaus verlockend. Als klassischer Aus-

steiger hat sich der erfolgreiche Unternehmer dabei aber nie verstanden. Er sagt, er habe keineswegs mit allem brechen wollen, was bisher zu seinem Leben gehörte, doch ein paar grundlegende Dinge sollten sich schon für ihn ändern: „Nach einem halben Leben am Schreibtisch war ich es leid, immer nur drinnen zu sitzen – ich wollte raus, wollte die Jahreszeiten erleben und endlich wieder Lebensmittel genießen, die ihren Namen verdienen und so schmecken, wie ich es noch aus meiner Kindheit in Erinnerung hatte.“

Dass Egger gerade Ende der 1970er auf die Idee kam, sich als Biolandwirt zu versuchen, war kein Zufall. Es ging ihm wie vielen zu dieser Zeit: Der Bericht des Club of Rome zu den Grenzen des Wachstums und Bücher wie Rachel Carsons „Silent Spring“ hatten ihre Spuren im Denken naturverbundener Genießer hinterlassen. „Es lag damals förmlich in der Luft, die Hacke selbst in die Hand zu nehmen und Schluss mit dem Raubbau und dem Gift in der Landwirtschaft zu machen“, sagt er. Doch das tat der frischgebackene Biogärtner auf La Selva zunächst eigentlich nur für sich selbst und für Verwandte, Nachbarn und Freunde. Und natürlich waren es zu allererst Tomaten, die in seinem Garten mit Meerblick prächtig gediehen. Vor allem die lange vermissten Aromasorten wie die bei uns