

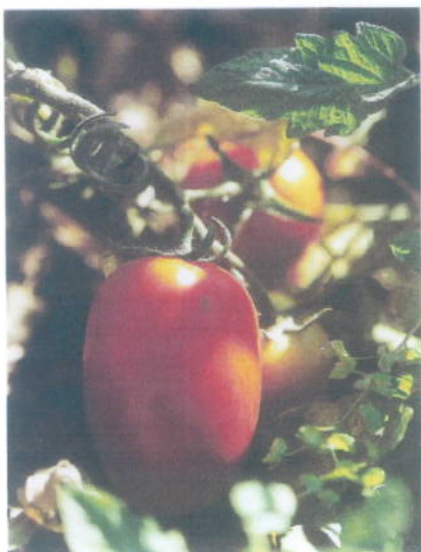
„Ochsenherz“ genannte und in Italien als *Cuore di bue* bekannte Sorte, eine gerippte Namens *Costoluto* oder die als *Canestrino* bezeichnete, deren italienischer Name sich auf die Körbchenform der Früchte bezieht und andere mehr.

Es dauerte indes nicht lange, da meldete sich der Unternehmer in Karl Egger wieder zu Wort und wollte mehr als ein Privatvergnügen aus dem Biogarten auf La Selva machen. Also kaufte er zunächst weitere 20 Hektar Brachland dazu und begann ganz behutsam, aus den kargen Böden wieder fruchtbare Anbauflächen zu machen. Schnell wurde klar, dass ein regelrechter Bio-Anbau nur ganz oder gar nicht zu machen wäre. Besonders für die Bodenpflege bedeutete das jedoch viel Mühe.

Mit Gründung, strohreinem Stallmist, Kompost und wechselnden Fruchtfolgen wurden die Böden über mehrere Jahresläufe in einen biologischen Zustand versetzt, der den naturgemäßen Anbau überhaupt erst möglich machte. Zudem wurden sorgfältig an die lokalen Bedingungen angepasste Pflanzensorten ausgewählt, und die – für eine echte Kreislaufwirtschaft unverzichtbare – Tierhaltung fand artgerecht mit fast ganzjährigem Auslauf statt.

Mit der Hilfe tatkräftiger Nachbarn und guter Berater ist es Karl Egger gelungen, LaSelva als Betrieb von Anfang an auf die Basis eines nachhaltigen Gesamtkonzepts zu stellen. Nach und nach kamen zu den Tomaten immer mehr andere Produkte dazu. „Die Reifezeit der Tomaten dauert ja nur etwa sechs Wochen im Sommer. Außerdem sind mit dem Klimawandel Regenfälle im August wahrscheinlicher geworden, und die können unter Umständen einen beträchtlichen Teil der Tomatenernte kosten“, erklärt Egger. Deshalb sah man sich beizeiten nach weiteren Gemüsesorten für Anbau und Verarbeitung um und nahm Oliven, Hartweizen und schließlich auch Reben dazu.

Aus den ehemals sieben Hektar Anbaufläche sind in 30 Jahren weit über 300 Hektar geworden, die Gesamtfläche ist sogar auf deutlich über 400 Hektar angewachsen. Zwei Drittel der zur Gemüseproduktion genutzten Fläche gehören aber immer noch den Tomaten allein. Sie sind das Herzstück in der gewaltig gewachsenen Ange-



botspalette, so wie der alte Hof immer der prägende Mittelpunkt des gesamten Unternehmens geblieben ist.

Die Weizenfelder von LaSelva erstrecken sich dennoch über ein größeres Areal als der gesamte Gemüseanbau, und auch der Weinbau auf dem Hofgut ist mit 22 Hektar Rebland größer als manches deutsche Spitzenweingut. Im Laufe der Zeit wurde schließlich auch der Verarbeitungsbetrieb direkt auf dem Hof zu klein und es kam

UMWELT – DAS SIND DOCH WIR ALLE!

die Fabrik im nahe gelegenen Donoratico dazu, genauso wie ein eigener Hofladen, in dem Kunden aus der Nachbarschaft ebenso gern einkaufen wie viele Touristen. Wer mag, kann sogar Urlaub bei LaSelva machen. Im Obergeschoss des alten, denkmalgeschützten Hauptgebäudes wurden mehr als zehn Gästezimmer eingerichtet und es gibt Ferienwohnungen auf dem Gelände, aus deren Fenstern man den weißen Chianina-Rindern auf ihren Weiden beim Grasens zuschauen kann.

Aus den vielfältigen Erzeugnissen des Hauses lassen sich inzwischen ganze Mahlzeiten aus einer Hand zusammenstellen: Pasta, Tomaten und andere Gemüse in verschiedensten Verarbeitungen, Pasten und Pesti, Oliven, Öle, verschiedene Essigsorten, Meersalz, Wein und mehr.

Mediterrane Produkte, die das leuchtend tomatenrote LaSelva-Logo tragen, sind in Deutschland in praktisch jedem Bio-Markt zu haben. Doch nur etwa die Hälfte der Produktion kommt auf den deutschen



Bei LaSelva im Mittelpunkt: Geschmack Aromareiche und an die Region angepasste Tomatensorte, Genießer Karl Egger probiert immer gern Neues.

Markt. Das Übrige geht nach Großbritannien, Frankreich, Italien und in andere Länder Mittel- und Osteuropas, ein Teil sogar nach Japan. Ganz unten im Regal sind Produkte von LaSelva allerdings nirgends zu finden. Qualität hat ihren Preis, daran kann kein Erzeuger vorbei, der es mit der Güte und „Sauberkeit“ seiner Produkte ernst meint und dabei auch den fairen Umgang mit den Mitarbeitern, Geschäftspartnern und Kunden nicht aus den Augen verlieren will. Weil ihm das mindestens genauso wichtig ist wie die Biosiegel auf seinen Produkten, zählt Karl Egger mit LaSelva auch schon lange zu den Mitgliedern von Slow Food in Italien wie in Deutschland. „Umwelt“, sagt Egger, „das sind doch wir alle! Es geht längst nicht mehr nur um den Genuss reiner, gesunder Lebensmittel, um den unverfälschten Geschmack köstlicher Produkte. Ethische und soziale Aspekte und Fragen nach unserer Energiebilanz rücken immer mehr in den Vordergrund. Und das gibt uns bei aller Freude über den Erfolg genug zu tun, um unser Qualitätsversprechen auch in Zukunft einzulösen und LaSelva konsequent auf Nachhaltigkeitskurs zu halten.“

LaSelva Italien

società bioagricola a r.l.

S.P. 81 Osa n. 7,

IT 58010 Albinia – Orbetello (GR),

Tel 0039. 0564. 88 57 99 / 88 56 69

LaSelva Deutschland

LaSelva Toskana Feinkost Vertriebs GmbH

Pasinger Str. 94, 82166 Gräfelfing,

Tel 089. 89 55 80 68-0

www.laselva-bio.eu