

PRESSEINFORMATION

LaSelva Bio-Feinkost und Wein

Toskanische Leidenschaft für Natur und Genuss.



Karl Egger, LaSelva Gründer.

Gräfelfing (Deutschland) & Albinia - Orbetello (Toskana, Italien), 2022: Der Bio-Feinkost Pionier Karl Egger begann 1980, ökologische Landwirtschaft in der südtoσκanischen Region Maremma zu betreiben. Heute verarbeitet LaSelva die Feldfrüchte in Eigenregie, die aus eigenem Anbau und aus einem Bio-Netzwerk stammen. Die Feinkostmarke wird von einem familiären Team gemanagt, rund um den Geschäftsführer Christian Stivaletti und die im Unternehmen engagierten Töchter Eggers. Zusammen mit den Kolleginnen und Kollegen der deutschen Schwesterfirma in Gräfelfing bei München vertreibt LaSelva zirka 200 typisch italienische sowie toσκanische Bio-Spezialitäten und vegane Bio-Weine.

„Ich wollte raus, die Jahreszeiten erleben und endlich wieder Lebensmittel genießen, die ihren Namen verdienen und so schmecken, wie ich sie aus meiner Kindheit in Erinnerung hatte: natürlich, intensiv und unverfälscht“, erinnert sich der bayerische LaSelva-Gründer und Naturland Mitbegründer an den Anlass für den wichtigsten Wendepunkt in seinem Leben. 1980 zog Karl Egger aus München in die südliche Toskana, wo er die ersten geeigneten Anbauflächen für die Feldfrüchte seiner italienischen Bio-Feinkost entdeckte.

Nach einer mehrjährigen Umstellung der Felder für eine ökologische Landwirtschaft baute er in der Region Maremma Bio-Obst und Bio-Gemüse an. Bald sollte es nicht mehr bei dem Verkauf von frischem Gemüse und der Produktion der ersten Tomaten-Passata in Bügelflaschen bleiben. Elf Jahre später kamen die ersten Bio-Spezialitäten in den Handel: nach Tradition und alten Hausrezepten der Toskaner, mit denen diese frisch geerntete Tomaten für den Winter „einkochten“, in Form von Polpa, Passata, Salsa und Pelati.

LaSelva: „die Wildnis“ in der Maremma.

Die anfangs sieben Hektar große Fläche ist mittlerweile auf über 650 Hektar mit fruchtbaren Nutzflächen sowie unbewirtschafteten Feldern und mediterranen Wäldern als Rückzugsgebiet für die Tierwelt herangewachsen. Drei Kilometer von der tyrrhenischen Meeresküste entfernt und in nächster Nähe zu dem Naturschutzgebiet „Parco Regionale della Maremma“ hat sich das Bio-Landgut LaSelva der ökologischen Landwirtschaft und dem Erhalt der Vielfalt von Natur und Tierwelt verschrieben.



80er Jahre: LaSelva Bio-Landgut in der Südtoσκana.

1984 wurde der Landwirtschaftsbetrieb der erste Naturlandbetrieb im Ausland. Die Zertifizierung „Naturland Fair“ dokumentierte schließlich 2018 Eggers öko-soziales Engagement der letzten vier Jahrzehnte. Der Kornspeicher, der im 17. Jahrhundert von den Spaniern in der Toskana erbaut und später von dem LaSelva Gründer erworben wurde, trug schon immer den Namen „LaSelva“, was „Wald“ bzw. „Wildnis“ bedeutet.

PRESSEINFORMATION

Tradizione & passione: der intensive, natürliche Geschmack der Ernte – ohne Zusätze.

Das persönliche Genussverständnis Eggers geht heute in der Firmenphilosophie des international agierenden Unternehmens „LaSelva Bio-Feinkost“ auf: LaSelva will für seine Kunden den intensiven, unverfälschten Eigengeschmack der frisch geernteten Feldfrüchte im Glas einfangen. „Nichts weglassen – nichts hinzufügen“ lautet das Motto und ist Leitmotiv bei der Rezeptentwicklung in der hofeigenen Manufaktur und der Tomatenverarbeitung. Mit viel Liebe zu Handarbeit und toskanischen Rezepturen. Mit Leidenschaft für Natur und Genuss.

Tipico italiano e toscano: 200 Bio-Spezialitäten, 15 Bio-Weine, Grappa, Prosecco und Vermouth.



2017 auf dem Landgut: Tomatensortiment.

LaSelva ist stolz auf seine Tomatentradition und Kernkompetenz, kreiert zudem seit den 90er Jahren Bio-Produkte aus vielerlei Gemüse, Kräutern und Obst.

Heute besteht die nahezu gluten- und hefe- sowie laktosefreie und vegane Natur- und Feinkost aus rund 200 typisch italienischen und toskanischen Bio-Spezialitäten und 15 maremmanischen Bio-Weinen vornehmlich aus dem „Morellino di Scansano DOCG“ und „Maremma DOC“. Ob vegan, „free from“ oder allergenarm: LaSelva entspricht aus Tradition den derzeitigen Ansprüchen und Trends.



2015 zur Paprikaernte: Antipasti.

Das Sortiment von LaSelva reicht vom Alleskönner Tomate über Oliven, Antipasti, eingelegtes Gemüse, feine Confits, Pesto, Pasta sowie Zitrusmarmeladen bis hin zu Essig und Olivenöl. Die veganen Weine aus eigenem Anbau und vinifiziert durch die Cantina LaSelva werden international vertrieben und prämiert. Prosecco und Spumante, Caffè espresso und Biscotti, Grappa und Vermouth veredeln das Angebot der italienischen Feinkost.

LaSelva ist neben dem Heimatmarkt Italien auch in Deutschland, der Schweiz, Österreich, Skandinavien, Frankreich, in den Benelux-Ländern, Polen, Tschechien, Estland, Japan und in den USA erhältlich. Die LaSelva Toskana Feinkost Vertriebs GmbH liefert ihre Spezialitäten über die Vertriebsbereiche Einzelhandel und Großhandel primär in den Naturkostfachhandel. Die Marke ist ebenso in Reformhäusern, im ausgewählten Einzelhandel, im Feinkost- und Weinhandel sowie online erhältlich. Zudem bedient der Feinkost-Hersteller den Vertriebsbereich Private Label.

 **LaSelva Produktinformationen (LaSelva Online-Shop: www.laselva.bio)**

PRESSEINFORMATION



Zur Ernte im August: Team Italien aus Management, Verarbeitung & Landwirtschaft.

Una famiglia: Anbau, Verarbeitung & Agriturismo.

LaSelva agiert authentisch und transparent. Der Betrieb lebt und arbeitet seit Jahrzehnten eng mit seiner lokalen Umgebung in der Toskana zusammen. Das sichert nicht nur Arbeitsplätze ganzer Familien und Generationen, sondern inspiriert zu neuen toskanischen Rezepten. Diese kommen nicht selten von den Mitarbeitern oder aus dem italienischen Freundeskreis.

Für LaSelva arbeiten zirka 280 Mitarbeiter auf dem toskanischen Landgut der LaSelva società bioagricola a r.l.u in der südlichen Region Maremma, in der unternehmenseigenen Verarbeitung der La Dispensa di Campagna s.r.l. im toskanischen Donoratico und im internationalen Vertrieb der LaSelva Toskana Feinkost Vertriebs GmbH in Gräfelfing bei München. Zirka 100 Angestellte arbeiten mit unbefristeten Verträgen, teilweise seit Gründung. Alle Kolleginnen und Kollegen werden nach Tarif bezahlt und kommen aus dem lokalen Umfeld. LaSelva Mitarbeiter auf dem Landgut sind durchschnittlich zwölf Jahre im Betrieb, knapp 60 Prozent arbeiten mit Jahresverträgen. In der Dispensa arbeitet die Hälfte der Mitarbeiter nach beiderseitigem Bestreben das ganze Jahr über.



Zur Ernte im Juli: auf dem Basilikumfeld.

2015 übertrug LaSelva Gründer Karl Egger seine Geschäftsführung dem Ingenieur der Lebensmitteltechnologie, Christian Stivaletti. Vor seiner Ernennung brachte der aus Grosseto stammende Toskaner seine Erfahrungen aus dem Qualitäts- und Umweltmanagement sowie aus dem Arbeitsschutz bei LaSelva mit ein.

1984 war der **Landwirtschaftsbetrieb mit geschlossenem Betriebskreislauf und eigener Tierhaltung** der erste Naturlandbetrieb im Ausland. Dr. Richard Storhas, erster Geschäftsführer und Präsident von Naturland e.V., und Agronom Mario Turri von der Universität Padua berieten Egger in der Gründungsphase, wie er auf ökologische Weise Landbau betreiben konnte.

PRESSEINFORMATION

Die Cantina LaSelva hat sich mit ihrem ebenso Naturland Fair zertifizierten Anbau zu einem weiteren Betriebszweig entwickelt. Die veganen Weine, deren Trauben aus dem Morellino di Scansano DOCG und Maremma DOC stammen, wurden bereits vielfach international prämiert.

 **Cantina Presseporträt:**

www.laselva.bio/presseinfo-und-bilder

 **Cantina LaSelva:** www.laselva.wine/de



Im Landesinneren: Die Cantina LaSelva mit Blick auf Magliano.

Auf Hofführungen, Weinverkostungen und im hofeigenen Agriturismo erhalten Interessierte, Landgut-Urlauber und Urlauberinnen und treue LaSelva-Besucher und Besucherinnen immer wieder aktuelle Einblicke hinter die Kulissen. Sie genießen Kostproben aus dem Hofladen, der auch von der Region gut besucht wird.

 **Ferien auf LaSelva:** www.laselva.bio/ferien-auf-laselva

Buchung:  **0039 0564 8848-1** und  **info@laselva-bio.it**



In der Manufaktur: LaSelva Klassiker „Semiseccchi“.

Die Produktion von jährlich einer Million Feinkost-Gläsern mit traditionellen und handwerklich kreierten Bio-Spezialitäten findet in der nach IFS Food Standards zertifizierten **Manufaktur** auf dem Bio-Landgut statt. In Donoratico nördlich von LaSelva befindet sich die **Verarbeitung der La Dispensa di Campagna s.r.l.**, die neben den IFS Food- auch nach BRC-Standards zertifiziert ist. Hier werden jährlich 21 Millionen Gläser Tomaten-, Pesto- und weitere Naturkost-Spezialitäten abgefüllt.

Über 96 Prozent aller Rohstoffe für die Verarbeitung der Dispensa stammen von LaSelva Anbauflächen und aus Italien, ein Großteil aus der Region. Zirka 80 Prozent aller in der Manufaktur benötigten Rohstoffe kommen aus eigenem Anbau und von regionalen Partnerbetrieben, 95 Prozent aus Italien. Die enge **Kooperation mit Bio-Bauern, Rohwarenlieferanten und spezialisierten Produktionspartnern** sichert den Rohstoffbedarf ab. Gemeinsam mit dem aufgebauten Bio-Netzwerk verfolgt der Feinkost-Spezialist eine Qualitätssicherung im ökologischen Anbau und eine traditionelle Verarbeitung zu authentisch italienischen Spezialitäten.

LaSelva setzt auf langfristige Zusammenarbeit, häufig seit mehreren Jahrzehnten. Öko-soziale Bedingungen bei den Partnern werden zum Beispiel anhand des eigens entwickelten LaSelva-Verhaltenscodex abgefragt. Garantierte Abnahmen schaffen Planungssicherheit und gegenseitige Beratung hilft nicht nur in klimatisch schwierigen Zeiten. Der Rohstoffbezug außerhalb Italiens beschränkt sich auf schwer bzw. nicht im Inland verfügbare Bio-Zutaten, wie zum Beispiel Trockenfrüchte, Gewürze und Kapern.

PRESSEINFORMATION

Responsabilità: Verantwortung für Genuss, Mensch, Tier- und Pflanzenwelt.



LaSelva Initiative zum Vogelschutz: Bodenbrüter „Triel“.

Seit 1980: 8.500 Bäume und Sträucher, Nisthilfen, Bienenweiden, Feuchtbiotope & mediterraner Wald.

Zum Schutz und Erhalt der Vogelvielfalt arbeiten die Toskaner auf dem Landgut eng mit den örtlichen Ornithologen zusammen. LaSelva unterstützt  **wissenschaftliche Projekte** unter anderem für die Blauracke und den Bodenbrüter Triel.



Ospedaletto: Station zur Vogelbeobachtung & Wasserpeicher.

Ein angelegter See mit gezählten 40 Vogelarten, Feuchtbiotope und mediterraner Wald, ein Fasanenschutzgehege, Nisthilfen und Totholz sind Rückzugsgebiete für die Tierwelt. Rund 8.500 gepflanzte Bäume und Sträucher heimischer Arten, wie Korkeichen, Wildkirschen, Vogelbeeren und Zypressen wurden gepflanzt. Ein Insektengarten, Bienenweiden und Blühstreifen ernähren Insekten und Wildbienen, die LaSelva neben der gezüchteten Honigbiene fördern möchte.



Ausgezeichnet: nachhaltiges, ethisches und regionales Engagement.



Zwischen den Feldern: Mitarbeiter im Elektro-Auto

Fotovoltaikanlagen, Phytosanierung des Brauchwassers, Elektrofahrzeuge, wassersparende Tröpfchen-Bewässerung und tarifliche Bezahlung sowie langjährige Betriebszugehörigkeit der lokalen Mitarbeiter sind Beispiele für eine nachhaltige und ethische Unternehmensverantwortung. 2014 wurde das Landgut für seine Bio-Kompetenz und sein regionales Engagement von dem italienischen gemeinnützigen Verband **„Legambiente“**  **prämiert,  Legambiente.**

2018 dokumentierte LaSelva Bio-Feinkost sein öko-soziales Engagement der letzten vier Jahrzehnte mit der zusätzlichen **Zertifizierung „ Naturland Fair“ seines landwirtschaftlichen Betriebes.**

 **Nachhaltigkeitsbericht:** www.laselva.bio/nachhaltigkeitsbericht

„Einfach ist doch gar nicht so schwer: Einfach und unverfälscht, natürlich und frisch.

Das ist das Geheimnis guter italienischer Küche, aber auch das Leitmotiv ökologischer Landwirtschaft.

Nicht Masse, sondern Klasse. Nicht Tempo, sondern Geduld.

Kein Raubbau an der Natur, sondern Verbessern, Bewahren und Erhalten.“

Karl Egger, Gründer von LaSelva.

+++ ENDE +++

PRESSEINFORMATION

Presseservice: www.laselva.bio/presseservice

Presseinformationen & Bildmaterial, Filme, Interviews, Pressereisen, Kooperationen. Online-Shop mit Produktinformationen.

Contatto: Kontakt

LaSelva Toscana Feinkost Vertriebs GmbH
Denise Kaltenbach-Aschauer, Pasinger Str. 94, DE-82166 Gräfelfing
Telefon +49 89/89 55 80 68-0/-78, Telefax +49 89/8 54 56 52
Mobil: +49 174/1870023
E-Mail: denise.kaltenbach-aschauer@laselva.bio

Kurzporträt: LaSelva Bio-Feinkost.

Das toskanische Bio-Landgut von LaSelva ist seit 1980 von 7 Hektar auf über 650 Hektar herangewachsen. Zu LaSelva società bioagricola a r.l.u. in Albinia – Orbetello (GR) gehören die von Naturland zertifizierte landwirtschaftliche Nutzfläche mit weitgehend geschlossener Kreislaufwirtschaft, mediterraner Wald mit Rückzugsgebieten für die Tierwelt und unbewirtschaftete Fläche. Eine Manufaktur am Hof, Weinbau und Weinkeller sowie die Verarbeitungsanlagen der La Dispensa di Campagna s.r.l auf 18.000 m² in Donoratico sind entstanden.

Über 250 Bio-Artikel für den Fachhandel, die Gastronomie sowie Privatkunden werden heute aus der südlichen Region Maremma in der Toskana, aus weiteren Regionen Italiens und durch die Münchener LaSelva Toscana Feinkost Vertriebs GmbH international vertrieben.

Aus dem ökologischen Ursprungsgedanken und Genuss-Verständnis des Gründers Karl Egger hat sich ein mittelständisches, internationales Unternehmen entwickelt. Es ist eingebettet in ein enges Netzwerk aus italienischen Rohstoff- und Produktlieferanten sowie internationalen Partnern, das in den letzten vier Jahrzehnten aufgebaut wurde.

Für LaSelva arbeiten in Italien und Deutschland 286 Mitarbeiter in Vertrieb, Anbau und Produktion. Die Mitarbeiter in Anbau und Verarbeitung stammen aus dem lokalen Umfeld und werden nach landesüblichem Tarif bezahlt. LaSelva bietet Urlaub im Agriturismo, Hofführungen und Wein-Degustationen an.

International: LaSelva im Fachhandel.

LaSelva Bio-Feinkost bedient den Heimatmarkt (Italien), Deutschland, Schweiz, Österreich, Skandinavien, Frankreich, Polen, Tschechien, Rumänien, Japan und die USA. LaSelva-Produkte sind im Naturkostfachhandel, in Reformhäusern, im Feinkost- und Weinhandel erhältlich.

Vielfältiges Bio-Sortiment: italienische Feinkost und marenmanische Weine.

Ob vegan, gluten- oder laktosefrei: ein Großteil der rund 200 Bio-Feinkost-Spezialitäten, der 15 Bio-Weine und Spumanti entsprechen den derzeitigen Verbraucheransprüchen.

Das vielfältige Naturkost- und Feinkost-Sortiment von LaSelva reicht vom Alleskönner Tomate über Oliven, Antipasti, eingelegtem Gemüse, feinen Confits, Pesto, Pasta und Konfitüren sowie Zitrusmarmeladen bis hin zu Essig und Olivenöl.

International prämierte Weine aus eigenem Weinanbau und vinifiziert durch die Cantina LaSelva im Morellino di Scansano DOCG, Prosecco und Spumante, Caffè espresso, Grappa und Vermouth, dazu passend salziges Gebäck und Biscotti veredeln das Angebot der italienischen Feinkost.

Ökologisches Bewusstsein: Bio-Identität, Kontrolle und Zertifizierung.

Das ökologische Verantwortungsbewusstsein von LaSelva ist fest verwurzelt in der Mitgründung des Öko-Verbandes Naturland e.V. durch Karl Egger zu Beginn der 80er Jahre. LaSelva war zudem der erste ausländische Naturlandbetrieb. Da nicht alle Zulieferer über eine Naturland Zertifizierung verfügen, aber dennoch sehr gute Bio-Qualität liefern, sind LaSelva Produkte je nach Anteil eigener und zugelieferter Rohstoffe durch ICEA (Istituto per la Certificazione Etica e Ambientale) und teilweise durch Naturland zertifiziert und nach EU-Verordnung 2018/848 kontrolliert.

LaSelva stellt durch seine langjährige Erfahrung im ökologischen Landbau besondere Ansprüche an die Partner, bietet seinen Kunden Transparenz und garantiert zusätzlich persönliche Kontrolle. Ist doch das eigene Netzwerk lokal, regional, national überschaubar und langjährig vertraut. Der Bezug von Rohstoffen aus dem Ausland beschränkt sich auf schwer bzw. nicht in Italien verfügbare Bio-Zutaten, wie zum Beispiel Trockenfrüchte, Gewürze und Kapern.

Personal: LaSelva Bio-Feinkost.

Für LaSelva Bio-Feinkost arbeiten in Deutschland und Italien bis zu 286 Mitarbeiter in Vertrieb, Anbau und Verarbeitung. Die Mitarbeiter in Anbau und Verarbeitung stammen aus dem lokalen Umfeld.

Auf einen Blick: LaSelva società bioagricola a r.l.u., Albinia – Orbetello, Toscana (GR), Italia.

654 ha Gesamtfläche: ca. 87 % Nutzfläche, ca. 13 % mediterraner Wald und unbewirtschaftete Flächen.

Tierhaltung: 130 Chianinarinder (Muttertiere und Kälber, Jungtiere) und 80 Apennin-Schafe.

Eigener Weinkeller: 170.000 Flaschen Rotwein, 25.000 Flaschen Weißwein und 5.000 Flaschen Spumante pro Jahr. Des Weiteren: Prosecco, Vermouth und Grappa.

Eigene Verarbeitung: Manufaktur auf dem Hofgut, Verarbeitungsanlage auf 18.000 m² in Donoratico.

Biozertifizierung: nach EU-Verordnung 2018/848 kontrolliert, zertifiziert durch ICEA (Istituto per la Certificazione Etica e Ambientale). Die Landwirtschaft von LaSelva ist zertifiziert durch Naturland e.V. und seit Sommer 2018 nach Naturland Fair-Richtlinien zusätzlertifiziert.

Agriturismo: Vermietung von Zimmern und Appartements, auch für Gruppen geeignet. Hofführungen und Wein-Verkostung: auf Anfrage.

