

## PRESSEINFORMATION

### LASELVA NACH 43 JAHREN

**Neues Firmengebäude, personelle und ökologische Verstärkung in Italien**  
Neues Büro und Lager mit Dach- und Insektengarten auf dem Landgut bei Albinia, neue Anbaufläche, modernisierte Verarbeitung mit neuer Betriebsleitung in Donoratico.



Azienda bioagricola von LaSelva: Neues Büro und Lager vorne, Gründungsgebäude mit Hofladen und Agriturismo hinten.



v.l.n.r.: Cristian Gallina (neuer BL Tomatenverarbeitung), Caroline Egger (Inhaberin & Marketing), Christian Stivaletti (GF LaSelva IT)

Gräfelfing & Albinia - Orbetello (Toscana), Oktober 2023: LaSelva hat auf seinem toskanischen Bio-Landgut ein neues Gesicht mit Blick Richtung Meer und Zukunft erhalten. Auch personell und ökologisch gibt es Verstärkung für den Bio-Lebensmittelhersteller.

Nach herausfordernden fünf Jahren mit Genehmigungs-, Planungs- und Bauphasen und bis zu 100 Prozent Mehrkosten für einzelne Baumaterialien steht es nun endlich da, das neue Gebäude auf dem Landgut von LaSelva. Das Büro und das Rohwarenlager mit Panorama-Dachgarten und insgesamt 1.750qm sind umgeben von Feldern und mediterranen Wäldchen. Ein 1.500qm großes Insekten-Mandala wurde angelegt, es wurden Bäume gepflanzt und Olivenbäume versetzt. In der näheren Umgebung erwarb LaSelva eine weitere 30ha große Anbaufläche. Der zweite Produktionsstandort in Donoratico erhielt mit Cristian Gallina einen neuen Betriebsleiter, die Anlage wurde modernisiert und durch neue Lagerfläche um ein Drittel vergrößert. Bereits 2022 wurde auf dem Landgut die Manufaktur für zirka 2,5 Millionen Euro fertig umgebaut. Für den angrenzenden Neubau der „Azienda bioagricola“ und für die einstündig entfernte Tomatenverarbeitung in Donoratico investierte LaSelva nun insgesamt zirka neun Millionen Euro.

### LaSelva-Büro und Lager auf dem Bio-Landgut bei Albinia

#### Mehr Raum für Management & Vorräte mit Ausblick auf Felder und Küste

Das Gründungsgebäude der „Azienda bioagricola“, der historische und stark frequentierte Kornspeicher mit Hofladen und Büro, sowie das Lager platzten aus allen Nähten. Die Kühlmöglichkeiten der Manufaktur waren begrenzt. Das verursachte unnötig Transportwege und Zeitaufwand für Anbau und Produktion. Jetzt freuen sich die Kollegen und Kolleginnen des Bio-Lebensmittelherstellers über die neue 400qm große Arbeitsumgebung im benachbarten, harmonisch eingepassten „ufficio“ (dt. Büro) mit 1.350qm Rohwarenlager und Kühlzellen.

## PRESSEINFORMATION

Neben Besprechungs- und Sozialräumen verfügt LaSelva ab sofort über noch mehr Panorama für Firmenveranstaltungen. Das Team und seine Gäste kommen auf dem Dachgarten mit Glaspavillon zusammen, ein herrlicher Sonnenuntergang in Richtung Meeresküste ist garantiert.

### Ökologischer Ausgleich: Photovoltaik, Pflanzungen und Insektengarten.

Für ökologischen Ausgleich sorgen 50kw-Photovoltaik auf dem Dach, umgepflanzte alte Olivenbäume und 150 neugepflanzte Sträucher und Bäume. Neben den bestehenden Pinien und Zypressen sorgen etwa Kork- und Steineiche, Trauerweide und Judasbaum für mediterranen Flair.



Gegenüber von dem neuen Gebäude blühen die ersten Stauden in einem auf 1.500qm gestalteten Insekten-Mandala. Die Nachhaltigkeitsreferentin Elodie Egger hat es zum Schutz insbesondere der Wildbienen und von Insekten konzipiert. Der angelegte Garten soll große und kleine Besucher und Besucherinnen des Landgutes über Insekten, Pflanzenarten und die Rolle der Bestäubung durch Bienen informieren.

### LaSelva (lat./it.) „die Wildnis“ (dt.) in den Worten Karl Eggers: „Landwirtschaft braucht alles um sich herum.“

Der Blick vom Dachgarten des neuen Büros auf die Hügel des Naturparks der Maremma an der Meeresküste motiviert die Kollegen und Kolleginnen, darunter auch die Gründertochter Caroline Egger, jeden Tag. Sie wollen ihre italienische Genusswelt in eine stabile Zukunft führen. Die Marketingmanagerin betont zudem: „Der Blick auf die umgepflanzten Olivenbäume erinnert uns dabei stets an die ökologischen Werte von meinem Vater, die er in der Landwirtschaft und Produktion konsequent verfolgte“.



Karl Egger, bereits im Ruhestand, bringt es auf den Punkt: „Landwirtschaft braucht alles um sich herum“.

Heute gibt es ein Fasanenschutzgehege, naturbelassene Felder für den Bodenbrüter Triel, knapp 120 eigens gefertigte und von Ornithologen beobachtete Vogelhäuschen, Feuchtbiopte, einen Speichersee mit Vogelbeobachtungsstation und eine üppige, heimische Pflanzenvielfalt. Aufgeforstet und bewahrt für die Tierwelt, die mit ihren Nützlingen den Anbau der Feldfrüchte für die Lebensmittelproduktion unterstützen.

Besucher und Besucherinnen können seit Neuestem mit einem „Percorso“ in der Hand (Wegbeschreibung mit Hofführung) auf kurzen und längeren Spaziergängen das Landgut, den Anbau und Stall sowie die Manufaktur erkunden.

## PRESSEINFORMATION



### Dispensa mit Betriebsleitung in Donoratico Bauliche und personelle Erweiterung

Die „Dispensa di campagna“ in Donoratico erhielt 6.000qm zusätzliche Lagerfläche und mit dem 40-jährigen Cristian Gallina seit Februar 2023 einen neuen Betriebsleiter. Der Wirtschaftsingenieur (it. „Ingegnere gestionale“) verstärkt das Team der Anbau- und Produktionsleitung rund um den italienischen Geschäftsführer Christian Stivaletti für die LaSelva-Tomatenverarbeitung. Siehe Titelbild.

Die Produktionsanlagen wurden teilweise ausgetauscht und optimiert. Nach der Erweiterung durch die neue Lagerfläche verfügt der Betrieb

jetzt über insgesamt 18.000qm. Für 2024 sind die Aufrüstung von Photovoltaik, die Modernisierung der Abwasserreinigung sowie Optimierungen für Energieeinsparung und Sicherheit geplant.

### Anbaufläche bei Orbetello

#### Mehr Feldfrüchte für die Cucina LaSelva

Für seine Rohstoffabsicherung hat LaSelva eine weitere 30 Hektar große, bereits ökologisch bewirtschaftete Anbaufläche erworben. Es reifen zirka 40 Kulturen auf insgesamt 574 Hektar in Eigenanbau. Die gesamte Landgutfläche von 654 Hektar verfügt über zirka 13 Prozent mediterranen Wald und unbewirtschaftete Flächen.

Der unternehmenseigene Anbau, darunter auch die Weinberge, und die unternehmenseigene Verarbeitung in der Toskana prägen die Produkte und Rezepturen seit 1980. In den letzten 43 Jahren ist nicht nur das interne ökologische Engagement gewachsen. Der Lebensmittelhersteller hat mit Schwerpunkt Toskana ein Bio-Netzwerk mit Rohstoffpartnern und Produzenten in ganz Italien aufgebaut. Seit Neuestem verarbeitet LaSelva zum Beispiel italienischen Rübenzucker für seine Marmellata, was zeigt, dass die Cucina LaSelva, wo immer möglich, aus der eigenen Heimat versorgt wird. Das neue Feld ist somit ein weiterer Schritt in die gewollte Richtung.

Nachhaltigkeitsbericht 2021 mit Angabe von Ressourcenverbrauch und -herkunft:

 [www.laselva.bio/Marketing/E-Paper/LaSelva\\_Nachhaltigkeitsbericht2021/index.html](http://www.laselva.bio/Marketing/E-Paper/LaSelva_Nachhaltigkeitsbericht2021/index.html)

### Benvenuti a LaSelva!



Zu Besuch in IT: Andreas Englmeier, GF LaSelva D (Mitte), C. Gallina, BL (li.) und Ch. Stivaletti, GF (r.).

Hinter den Toskanern liegt eine lange Zeit mit nicht vorhersehbaren Herausforderungen – bei fortlaufendem Betrieb und mit 40jährigem Jubiläum. Heute genießt LaSelva die Ruhe und Großzügigkeit der neuen Räumlichkeiten und ist voller Energie und Vorfreude auf die neuen Projekte. Und ... „che bello!“, wenn die ersten Gäste auf dem Landgut begrüßt werden können!

Presseinformationen, Presse-Porträt, Faktenblatt Historie und Bildmaterial zum Herunterladen:

 [www.laselva.bio/presseinfo-und-bilder](http://www.laselva.bio/presseinfo-und-bilder)

+++ ENDE +++ Abdruck honorarfrei +++

## PRESSEINFORMATION

### Presseservice: [www.laselva.bio/presseservice](http://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](mailto: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 m<sup>2</sup> 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 maremmanische 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 m<sup>2</sup> 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 zusatzertifiziert.

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

