

## PRESSEINFORMATION

### „40 anni“ LaSelva Bio-Feinkost und Wein

Eine italienische Genussfamilie mit Münchener Pioniergeist feiert 40 Jahre ökologischen Anbau und Feinkost-Kreation in der Toskana.



Gräfelfing (Deutschland) & Albinia - Orbetello (Toskana, Italien), Mai 2020: Der toskanische Bio-Pionier LaSelva feiert sein 40jähriges Jubiläum. 1980 bereitete der Münchener Karl Egger sieben Hektar Land in der Toskana für eine naturbelassene Landwirtschaft und ein unverfälschtes, intensives Genusserlebnis vor. Heute trägt dies biozertifizierte Feldfrüchte für seine italienische Feinkost-Marke. Sie reifen mittlerweile auf über 700 Hektar des eigenen Landgutes und mit Schwerpunkt regional toskanisch sowie landesweit auf den Feldern italienischer Öko-Betriebe. Die zweite Generation bei LaSelva verarbeitet Gemüse, Kräuter und Obst aus zirka 80 Kulturen in unternehmenseigener Regie unter anderem zu Tomatenspezialitäten, Pesto, mediterranen Kochzutaten, Bruschetta, Gemüsecremes, Antipasti und Wein. Zirka 95 Prozent der Rohstoffe für die eigene Verarbeitung kommen aus LaSelva Anbau und Italien. Auch mit traditionellen Verarbeitungsbetrieben für landestypische Zusatzsortimente arbeiten die Toskaner zusammen. LaSelva hat ein Öko-Netzwerk für sich und seine Heimat aufgebaut. Stetig im Wachstum vertreibt der Feinkosthersteller international 200 typisch italienische Bio-Spezialitäten sowie 15 vegane Bio-Weine. 2019 betrug der konsolidierte Gesamtumsatz rund 25 Millionen Euro.



Gründer Karl Egger (2. v. r., Mitte) mit den ersten Mitarbeitern aus Landwirtschaft und Verarbeitung.

Vor 40 Jahren begab sich der frisch in Italien eingebürgerte Münchener Karl Egger auf eine Mission: das intensive Genusserlebnis von frischen Saison-Gemüsen und Früchten so natürlich wie möglich, ohne unnötige Zusätze, eingemacht im Glas zu bewahren. Originale toscano! Der Markenname „LaSelva“ bedeutet zu Deutsch „Wald“ bzw. „Wildnis“ und vermittelt bildhaft Eggers ökologisches Verständnis für einen Anbau und die Lebensmittelherstellung im Einklang mit der Natur.

Das gleichnamige, alte Wirtschaftsgebäude, das der Naturland e.V. Mitgründer damals kaufte, und die dazugehörige Landwirtschaft im naturbelassenen, südlichen Landstrich, der Maremma, an der tyrrhenischen Küste wurden 1984 der erste ausländische Partnerbetrieb von Naturland e.V. Dieser ist bis heute und wird auch zukünftig ein Ort für den Erhalt der natürlichen Bodenfruchtbarkeit sowie der heimischen Pflanzen- und Tierwelt und vielfältiger Aufforstungsprojekte bleiben.

## PRESSEINFORMATION

LaSelva Bio-Feinkost bedient den Naturkost- und Feinkosthandel im Heimatmarkt Italien und Deutschland, in europäischen Ländern, darunter auch Skandinavien, in Japan und den USA. LaSelva beschäftigt international 286 aus dem jeweiligen lokalen Umfeld kommende, italienische und deutsche Mitarbeiter in Anbau, Verarbeitung und Vertrieb. Von ganzem Herzen ist das LaSelva Team ein Familienbetrieb geblieben, denn zum Kollegenkreis gehören auch junge Generationen ganzer Familien. Diese geben nicht selten Anregungen für neue Rezepturen.

### Responsabilità e piacere: Verantwortung und Genussverständnis.



Peter Hüller, Geschäftsführer  
LaSelva Deutschland.

Peter Hüller managt auf deutscher Seite als Geschäftsführer seit Markengründung die LaSelva Toskana Feinkost Vertriebs GmbH in Gräfelfing am ehemaligen Heimatort Eggers. LaSelva freut sich über langjährige Partnerschaften mit Händlern, die sein Handwerk schätzen, seine Herausforderungen in der Verarbeitung kennen und seine landestypischen Spezialitäten lieben.

„Wir müssen uns alle bewusst sein, dass wir Ernteerträge verarbeiten und weiterverkaufen. Mit uns hält die Natur Regie: sei es ein Mehr an Verarbeitung bei Ernteüberschuss und wunderbare, spontane Rezepturen oder auch Ernteeinbußen, an die das Sortiment angepasst wird. Es ist schön, aber auch herausfordernd zu erleben, wenn wir gemeinsam mit Fachkompetenz unseren Endverbrauchern eine authentische Anbau- und Genusswelt vermitteln können“, erzählt der Geschäftsführer, der zusammen mit der langjährigen Kollegin und heutigen Vertriebsleiterin Beate Wilke sowie einem 26köpfigen Team die Marke im Bio-Handel präsentiert.

Vor fünf Jahren stellte ihm Karl Egger in Italien seinen Nachfolger, den Toskaner und Ingenieur der Lebensmitteltechnologie, Christian Stivaletti, zur Seite. Dieser trägt die Verantwortung für die LaSelva società bioagricola s.a r.l.u und ist Chefkoordinator für Anbau, Netzwerk, Vertrieb und die Verarbeitung der unternehmenseigenen La Dispensa di Campagna s.r.l. Unterstützt wird auch er von langjährigen Mitarbeitern, zum Beispiel der seit 20 Jahren in Italien tätigen Qualitätsmanagerin Monika Mayer und dem landwirtschaftlichen Leiter seit Gründung, Daniele Zauli. Danilo Nocciolini wird nun wiederum nach über 15 Jahren Mitarbeit dessen Nachfolger.

„Wir bei LaSelva nehmen unsere Verantwortung sehr ernst, ehrlichen und intensiven Genuss ohne unnötige Zusätze zu kreieren, in Harmonie mit unserer Umwelt. Aus Überzeugung engagieren wir uns im Öko-Landbau auf unserem Landgut und in unserer unternehmenseigenen Verarbeitung. Mit Leidenschaft leben wir die echte Toskana mit ihren schnörkellosen und puristischen Rezepturen“, beschreibt der Geschäftsführer von LaSelva Italien die Leitlinien für den Weg in die Zukunft.



Gründer Karl Egger (2. v. r., oben) und Christian Stivaletti  
(1. v. l., oben) mit dem italienischen Management.

## PRESSEINFORMATION

Heute verfügen die Toskaner über 707 Hektar landwirtschaftliche Nutzfläche, 124 Hektar unbewirtschaftete Fläche und mediterranen Wald. Für die steigende Nachfrage nach vielfältigen, original italienischen Rezepturen und Spezialitäten arbeiten sie mit ihrem Netzwerk bestehend aus Anbaupartnern und traditionellen Herstellern zusammen. Dazu gehören zum Beispiel zwölf Tomaten-Bauern und ein Anbaubetrieb für Basilikum in der Toskana, eine Ölmühle in Kalabrien, Olivenbauern und eine traditionelle Caffè-Rösterei in Apulien sowie ein Pastificio in der Nähe von Arezzo in der Toskana.

Die Partnerschaften werden durch die 40jährige eigene Anbau- und Verarbeitungserfahrung von LaSelva geprägt und kontrolliert. LaSelva nimmt so seine ökologische Verantwortung wahr, versucht, diese in Italien voranzubringen und lebt auch in Zukunft Eggers Leidenschaft für Genuss und Natur.

### Zertifizierung: für ökologische und soziale Maßnahmen.



2018 erhielt das Landgut für seine Landwirtschaft die „Fair“-Zertifizierung von seinem Öko-Verband Naturland e.V. Die ersten Manufaktur-Spezialitäten und Bio-Weine, die mehr als 50 Prozent Rohstoffe aus eigenem Anbau enthalten, tragen das Naturland Fair-Label.

Karl Egger war Gründungsmitglied des Anbauverbands in den beginnenden 80er Jahren. Mit der Zusatzzertifizierung dokumentiert LaSelva heute dessen öko-soziales Engagement, das in Zukunft wichtiger Bestandteil bei der Lebensmittelproduktion bleiben wird. Wer sich davon persönlich überzeugen will, ist herzlich eingeladen, den Agriturismo auf dem Landgut zu besuchen. Benvenuti!

### Tanti auguri - limitierte Jubiläumsedition: moderne Vorratsgläser zum Wiederverwenden mit Einblick auf die drei Hauptkulturen des Bio-Landgutes.

Genussvolles aus Italien und der Toskana. Puristisch und transparent in Feinkost-Kreation und Öko-Anbau seit 1980. Dafür steht die limitierte Jubiläumsedition des Bio-Feinkost Pioniers, jede Ausgabe ein schickes, modernes Vorratsglas zum Wiederverwenden. Transparent gibt das Logo Einblick auf Feldfrüchte des Bio-Landgutes und seiner Anbau-Partner. Die drei Hauptkulturen von LaSelva machen Appetit auf toskanisches Basilikum im veganen Pesto, auf eine neue Artischockenfantasie und eine klassisch ländliche Tomaten-Salsa im Familienformat. Dazu lässt der kräftige Jubiläums-Rotwein „Rosso Maremma Toscana DOC 2018“ der Cantina LaSelva die heimatische Sangiovese-Traube warmherzig hochleben.

 **Produkt und Corporate-Presseinformation** ([www.laselva.bio/presseinfo-und-bilder](http://www.laselva.bio/presseinfo-und-bilder))

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

 **Presseporträts:** LaSelva Bio-Feinkost und Cantina LaSelva.

 **Faktenblätter:** LaSelva Historie.

 **Landwirtschaftsportrait** ([www.laselva.bio/presseservice](http://www.laselva.bio/presseservice))

 **Nachhaltigkeitsbericht** ([www.laselva.bio/presseservice](http://www.laselva.bio/presseservice))



+++ENDE+++

## 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 00 49 (0)89/89 55 80 68-78, Telefax 00 49 (0)89/8 54 56 52  
Mobil: 00 49 (0)162 708 40 07  
E-Mail: [denise.kaltenbach-aschauer@laselva.bio](mailto:denise.kaltenbach-aschauer@laselva.bio)

### Kurzportrait: LaSelva Bio-Feinkost.

Das toskanische Bio-Landgut von LaSelva ist seit 1980 von 7 Hektar auf insgesamt 831 Hektar herangewachsen. Zu LaSelva società bioagricola s.a r.l.u in Albinia – Orbetello (GR) gehören die von Naturland zertifizierten 707 Hektar landwirtschaftliche Nutzfläche mit weitgehend geschlossener Kreislaufwirtschaft und 124 Hektar 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 12.000 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.

### Viefältiges 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 cantinaLaSelva im Morellino di Scansano DOCG, Prosecco und Spumante, Caffè espresso, Passito und Grappa, dazu passend Pizza-Gebäck und Biscotti veredeln das Angebot der italienischen Feinkost.

### Ökologisches Bewusstsein: Bio-Identität, Kontrolle und Zertifizierung.

Das ökologische Bewusstsein und die Verantwortung von LaSelva sind fest verwurzelt in der Mitbegründung 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 EG-Verordnung 834/2007 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.

**831 ha Gesamtfläche:** ca. 85 % Nutzfläche, ca. 15 % mediterraner Wald und unbewirtschaftete Flächen.

**Kulturen:** 150 ha Gemüse gesamt, z.B. 35 ha Tomaten, 9 ha Basilikum, 28 ha Artischocken, 30 ha weitere Gemüse (wie Zwiebeln, Paprika, Auberginen, Zucchini, Spargel, Kartoffeln etc.), 48 ha Hülsenfrüchte; 7 ha Obstkulturen, 49 ha Sonnenblumen, 174 ha Getreide, 212 ha Grünland/Luzerne, 53 ha Ackerbohne, 35 ha Weinberge, 27 ha Olivenhain.

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

**Eigener Weinkeller:** 180.000 Flaschen Rotwein, 30.000 Flaschen Weißwein und 5.000 Flaschen Spumante pro Jahr. Des Weiteren: Prosecco, Passito und Grappa.

**Eigene Verarbeitung:** Manufaktur auf dem Hofgut, Verarbeitungsanlage auf 12.000 m<sup>2</sup> in Donoratico.

**Biozertifizierung:** nach EG-Verordnung 834/2007 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 zusätzlich nach Naturland „Fair“-Richtlinien zusatzzertifiziert.

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

