

PORTRAIT



LaSelva Bio-Feinkost und Wein: **toskanische Leidenschaft für Natur und Genuss.**

Seit 1980 betreibt Bio-Feinkost-Pionier Karl Egger in der Maremma extensive Landwirtschaft. Heute kreiert LaSelva 200 Bio-Spezialitäten und 15 Weine.



Gräfelfing/Toskana, Mai 2017: *„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-Inhaber und Naturland Mitbegründer an den

Anlass für den wichtigsten Wendepunkt in seinem Leben. 1980 zog Karl Egger aus München in die südliche Toskana, wo der Bio-Pionier die ersten geeigneten Anbauflächen für die Feldfrüchte seiner italienischen Bio-Feinkost entdeckte.

Der Geschmacksverlust, die Sortenverarmung und die Ausbeutung des Bodens durch die Agrarindustrie trieben ihn in die Region Maremma. Hier baute er nach einer mehrjährigen Umstellung der Felder für den biologischen Landbau auf natürliche Weise Obst und Gemüse an. Bald sollte es nicht bei dem Verkauf von frischem Gemüse und der Produktion der ersten Tomaten-Passata in Milchflaschen für Freunde bleiben. 11 Jahre später kamen die ersten Bio-Spezialitäten in den Handel: nach einem alten Hausrezept der Toskaner, mit dem sie frisch geerntete Tomaten für den Winter „einkochten“, in Form von Polpa, Passata, Salsa und Pelati.

LaSelva: „die Wildnis“ in der Maremma.

Aus anfangs sieben Hektar sind mittlerweile 743 Hektar fruchtbare, naturbelassene Nutzflächen geworden. Drei Kilometer von der tyrrhenischen Meeresküste entfernt und in nächster Nähe von 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. Der Kornspeicher, der im 17. Jahrhundert von den Spaniern in der Toskana erbaut und später von Egger erworben wurde, trug schon immer den Namen „LaSelva“, was „Wald“ bzw. „Wildnis“ bedeutet.



Tradizione & passione: der intensive 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

PORTRAIT



seine Kunden den intensiven, unverfälschten Eigengeschmack der frisch gerneteten Erzeugnisse im Glas einfangen. „Nichts weglassen – nichts hinzufügen“, lautet das Motto und ist Leitmotiv für Anbau, Rezeptentwicklung, Manufaktur und Verarbeitung. Mit viel Liebe zu Handarbeit und toskanischen Rezepturen. Mit Leidenschaft für Natur und Genuss.

Specialità toscane: 200 Bio-Spezialitäten und 15 Bio-Weine.

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

Heute besteht die nahezu gluten- und hefefreie sowie laktosefreie und vegane Natur- und Feinkost aus rund 200 Bio-Spezialitäten und 15 Bio-Weinen. Ob vegan, „free from“ oder allergenarm: LaSelva entspricht aus Tradition den derzeitigen Ansprüchen und Trends.

Das vielfältige Sortiment reicht vom Alleskönner Tomate bis hin zu Oliven, Antipasti, eingelegtem Gemüse, feinen Confits, Pesto, Essig und Olivenöl. International prämierte Weine, Prosecco und Spumante, Caffè espresso, Passito und Grappa, Cantucci, Pasta, Pizza-Gebäck und Konfitüren machen das Angebot der italienischen Feinkost komplett.



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.

Una famiglia: Anbau, Verarbeitung & Agriturismo.



LaSelva agiert authentisch und transparent. Der Betrieb lebt und arbeitet seit Jahrzehnten mit seiner lokalen Umgebung in der Maremma eng 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.

PORTRAIT



Das **internationale LaSelva Team** besteht aus den rund 100 fest angestellten Mitarbeitern der LaSelva società bioagricola a r.l. und der Verarbeitung in Italien sowie der LaSelva Toscana Feinkost-Vertriebs-GmbH in Deutschland. Bis zu 160 lokale, nach Tarif bezahlte Mitarbeiter sind zusätzlich in Anbau und Verarbeitung beschäftigt.



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 konsequente ökologische

Weise Landbau betreiben konnte.

Die ebenso durch Naturland zertifizierte **cantina LaSelva** hat sich zu einem weiteren Betriebszweig entwickelt, dessen vegane Weine bereits international prämiert wurden (www.laselva.wine). Die eigene Verarbeitung findet in der **Manufaktur** auf dem Hof und in **Verarbeitungsanlagen** im nah gelegenen Donoratico statt. Auf Hofführungen, Weinverkostungen und im hofeigenen **Agriturismo** erhalten Interessierte, Landgut-Urlauber und treue LaSelva-Fans aktuelle Einblicke hinter die Kulissen. Sie genießen Kostproben aus dem **Hofladen**, der von der Region gut besucht wird. (Buchung: Tel.: 0039 0564 8848-1, e-mail: agriturismo@laselva.bio)



In Kooperation mit italienischen Bio-Bauern und durch **langfristige Zusammenarbeit mit validierten Lieferanten**, teilweise schon seit 15 Jahren, sichert LaSelva den Rohstoffbedarf der mittlerweile großen Nachfrage ab. **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.

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



Seit 1980: 7.000 Bäume, Nisthilfen, Bienenweiden, Feuchtbiotope & mediterraner Wald.

Zum Schutz und Erhalt der Vogelvielfalt arbeitet man auf dem Landgut eng mit den örtlichen Ornithologen zusammen. LaSelva unterstützt wissenschaftliche Projekte unter anderem für die Blauracke und den in Europa mittlerweile sehr seltenen Bodenbrüter Triel.

PORTRAIT



Angelegte Feuchtbiotope und mediterraner Wald, eigens gebaute Nisthilfen und ein Fasanenschutzgehege, Totholz und Ausgleichsflächen sind wichtige Rückzugsgebiete für die Tierwelt. Rund 7.000 gepflanzte Bäume unterschiedlichster Arten wie Korkeichen, Wildkirschen, Vogelbeeren und Zypressen und mehrere Hektar Bienenweide kamen seit 1980 zwischen den Anbauflächen hinzu.

Ausgezeichnet: nachhaltiges, ethisches und regionales Engagement.

Fotovoltaikanlagen, Elektrofahrzeuge, wassersparende Tröpfchen-Bewässerung und tarifliche Bezahlung der lokalen, teils saisonalen Mitarbeiter sind Beispiele für eine nachhaltige und ethische Unternehmens-



verantwortung. LaSelva agiert international aber auch regional, was 2014 eine Ehrung offiziell bestätigte: Das Landgut wurde für seine Bio-Kompetenz und sein regionales Engagement von dem italienischen gemeinnützigen Verband „Legambiente“ zum Thema "Ruralità e innovazione („Ländlichkeit und Innovation“) in Maremma 2014" prämiert, (<http://www.festambiente.it>).

„Nachhaltig bio!“: Als Mitglied des BNN (Bundesverband Naturkost Naturwaren e.V.) nimmt LaSelva an der online-Kampagne „Nachhaltig bio!“ teil. (<http://www.nachhaltigbio.de>)

+++ ENDE +++ Abdruck honorarfrei. Belegexemplar erbeten.

„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.“

Presseservice: www.laselva.bio

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

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

PORTRAIT



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.

Ob vegan, „free from“ oder allergenarm: ein Großteil der rund 200 Bio-Feinkost-Spezialitäten und der 15 Bio-Weine entsprechen den derzeitigen Ansprüchen. Das vielfältige Naturkost- und Feinkost-Sortiment von LaSelva reicht vom Alleskönner Tomate bis hin zu Oliven, Antipasti, eingelegtem Gemüse, feinen Confits, Pesto, Essig und Olivenöl. International prämierte Weine, Prosecco und Spumante, Caffè espresso, Passito und Grappa, Cantucci, Pasta, Pizza-Gebäck und Konfitüren machen das Angebot der italienischen Feinkost komplett.

Ökologisches Bewusstsein: Bio-Identität, Kontrolle und Zertifizierung.

Das ökologische Bewusstsein und die Verantwortung von LaSelva ist fest verwurzelt in der Mitbegründung des Anbauverbandes 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.

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

829 ha Gesamtfläche: 90 % Nutzfläche, 10 % mediterraner Wald und unbepflanzte Flächen.

Kulturen: 104 ha Gemüse gesamt, z.B. 35 ha Tomaten, 8,4 ha Basilikum, 17 ha Artischocken, 28,6 ha weitere Gemüse (wie Zwiebeln, Paprika, Auberginen, Zucchini, Spargel, Kartoffeln etc.), 15 ha Hülsenfrüchte; 6,0 ha Obstkulturen, 33 ha Sonnenblumen, 18 ha Lein, 236 ha Getreide, 207 ha Grünland/Luzerne, 77 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 m² in Donoratico.

Biozertifizierung: nach EG-Verordnung 834/2007 kontrolliert, zertifiziert durch ICEA (Istituto per la Certificazione Etica e Ambientale) und das Landgut LaSelva ist zertifiziert durch Naturland e.V.

Agriturismo: Vermietung von Zimmern und Appartements, auch für Gruppen geeignet.

Hofführungen und Wein-Verkostung: auf Anfrage.

Personal: LaSelva Toskana Bio-Feinkost international.

Für LaSelva arbeiten international bis zu ca. 260 Mitarbeiter in Vertrieb, Anbau und Produktion. Die Mitarbeiter in Anbau und Verarbeitung stammen aus dem lokalen Umfeld und werden nach Tarif bezahlt.