

FAKTENBLATT

LaSelva Historie



1978 - Der Beginn

Karl Egger verlässt seine Heimat in München, um in die südliche Toskana zu ziehen. Er beginnt, auf sieben Hektar Obst und Gemüse auf natürliche Art und Weise anzubauen, setzt auf eine alternative Landwirtschaft mit großer Sortenvielfalt und auf den Erhalt der Bodenfruchtbarkeit.

Auf dem erworbenen Grundstück befindet sich ein alter Kornspeicher, der den Namen **LaSelva** trägt.

1986 - 1990

Ausbau des Partnernetzwerks

Zur direkten Verarbeitung der frisch gewonnenen Feldfrüchte baut sich Karl Egger ein enges Netzwerk aus regionalen Produzenten auf.

Die ersten Produkte werden über Freunde und Bekannte vermarktet. Später werden die hergestellten Produkte über die bei München ansässige **Freier Landmarkt - Marktgesellschaft mbH für die Produktvermittlung im naturgemäßen Landbau** vertrieben.



1980 - 1985



LaSelva & Naturland

Das erworbene Land wird auf den landwirtschaftlichen Anbau vorbereitet. Im Herbst 1982 können die ersten Feldfrüchte großflächig angebaut werden.

Zur selben Zeit wird Karl Egger Mitbegründer des ökologischen Landbauverbands Naturland.

1984 ist LaSelva der erste Naturland-Betrieb im Ausland.



1991 - 1995

Die LaSelva Hofmanufaktur

LaSelva eröffnet eine eigene Obst- und Gemüseverarbeitung auf dem Landgut in der Toskana. Von nun an können unter Verwendung von modernen Techniken und feiner Handarbeit große Stückzahlen von Antipasti und Gemüsecremes hergestellt werden.

1995 werden die ersten Zimmer im LaSelva Agriturismo vermietet.



FAKTENBLATT

1996 - 2000

Neue Produktions- & Vertriebswege



Im Jahr 1996 erwirbt Karl Egger Anteile an der nahegelegenen Tomatenfabrik La Dispensa in Donoratico. Hierdurch können die wachsenden Tomatenmengen erstmals geschlossen verarbeitet werden.

Die **Freier Landmarkt - Marktgesellschaft mbH für die Produktvermittlung im naturgemäßen Lanbau** unter der Geschäftsführung von Peter Hüller erhält den neuen Unternehmensnamen **LaSelva Toskana Feinkost Vertriebs GmbH**.

2011 - 2019

Naturland Fair

Nach 35 Jahren erfolgreicher Unternehmensführung überträgt Karl Egger im Jahr 2016 die Geschäftsführung für Landwirtschaft und Verarbeitung an seinen Nachfolger Christian Stivaletti.



Seit Ende 2018 ist der landwirtschaftliche Betrieb LaSelva Naturland Fair zertifiziert.

2001 - 2010

Bio-Weine aus der Cantina LaSelva



2003 wird die Cantina LaSelva fertiggestellt und die selbst angebauten Weintrauben von nun an in der eigenen Cantina gekeltert.

Im Jahr 2004 eröffnet LaSelva seinen ersten Onlineshop.

2020 - 2022

Mehr Arbeitsfläche & neues Geschäftsführungsduo

2021 wird die Manufaktur umgebaut, modernisiert und IFS Food zertifiziert.



Nach 32 Jahren alleiniger Leitung durch Peter Hüller erweitert LaSelva mit Andreas Engmeier die Geschäftsführung der deutschen LaSelva Toskana Feinkost Vertriebs GmbH.

Presse Kontakt:

LaSelva Toskana Feinkost Vertriebs GmbH
Denise Kaltenbach-Aschauer
Pasinger Str. 94 | 82166 Gräfelfing

Telefon +49 89 89558068-0 | Telefax +49 89 8545652
Mobil: +49 162 7084007
E-Mail: denise.kaltenbach-aschauer@laselva.bio

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, Telefax +49 (0)89/8 54 56 52
Mobil: +49 162 7084007
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 600 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 12.000 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 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 und Grappa, dazu passend 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 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.

630 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 und Grappa.

Eigene Verarbeitung: Manufaktur auf dem Hofgut, Verarbeitungsanlage auf 12.000 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 zusätzlich nach Naturland Fair-Richtlinien zusatzzertifiziert.

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



Slow Food
Deutschland e.V.