



Zum 35. Geburtstag von LaSelva

Paradiso naturale: 50 Prozent mehr Land für toskanische Bio-Feinkost und Tierwelt.

LaSelva Inhaber und Naturland Mitgründer Karl Egger pachtet 200 Hektar Land zu den 451 Hektar seines Bio-Landgutes hinzu. Weitere Jubiläumsüberraschungen: ein vierter Rebberg, limitierte Feinkost-Editionen und eine toskanische Ehrung.

Gräfelfing/Toskana, April 2015: Paradiesischer kann neue toskanische Erde zum 35. Jubiläum für Bio-Feinkost Pionier LaSelva nicht sein. 1980 zog der Münchner Unternehmer und Naturland Mitgründer Karl Egger in die Maremma. Auf der Suche nach dem guten, natürlichen Geschmack von Gemüse entschied er sich für die ökologische Landwirtschaft. Konsequenter fördert er die natürliche Bodenfruchtbarkeit und kreiert mit frisch geernteten Feldfrüchten typisch toskanische Bio-Feinkost. Aus Liebe zu Landschaft, Natur- und Tierwelt gestaltet er Feuchtbiootope und forstet auf. Mit den neu dazu gepachteten 200 Hektar erhält das 451 Hektar große Landgut mehr Anbauflächen zur Rohstoffsicherung aber auch Grünflächen und Macchia für Wildtierbestand und für die Erweiterung von Bienenzucht und Vogelprojekten.

„LaSelva“ bedeutet (Ur-)Wald, Wildnis. Unter diesem Namen erwarb Egger einst den alten spanischen Kornspeicher aus Besatzungszeiten. In den letzten 35 Jahren ist aus 7 Hektar Anbau von Gemüse, Obst und Wein eine ökologische Landwirtschaft mit Cantina, hofeigener Manufaktur und Verarbeitung für die 180 Spezialitäten starke Bio-Marke „LaSelva“ entstanden.



„Un paradiso naturale“, so beschreibt Daniele Zauli, seit 33 Jahren Mitarbeiter und verantwortlicher Landwirt auf LaSelva, den diesjährigen Zuwachs an Feldern, die seit 14 Jahren bio-zertifiziert sind, „da ist viel unberührte Natur: Wäldchen, Seen, ein Fluss, an dessen

Ufern Tiere nisten können – und fruchtbare Böden. Ein Traum, Angesätes und Gepflanztes so wachsen zu sehen!“

Optimale Anbaubedingungen: gutes Klima, fruchtbare Böden.

LaSelva erfreut sich mittlerweile einer internationalen großen Nachfrage. Zusätzlich zum eigenen Anbau sichert der Feinkosthersteller in Kooperation mit italienischen Bio-Bauern und durch langfristige Zusammenarbeit mit Lieferanten, teilweise schon seit 15 Jahren, den Rohstoffbedarf ab.



Durch die neuen Anbauflächen kann LaSelva vermehrt auf eigene Kulturen zurückgreifen und Rotationszeiträume verlängern. Die lehmig-sandigen Böden in der Gemeinde Magliano auf 100 Meter über dem Meeresspiegel mit guter Luft-Zirkulation und auf größtenteils hügeligem Gelände versprechen optimale Anbaubedingungen.



Mit den neuen Flächen vergrößert das Landgut seinen Getreideanbau um 60 Hektar, verlegt einen Teil seiner Gemüsekulturen und erweitert deren Anbau. Auf 30 Hektar werden Tomaten, Basilikum und Artischocken angebaut. Auch plant LaSelva Sonnenblumen, sollte das Wetter die Aussaat zulassen. Alte Olivenbäume müssen gepflegt werden. Die restliche Fläche von 110 Hektar werden für Futtergetreide, Ackerbohne zur Bodenverbesserung und Wiesen genutzt.

Durch die Flächenerweiterung können auf LaSelva Böden ruhen und durch die Aussaat von Luzerne neue Nährstoffe anreichern – wie es eine sachgerechte Rotation der Kulturen vorsieht.

Naturvielfalt: Macchia, Seen und ein Fluss.

Auf den neuen Feldern und drum herum wächst ortstypisch viel Macchia, ein Bewuchs lokaler Pflanzen unterschiedlicher Größe, meist eher wild gehalten und deshalb reich an Flora. Die Grünflächen sind ein idealer Standort für Tiere wie Wildschweine, Rehe, Fasane und Füchse, die dort Nahrung und Rückzugsorte finden. Die drei kleinen Seen dienen zur Bewässerung und für die Vogelwelt, was noch mehr Raum für bisherige Vogelprojekte birgt. Auch wird LaSelva seinen Bestand an Bienenkästen erweitern. Die Ufer des angrenzenden Flusses „Albegna“ bieten zahlreiche Nistplätze für viele Tierarten.



Noch mehr Jubiläums-Überraschungen: Ein weiterer Rebberg, limitierte Feinkost-Editionen und eine Ehrung.

Ab April kommen limitierte Jubiläums-Editionen in den Bio-Handel: Die Salsa der ersten Stunde im familienfreundlichen 520 Gramm-Glas, eine Semiseccchi Tomaten-Spezialität aus der hofeigenen Manufaktur und ein historisch komponierter Wein mit Trauben aus einer bis zu 60 Jahre alten Parzelle tragen nostalgische Etiketten. Auch darf sich die **cantinaLaSelva** über den neuen, nun vierten Rebberg „Cupi“ in bester Morellino-Lage freuen. In zwei Jahren rechnen Karl Egger und Cantina-Leiter Roland Krebser mit gehaltvollen Sangiovese-Trauben.

Das Landgut wurde für seine Bio-Kompetenz und sein regionales Engagement von dem italienischen Verband „Legambiente“ zum Thema "**Ruralità e innovazione**"



(„Ländlichkeit und Innovation“) in Maremma 2014“ prämiert, (<http://www.festambiente.it>). Das war eine schöne Anerkennung der Unternehmensleistung der letzten 35 Jahre.

Responsabilità: Verantwortung für Natur und Genuss.

Die neue toskanische Erde passt gut zu der „Wildnis“ LaSelva. Für Karl Egger und seine Mitarbeiter bilden der natürliche Kreislauf und die Naturvielfalt die Grundlage jeder Wertschöpfung. Seit 35 Jahren wird dieser Verantwortung bei der Gestaltung der Landwirtschaft und der Produktion von Lebensmitteln Rechnung getragen.

Seit 1980: 7.000 Bäume, Nisthilfen, Bienenweiden, Feuchtbiotope & 65 ha 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 bedrohte Blaurake und den in Europa mittlerweile sehr seltenen Bodenbrüter Triel. Derzeit stellt LaSelva Tränken für die Vögel im Weinberg „Uccellina“ auf.

Angelegte Feuchtbiotope und 65 Hektar 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 2,5 Hektar Bienenweide kamen in den letzten 35 Jahren 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 Unternehmensverantwortung. LaSelva agiert international aber auch regional, was letztlich 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>).

LaSelva

PRESEINFORMATION



Tradizione & passione: der unverfälschte Geschmack – ohne Zusätze.

Investitionen in die Naturvielfalt lohnen sich. Sie machen zwar mehr Arbeit bei der Aufforstung und Pflege naturbelassener Felder. Sie locken auch Schädlinge in die Kulturen, schaffen aber auch Rückzugsgebiete für Nützlinge und bereiten einen fruchtbaren Boden vor. Die gesund und natürlich gewachsenen Feldfrüchte werden zu Lebensmitteln von intensivem Geschmack. So ist es seit Beginn an Leitmotiv für die hofeigene Manufaktur und Verarbeitung von LaSelva, mit einfachen, klaren, toskanischen Rezepturen den intensiven Eigengeschmack der Ernte ohne Zusätze im Feinkostglas einzufangen.

Ob vegan, „free from“ oder allergenarm: bis auf fünf der rund 180 Bio-Spezialitäten und 12 Weine entsprechen traditioneller Weise derzeitigen Trends und Ansprüchen.

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

Themen 2015: Genuss, Tradition und Verantwortung.

35 Jahre – Limitierte Jubiläumseditionen/Jubiläumspodcast/Bildmaterial: Mehr zu LaSelva lesen und sehen Sie auf <http://www.laselva.bio/presse>.

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

Transparenz - Pressereisen: Auf Hofführungen, Weinverkostungen und im hofeigenen **Agriturismo** erhalten Interessierte Einblicke in Anbau und Verarbeitung und genießen Kostproben aus dem Hofladen.

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

Presseservice: www.laselva.bio/presse

unter der Rubrik „Service“:

- **Presseinformationen und Bildmaterial**
- **Produktbilder und weiteres Bildmaterial** (Passwort: „laselva“, Kennwort: „tomate“)
- **Filme der Videothek über Anbau, Ernte und Verarbeitung**
(auch als DVD in Deutsch, Englisch, Italienisch und Französisch erhältlich)

Weiterer Presseservice:

Interviews, Pressereisen, Medienkooperationen

Contatto: Kontakt

LaSelva Toskana Feinkost-Vertriebs GmbH

Denise Kaltenbach-Aschauer (Pressereferentin), Pasinger Str. 94, DE-82166 Gräfelfing

Telefon 00 49 89/89 55 80 68-78, Telefax 00 49 89/8 54 56 52

E-Mail: denise.kaltenbach-aschauer@laselva.bio

