



Nach 35 Jahren

LaSelva Gründer und Bio Pionier Karl Egger überträgt seine Geschäftsführung an Christian Stivaletti.

Bei Bio-Feinkost LaSelva Italien koordiniert der gebürtige Toskaner und Dipl.-Ing. der Lebensmitteltechnologie ab sofort die Prozesse zwischen Anbau, Verarbeitung und Vertrieb.



Gräfelfing/Toskana, November 2015: LaSelva Gründer und Bio-Feinkost Pionier Karl Egger hat den Mann seines Vertrauens gefunden und überträgt nach 35 Jahren seine Geschäftsführung dem Dipl.-Ing. der Lebensmitteltechnologie Christian Stivaletti. Bereits seit zwei Jahren bringt der aus Grosseto stammende Toskaner seine Erfahrungen aus dem Qualitäts- und Umweltmanagement sowie aus dem Arbeitsschutz auf dem Landgut und in der Verarbeitung mit ein. Sein akademisches Interesse galt zudem kaufmännischen Themen und dem Marketing Management. Umso spannender ist es nun für ihn, bei LaSelva die Prozesse zwischen Anbau, Verarbeitung und Vertrieb zu koordinieren.

Benvenuto Christian: Das deutsch-italienische LaSelva Team erhält original maremmanische Unterstützung und Führung.

Stivaletti beschäftigt sich als Managing Director auch wie bisher mit der Einkaufsstrategie und mit Rechtsfragen. Für den neuen Geschäftsführer ist die südliche Region der Toskana, die Maremma, ebenso eine Heimat wie für das Bio-Landgut, das sich in der Nähe von Fonteblanda nur unweit von der tyrrhenischen Meeresküste befindet. Der in Italien lebende ehemalige Münchner Karl Egger hat in den letzten drei Jahrzehnten langjährige Partnerschaften für LaSelva aufgebaut. Stivaletti wird nun die Kommunikation mit dem Gründer-Netzwerk für das deutsch-italienische bzw. internationale Team weiterführen. *„Meine Herausforderung ist es, in die Fußstapfen eines erfahrenen Bio-Pioniers zu treten und bei allem Wachstum der Marke seine ursprünglichen Vorstellungen von Ökologie und gutem Essen nicht aus den Augen zu verlieren“*, betont Stivaletti, - Eggers Liebe gilt den Tomaten, seinen Geschmack treffen besonders die „Carciofi“ aus dem LaSelva Antipasti Sortiment. Denn die handgeschälten Artischocken in Olivenöl sind nach traditioneller maremmanischer Art gemacht.

Seine Fachkollegin und Dipl.-Ing. für Lebensmitteltechnologie Monika Mayer ist wie in den letzten 16 Jahren für die Qualitätssicherung und Rezeptentwicklung verantwortlich.

LaSelva

PRESSEINFORMATION



Sie und die Kollegen aus Anbau, Verarbeitung und Vertrieb genießen bereits eine vertraute Zusammenarbeit mit Stivaletti, ist er nach zwei Jahren auf dem Landgut doch schon sehr der LaSelva Kultur verbunden.

Naturland Mitgründer Karl Egger widmet sich nun verstärkt seinem ursprünglichen Interesse für die natürliche Bodenfruchtbarkeit und seiner Leidenschaft für Natur und



Tierwelt. Die deutschen und internationalen Kollegen der Vertriebsgesellschaft in München präsentieren sich bereits mit dem neuen Geschäftsführer. Deutsch will Christian lernen, denn die regelmäßigen Reisen von Karl Egger in dessen ursprüngliche Heimat übernimmt er gerne. *„Dieser enge, persönliche Austausch zwischen Italien und Deutschland ist für LaSelva grundlegend wichtig, um die Produktion und Vermarktung wirtschaftlich und kundenorientiert aufeinander abzustimmen“*, betont Peter Hüller, Geschäftsführer der Vertriebs-GmbH.

Bildunterschrift: LaSelva Management Italien/ von links oben: Christian Stivaletti (Geschäftsführung), Veldo Parrichi (Techn. Ltg. Verarbeitung), Monika Mayer (Qualitätsmanagement), Karl Egger (Inhaber und Gründer), Elodie Egger (Marketing), Pamela Stella (Vertrieb), Daniele Zauli (landwirtschaftlicher Leiter), Alessandra Grimaldi (Verwaltung), Danilo Nocciolini (stellv. landwirtschaftlicher Leiter), Caroline Egger (Marketing), Karine Egger (Marketing), Michele d'Erasmus (Vertrieb), Monica Gonelli und Alessia Mari (Verwaltung).

„Bio“ in Italia: LaSelva wächst international – vergisst aber nicht seine Wurzeln.

Zuvor war Stivaletti bei einem Feinkost-Hersteller für die Gastronomie und bei „Latte Maremma“ tätig. Das Thema „Bio“ beschäftigt nicht nur ihn, sondern auch mehr und mehr die italienische Landwirtschaft. *„Die italienische Bio-Bewegung ist auch weiterhin auf dem Vormarsch. Nahezu 50.000 Betriebe, weitere 1.300.000 Hektar Zuwachs an Anbauflächen und ein 10 prozentiger Anteil an der gesamten landwirtschaftlichen Fläche wurden für 2014 verzeichnet.¹ Der Marktwert der Bio-Branche liegt bei mehr als 2,6 Milliarden Euro² und wächst mit 10 bis 15 Prozent pro Jahr“*, berichtet Stivaletti. So will er die internationale Marke LaSelva auch auf dem italienischen Markt verstärkt weiterentwickeln, denn die Verkaufszahlen zeigen Interesse.

LaSelva Bio-Feinkost bedient den Heimatmarkt (Italien), Deutschland, Schweiz, Österreich, Skandinavien, Frankreich, Polen, Tschechien, Rumänien, Japan und die USA.

¹ Ministero delle politiche agricole, alimentari e forestali: „Bio in cifre 2014“.

² www.adnkronos.com: „FederBio“, 8.1.2015.

LaSelva

PRESSEINFORMATION



LaSelva-Produkte sind im Naturkostfachhandel (in Bioläden und Biosupermärkten), in Reformhäusern und im Feinkost- und Weinhandel erhältlich.

LaSelva 2015: 668 Hektar Gesamtfläche, eine eigene Verarbeitung und Cantina.

Aus anfangs sieben Hektar ist in 35 Jahren eine natürlich fruchtbare Gesamtfläche von 668 Hektar geworden. 74 Prozent ökologische Anbaufläche stehen der **Landwirtschaft** zur Verfügung. Die eigene Verarbeitung findet in der **Manufaktur** auf dem Hof und in **Verarbeitungsanlagen** im nah gelegenen Donoratico statt. Die durch Naturland



zertifizierte **cantina LaSelva** hat sich zu einem weiteren Betriebszweig entwickelt, dessen vegane Weine bereits mehrfach international prämiert wurden (www.cantina.laselva-bio.eu).

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 0564/885669, e-mail: agriturismo@laselva.bio)

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



Prodotti di Toscana: 180 Bio-Spezialitäten und 12 Weine.

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

Fast alle der rund 180 Bio-Spezialitäten und das gesamte Wein-Sortiment sind vegan und gluten-, hefe- und laktosefrei. 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, Pesti, Essig und Olivenöl. International prämierte und vegane Weine, Caffè espresso, Passito und Cantucci, Pasta, Pizza-Gebäck und Konfitüren machen das Angebot der toskanischen Feinkost komplett.



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

Themen 2015: Genuss, Tradition und Verantwortung.

35 Jahre – Limitierte Jubiläumseditionen/Jubiläumsportrait/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>)

Presseservice: www.laselva.bio/presse.

- Presseinformationen und Bildmaterial
- Interviews, Pressereisen und Medienkooperationen

Rubrik „Service“: www.laselva.bio

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

Contatto: Kontakt

LaSelva Toskana Feinkost-Vertriebs GmbH

Denise Kaltenbach-Aschauer (Pressereferentin), 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



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 Walnusskerne, Cashewkerne und Gewürze.

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

668 ha Gesamtfläche: 74 % Nutzfläche, 17 % Grünfläche, 9 % mediterraner Wald. U.a. 45 ha Tomaten, 6,5 ha Basilikum, 45,6 ha Kräuter, 27 ha Gemüse, 6,5 ha Obstkulturen, 20 ha Sonnenblumen, 180 ha Getreide, 110 ha Tierfutter, 55 ha Stickstoffsammler (Ackerbohnen etc.), 23 ha Rebberge.

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

Eigener Weinkeller: Produktion von ca. 200.000 Flaschen pro Jahr.

Eigene Verarbeitung: Manufaktur auf dem Hofgut, Verarbeitungsanlage auf 7000 m² in Donoratico.

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

Personal: 25 festangestellte und ca. 55 saisonale Mitarbeiter aus dem lokalen Umfeld.

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

Hofführungen und Verkostung: auf Anfrage.