



Anniversario:

35 Jahre LaSelva: Leidenschaft für Natur und Genuss.

Seit 1980 betreibt Bio-Feinkost-Pionier Karl Egger in der Maremma extensive Landwirtschaft. Heute kreiert LaSelva 200 toskanische Naturkost-Spezialitäten und 12 Weine.



Gräfelfing/Toscana, 2015: Dieses Jahr schaut Bio-Feinkost-Pionier LaSelva auf 35 Jahre Firmengeschichte zurück. „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 in die südliche Toskana. Der Geschmacksverlust, die Sortenverarmung und die Ausbeutung des Bodens durch die Agrarindustrie trieben ihn in die Region Maremma, wo er selber auf natürliche Weise Obst und Gemüse anbaute. 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 668 Hektar fruchtbare, naturbelassene Anbauflächen 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 seine Kunden den intensiven, unverfälschten Eigengeschmack der frisch geernteten

JUBILÄUMSPORTRAIT



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.

Prodotti di Toscana: 200 Bio-Spezialitäten und 12 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 12 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, 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.



LaSelva Bio-Feinkost bedient den Heimatmarkt (Italien), Deutschland, Schweiz, Österreich, Skandinavien, Frankreich, Polen, Tschechien, Rumänien und Japan. LaSelva-Produkte sind im Naturkostfachhandel (in Bioläden und Biosupermärkten), in Reformhäusern und 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.

Das **internationale LaSelva Team** besteht derzeit aus insgesamt 74 festen Mitarbeitern bei der LaSelva società bioagricola a r.l. in Italien und der LaSelva Toscana Feinkost-

JUBILÄUMSPORTRAIT



Vertriebs-GmbH in Deutschland. 55 bis 90 lokale und nach Tarif bezahlte Mitarbeiter sind zusätzlich auf dem Landgut 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.cantina.laselva-bio.eu). Die eigene Verarbeitung findet in der **Manufaktur** auf dem Hof und in **Verarbeitungsanlagen** im nah gelegenen Donatico 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 0564/885669, 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 Walnusskerne, Cashewkerne und Gewürze.

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

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 Blauracke und den in Europa mittlerweile sehr seltenen Bodenbrüter Triel. Derzeit stellt LaSelva Tränken für die Vögel im Weinberg „Uccellina“ auf.

JUBILÄUMSPORTRAIT



Angelegte Feuchtbiotope und 65 Hektar mediterraner Wald, eigens gebaute Nisthilfen und ein Fasanenschutzgehege, Totholz und Ausgleichflächen 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>).

Quelle: „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. Bio-Qualität, erntefrisch ins Glas. Eigentlich doch ganz einfach.“

Themen 2015/16: Genuss, Tradition und Verantwortung.

Jubiläumsportrait 2015 und Bildmaterial: <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 & Bildmaterial, Interviews, Pressereisen, Kooperationen.

JUBILÄUMSPORTRAIT



Rubrik „Service“: www.laselva.bio

- **Alle Produktbilder** (Benutzername: "plaselva", Kennwort "feinkost")
- **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



International: LaSelva im Fachhandel.

LaSelva Bio-Feinkost bedient den Heimatmarkt (Italien), Deutschland, Schweiz, Österreich, Skandinavien, Frankreich, Polen, Tschechien, Rumänien und Japan. LaSelva-Produkte sind im Naturkostfachhandel (in Bioläden und Biosupermärkten), in Reformhäusern und im Feinkost- und Weinhandel erhältlich.

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: 74 Mitarbeiter (bei LaSelva società bioagricola a r.l. in Italien inkl. LaSelva Toskana Feinkost-Vertriebs-GmbH in Deutschland). Bis zu 90 lokale, nach Tarif bezahlte Mitarbeiter in Anbau und Verarbeitung.

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

Hofführungen und Verkostung: auf Anfrage.