



### **Auch Morgen noch Land sehen:**

## **Naturland Ehrenurkunde für Bio-Pionier Karl Egger**

Der Naturland Mitbegründer und seit 1980 in der Toskana lebende LaSelva-Inhaber wurde für sein bisheriges Engagement für den ökologischen Anbau ausgezeichnet.

**Gräfelfing – Toskana, Februar 2014: Der diesjährige Auftritt von LaSelva Toskana Bio-Feinkost auf der Weltleitmesse BioFACH erfuhr eine ausgezeichnete Abrundung. Der Naturland Verband für ökologischen Landbau e.V. überraschte seinen Mitbegründer der ersten Stunde und LaSelva-Inhaber Karl Egger mit einer Ehrenurkunde für 30 Jahre Mitgliedschaft und das Engagement als Pionier im ökologischen Anbau in Italien. Umgeben von den Naturparks der Maremma in der südlichen Toskana und fünf Minuten von der tyrrhenischen Meeresküste entfernt verschrieben sich Egger und seine Mitarbeiter der extensiven Landwirtschaft und dem Erhalt der Vielfalt von Natur und Tierwelt. Aus damals 30 ha sind mittlerweile 445 ha Land geworden.**

*„Wir beglückwünschen LaSelva ganz herzlich für die 30-jährige Partnerschaft mit Naturland und bedanken uns gleichzeitig dafür. Ohne das intensive Engagement Karl Eggers für Naturland gäbe es den Verband so heute nicht“,* betont Steffen Reese, Geschäftsführer von Naturland e.V. Zu Beginn der 80er Jahre war es das Ziel der zehn Naturland Gründer, unter dem Motto „Auch Morgen noch Land sehen“ die fruchtbare Humusschicht wieder aufzubauen. 1984 war LaSelva der erste Naturland Betrieb im Ausland.

### **„Man muss was zurückgeben“: 2,5 ha Bienenweiden, 4.000 m<sup>2</sup> Feuchtbiotope, 7.000 Bäume, 90 Nisthilfen.**

Heute wandern LaSelva-Urlauber des hofeigenen Agriturismo vorbei an 4.000 m<sup>2</sup> angelegten Feuchtbiotopen, beobachten Fasane zwischen Weinreben und lauschen unzähligen Vögeln, die nicht nur in 90 Nisthilfen ihr Zuhause finden: Ausgleichsflächen und rund 7.000 Bäume wurden seit 1980 gepflanzt. 2013 kamen 2,5 Hektar Bienenweiden im Kampf gegen das Bienensterben hinzu. Karl Egger und seine Mitarbeiter zeigen auf **Hofführungen** und **Verkostungen**, wie ökologische Landwirtschaft im Einklang mit der Natur funktioniert und den besonderen Genuss der **200 Bio-Spezialitäten** bringt.

Schafft man Nützlingen Lebensraum, halten sie die Schädlinge in Schach. *„Gute Landwirtschaft braucht alles um sich herum“,* betont Egger. Die Artenvielfalt liegt ihm am Herzen – nicht nur als Erfolgsgarant ökologischen Gemüseanbaus: *„Der Besitz von Land berechtigt nicht, der Artenvielfalt den Lebensraum zu nehmen. Im Gegenteil: Man muss was zurückgeben“,* so der Tier- und Naturliebhaber.



### **Agricoltura biologica in Toscana dal 1980: mehr als gefordert.**

1980 zog der Gräfelinger Karl Egger in die ökologisch brachliegende Toskana. Der Geschmacksverlust, die Sortenverarmung und die Ausbeutung des Bodens durch die Agrarindustrie trieben ihn dort hin. *„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“*, erinnert sich der bayerische LaSelva-Inhaber an den wichtigsten Wendepunkt seines Lebens. Dr. Richard Storhas, erster Geschäftsführer von Naturland e.V. und Mario Turri von der Universität Padua berieten Egger, wie er auf konsequente ökologische Weise wohlschmeckende Tomaten anbauen kann.

Es entstand ein von Naturland zertifizierter, unabhängiger Landwirtschaftsbetrieb mit geschlossenem Betriebskreislauf, eigener Tierhaltung, der cantinaLaSelva, einer hofeigenen Manufaktur und modernen Verarbeitungsanlagen im nah gelegenen Donoratico.

### **Qualità e passione: das besondere Genussverständnis von LaSelva.**

*„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.“*

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

### **Presseservice:**

#### **Auf [www.laselva-bio.eu](http://www.laselva-bio.eu):**

unter der Rubrik „Service“:

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

#### **Weiterer Presseservice siehe Anlage:**

Interviews, Pressereisen, Presseinformationen, Medienkooperationen

#### **Contatto: Kontakt**

LaSelva Toskana Feinkost-Vertriebs GmbH

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

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

E-Mail: [denise.kaltenbach-aschauer@laselva-bio.eu](mailto:denise.kaltenbach-aschauer@laselva-bio.eu)





### **Auf LaSelva zu Besuch: Degustation, Hofbesichtigung & Agriturismo**

Hofführungen, Feinkost- und Weingenuß lassen sich mit einem Urlaub in der südlichen Toskana wunderbar vereinen. Im Agriturismo können Touristen auch länger auf LaSelva verweilen. Neben der toskanischen Kultur genießen sie das ruhige Landleben, den nahen Meeresstrand und die frischen Kostproben aus dem Hofladen. (Informationen und Buchung unter [www.laselva-bio.eu](http://www.laselva-bio.eu)).

### **International: LaSelva im Fachhandel und Online-Shop**

LaSelva Bio-Feinkost bedient den Heimatmarkt (Italien), Skandinavien, USA, Japan, Schweiz, Deutschland, Österreich, Frankreich, Polen, die Tschechei und Rumänien. LaSelva-Produkte sind in Naturkost- und Bioläden, Biosupermärkten, Reformhäusern und im Feinkost- und Weinhandel erhältlich. Im neuen Online-Shop können Kunden unter [www.laselva-bio.eu](http://www.laselva-bio.eu) alle Feinkost-Produkte direkt bestellen.

### **Auf einen Blick: Azienda bioagricola LaSelva di Karl Egger, Albinia – Orbetello in Toscana (GR)**

**445 ha Gesamt- und 350 ha Nutzfläche:** 35 ha Tomaten, 15 ha Gemüse, 100 ha Getreide, 5 ha Obstkulturen, 110 ha Tierfutter, 25 ha Stickstoffsammler (Ackerbohnen etc.), Weideflächen und 25 ha Rebberge.

**Tierhaltung:** Chianinarinder (50 Muttertiere mit Kälbern und Jungtieren) sowie Apennin-Schafe.

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

**Eigene Verarbeitung:** in der Manufaktur auf dem Hofgut und in modernen Anlagen auf 8000 m<sup>2</sup> im nahe gelegenen Donoratico.

**Biozertifizierung:** nach EG-Verordnung 2092/91 kontrolliert, zertifiziert durch ICEA (Istituto per la Certificazione Etica e Ambientale) und Naturland e.V.

**Personal:** 25 festangestellte und ca. 45 saisonale Mitarbeiter aus dem lokalen Umfeld.

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

**Hofführungen und Verkostung:** auf Nachfrage.

### **Auf einen Blick: cantinaLaSelva, Poderone – Magliano in Toscana (GR)**

**Weinberge:** 25 ha vorwiegend in Hanglage, mineral-, kalk- und tonreiche Böden; Galestro, Alberese und Erosionsgestein, von rotbrauner Tonerde bedeckt.

**Klima:** ausgeglichene Temperaturen durch Meeresnähe; trockene, heiße Sommer und regenreiche Winter.

**Rebsorten: Rotweine:** Sangiovese, Cilieggiolo, Merlot, Cabernet Sauvignon, Malvasia nera, Petit Verdot, Pugnitello und Alicante. **Weißweine:** Vermentino und Ansonica.

**Rebdichte und -erziehung:** 4000 bis 5000 Reben/ha; Rebenerziehung nach der Methode „cordone speronato“.

**Lesezeit:** September.

**Kellerkapazität:** 3.200 hl.

**Ausbau:** ein Teil des Weines für 6-14 Monate in französischen Barriques (Allier-Eiche, mittlere Röstung).

**Abfüllung:** Cuvées von sortenreinen gekelterten Weinen.

**Produktion:** 200.000 Flaschen pro Jahr.

**Biozertifizierung:** nach EG-Verordnung 2092/91 kontrolliert und zertifiziert durch Naturland e.V.