



POESIE IN FLASCHEN

Als die Fattoria La Vialla 1978 von der Familie Lo Franco erworben wurde, war sie bereits seit über zehn Jahren verlassen. Die Landflucht der Bauern in den 1960er-Jahren hatte aus der Sicht von La Vialla die positive Auswirkung, dass die Böden „jungfräulich“ geblieben, also nie mit chemischem Dünger, Herbiziden und Ähnlichem in Berührung gekommen waren. Sie wurden unter der Aufsicht von AIAB (Italienischer Verband für Biologische Landwirtschaft), heute ICEA, direkt mit der biologischen Anbauweise bewirtschaftet. Im Jahr 1997 wurde mit der biodynamischen Landwirtschaft ein weiterer Schritt nach vorne gemacht. Sie schafft ein Ökosystem, das durch eine ganzheitliche Betrachtungsweise des Landwirtschaftsbetriebs und durch die Verwendung biologischer Aktivatoren, die biodynamischen „Präparate“, gekennzeichnet ist und beruht auf der Erhaltung und Verstärkung des tierischen und pflanzlichen Lebens im Boden. Daraus folgen die hohe Qualität und der gute Geschmack der Erzeugnisse, die von diesen Böden stammen und von den Viallini unter größter Sorgfalt weiterverarbeitet werden. Wir sind zwar größte Verfechter regionaler Produkte, aber wenn derart achtsam und schonend mit der Natur umgegangen wird, darf man kulinarisch ruhig auch mal über den Tellerrand schauen. Und die Produkte von La Vialla haben in uns wirklich große Fürsprecher gefunden. Wir lieben Pasta, Pesto und Vino. Heuer wurde die Fattoria La Vialla dabei zum sechsten Mal als „Erzeuger des Jahres International“ bei der Mundis Vini Biofach ausgezeichnet. Neun Goldmedaillen, sieben Silbermedaillen und einmal Großes Gold, außerdem „Best Sweet Organic Wine“ für den Vin Santo del Chianti Reserva 2014 und „Best Organic Cabernet Sauvignon“ für den ungefilterten Casal Duro 2016. Kosten Sie sich durch, die neuen Jahrgänge wurden gerade abgefüllt. Und machen Sie das am besten nicht allein, denn: Der beste Wein ist der, den man mit Freunden trinkt. www.lavialla.it



BIENENPARADIES

Direkt vor den Toren der Bäckerei Therese Mölk wächst in „Thereses Bienenfeld“ jetzt Biogetreide in einer besonders nützlings- und bienenfreundlichen Umgebung. Das sechs Hektar große Feld ist seit Mai 2020 auf bio umgestellt. Der angrenzende für die Öffentlichkeit zugängliche Schaugarten soll zum Verweilen einladen und gleichzeitig über das Feldprojekt und die Wichtigkeit der Bienen und Nützlinge informieren. Finden wir gut.

REDEWENDUNG DER AUSGABE: INS FETTNÄPFCHEN TRETEN

jemanden ohne Absicht durch eine unbedachte Äußerung oder durch ungeschicktes Verhalten kränken, sich dadurch selbst in eine peinliche Situation bringen

Herkunft: Belegt ist die Redewendung seit dem 19. Jahrhundert. Sie geht vermutlich auf die bäuerliche Sitte zurück, auf dem Fußboden in der Nähe des Herdes einen Napf mit Stiefelfett bereitzuhalten. In einer Variante der Erklärung sollen Näpfe gemeint sein, die auf dem Küchenboden standen, um das von zum Räuchern und Trocknen an der Decke aufgehängten Würsten und Schinken herabtropfende Fett aufzufangen. In beiden Fällen bestand die Gefahr, dass ein unaufmerksamer Besucher versehentlich hineintrat und dadurch die Hausfrau verärgerte.