



WAS UNS AUSMACHT

**NEUES
ESSEN**



**KOCHKURS
DAWO'S**

**AUTOREN
LANDWIRTSCHAFT**



Edition zur Vermittlung von pluralistischen Haltungen, Werten & Praktiken. Unter den Leitsternen Friedfertigkeit & Weltgesundheit. Für Laien. Für Profis.

Die Lebenskunst der Befreiung ruft zum Wagnis auf. Auch im/am/vom Herd & beim Feuern. Wir sammeln Rezepte!

Feuer & Hitze. Experimentieren & Kochen an und mit dem Ursprungsherd der menschlichen Kulturen. Mit alten Sorten und Gärmethoden.

Zeitgenössische Arbeits- & Kulturzustände erzeugen neue Perspektiven und Potentiale für innovative Landwirt*innen mit Mut & ganz eigener Handschrift im Weltumgang.

Radikale BIO-Landwirtschaft ohne Pflug. Ökonomisch & Logisch. Erfreulich & Erbaulich. Aus der Wurzel bis zum Samen.

Wir sind eine Schweizer Firma, die seit 1996 biologische und biologisch-dynamische Produkte produziert und veredelt.

NaturKraftWerke® ist aber auch ein wachsendes Netzwerk von freundschaftlich assoziierten Landwirtschaftsbetrieben und Primärproduzenten.

Alle elementaren Lebensmittel, Naturprodukte und Nahrungsergänzungen sind vegan und seit nun mehr 20 Jahren immer dem Ideal einer natürlichen, ganzheitlichen und weltgerechten Lebensweise und Ernährung verpflichtet.

Das Vermeiden von Extremen aller Art kann ein wichtiger Wert für ein Leben in Zufriedenheit und Glück werden. Die Kunst ist es dann, das Leben selbstbestimmt und aktiv so steuern zu dürfen, dass die Gefühle von Glück und gegenseitiger menschlicher Wertschätzung zur Grundlage für die Entscheidungen und das Tun im Alltag werden.

Ein beruhigtes und freundliches Lebensklima wiederum führt zusammen mit einer sorgfältigen und bedachten Ernährung zu Wohlergehen für Körper und Geist.

«Neues Essen» ist ein kulturelles Engagement von Antonius Conte und NaturKraftWerke®. Die Kochstelle des «Neuen Essens» ist experimentierfreudig und weltoffen.

Die Edition «Neues Essen» vermittelt lebendiges Wissen, Inputs und Rezepte für das Verständnis und die sachgerechte Handhabung von elementaren und biodiversen Lebensmitteln.

Im Mittelpunkt steht der Herd als Kochstelle und als grundlegender und Sinn bildender Lebensmittelpunkt des Menschen als neugieriges, verspieltes und gesellschaftliches Wesen.



WELTKÜCHE®



**AUTOREN
LANDWIRTSCHAFT**



Der «Pfluglose Mischfruchtanbau» ist die landwirtschaftliche Grundlage für eine langfristige Versorgung der Menschheit mit vielfältigen, robusten und schmackhaften Lebensmitteln.

Der «Mischfruchtanbau» als ökologische Praxis ist eine ursprüngliche, ertragreiche & zukunftsweisende Anbauweise von Agrarprodukten. Sie geht weit über Demeter-Standards hinaus und ist spannend wie ein Entwicklungsroman, der gleichzeitig in der tiefen Vergangenheit, der prickelnden Gegenwart und dem Unbekannten künftiger Zeiten spielt.

Das ist das Anliegen: Die Rezeptsammlung der «Weltküche» steht als Möglichkeit für die Möglichkeit einer grundsätzlich friedfertigeren Welt.

Faire und sozial nachhaltige Wirtschaftsweisen schlagen sich in der Alltagspraxis des vollwertigen Kochens nieder.

Es entsteht eine inspirierende, transkulturelle Vielfalt an neuen Möglichkeiten und Experimenten mit Tonalitäten, Geschmäckern und Farben.

Wir sammeln Rezepte.

Die «Autorenlandwirtschaft» stellt ein Terroir und einen Landwirt oder Unternehmer als kreative Kraft ins Zentrum der agro-ökonomischen Betrachtungen.

Scheinbar unvereinbare Prinzipien können im Rahmen einer «Autorenlandwirtschaft» zu einer symphonischen Einheit verschmelzen.

Beispiel für eine Autorenlandwirtschaft ist die Azienda Aurora in Italien, wo radikaler Naturschutz und bio-dynamische Landwirtschaft auf neuartige Weise verwebt und umgesetzt werden.

Der «Kochkurs Dawo's» ist eine Reise zur Ursprünglichkeit, zum maximal Einfachen und Schönen der alten Getreide-, Leguminosen- und Gemüsesorten, wie sie durch unsere Vorfahren bis zu Beginn des 20. Jahrhunderts noch gehegt, gepflegt und gekocht wurden.

Der «Kochkurs Dawo's» verführt, berührt und begeistert mit Wissen und Können, Genie und Eleganz.

Einfache Mahlzeiten werden zeitgemäß und attraktiv zubereitet und anschließend gemeinsam gegessen.