

NATUR  
KRAFT  
WERKE

Schweizer  
Marke für  
Lebenskunst  
und  
Leibeswohl

*Senatore  
Cappelli*  
STORICA VARIETÀ DI GRANO DURO



Demeter-Hartweizengriess  
und -mehl



## SENATORE CAPPELLI DURUM DEMETER-HARTWEIZEN ALTER VARIETÄT AUS SÜDITALIEN

### ERSTENS:

Gut gekämmt steht der langhaarige und stolze Senatore Cappelli im Feld. Er ist ein spezieller Feldherr, ein Durum, also Hartweizen, der Sonderklasse. Durch die „Kibo-Schwester“ Laura und Eleonora Briguglia auf Sizilien dynamisch gepflegt und später im Glarnerland in der Demeter Maismühle Landolt in Kleinstmengen frisch geschrotet und gemahlen. Das Resultat: Griess und Mehl mit einem markanten Vollwertanteil für Pizza, Pasta, Pane (PPP).

### ZWEITENS:

Zwei junge Autorenlandwirtinnen gehen in Sizilien unkonventionelle Wege. Sie setzen stärker auf Biografie und Entwicklungspflege von Landwirtschafts- und Kochtraditionen als auf Profit im Business. Sie bewirtschaften Land und Boden mit unermüdlichem Einsatz von Handarbeit und verwalten damit ein Familienerbe, welches sie in neue, biologische und dynamische Höhen weiterleiten.

Eine sonnige Insel- und Frauengeschichte. Ein Märchen. Familie. Tradition. Landwirtschaft:

Eleonora und Laura bauern den Senatore Cappelli mit viel Geduld und Liebe in Demeter-Qualität. Sie erzeugen aber zum Beispiel auch ein unglaublich feines Olivenöl (Val di Mazara).

### DRITTENS:

Wie kommt eine kleine Mühle in Näfels dazu, nicht nur ein Museum zu sein, sondern auch ein Mühlebetrieb, wo man als Bauer,

Vereinigung oder auch privat Kleinstmengen an Getreide verarbeiten und veredeln kann? Die Mühle ist zudem eine Energieselbstversorgerin. Absolut in der Zeit und doch eine Ausnahmeerscheinung. Vom Mut, eine Vision im Abseits ökonomischer Diktate aufzubauen und zu beleben, genauer gesagt, wieder zu beleben. Die Bereicherung des Heuhaufens durch eine Stecknadel.

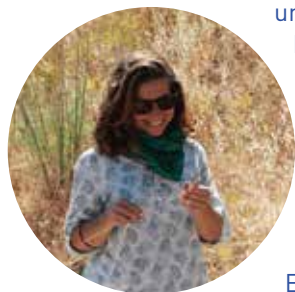
Der Senatore Cappelli Hartweizen feierte 2015 sein 100-Jahre-Jubiläum. Unsere Produzentinnen Laura und Eleonora sind nun weltweit die ersten Landwirtinnen, welche den Senatore zertifiziert biologisch-dynamisch anbauen.

Harvest is all of us, sagt Eleonora: „Ich realisiere heute, wie wichtig es ist, das Land als „Mutter Erde“ wie ein Baby zu hegen und zu pflegen. Wenn wir unseren Boden und unsere Pflanzen und Tiere wirklich respektieren, dann könnten wir an eine bessere Zukunft glauben.“

Die Maismühle Landolt in Näfels mahlt den Demeter-Cappelli in kleinen Chargen, um immer die höchste Qualität zu garantieren. In mehreren Mahl-Vorgängen werden Anteile herausgemahlen und dann wieder rückvermischt, damit ein alltags-taugliches Mehl mit einem möglichst hohen Vollwert-Anteil entsteht. Altes Müllerwissen macht es möglich.

Senatore Cappelli-Produkte von NaturKraftWerke sind seit Mai 2018 im Fachhandel oder im Online-Shop erhältlich. Ebenso das sizilianische Olivenöl von Eleonora und Laura.

Christoph Meier



Eleonora Briguglia



Val di Mazara  
Sizilien