

Naturkostsäfte seit 1936 – eine biologisch-dynamische Unternehmensentwicklung

Im niedersächsischen Wendland liegt, nahe der Elbe, der kleine Ort Pevestorf. Hier entstehen seit 1936 die Naturkostsäfte des Familienunternehmens Voelkel. Die Traditionsmosterei ist in dieser Region seit vier Generationen tief verwurzelt. Fachkundige und traditionelle Herstellung von Frucht- und Gemüsesäften in Demeter- und Bio-Qualität, Liebe zum Handwerk, Begeisterung an der Reichhaltigkeit der Natur und Überzeugung zur ganzheitlichen biologisch-dynamischen Anbaumethode – dafür steht der Name Voelkel seit der ersten Stunde.

In den 20er Jahren zogen Karl und Margret Voelkel, mit der Wandervogel-Bewegung, auf den Höhbeck, einen dünn besiedelten Landstrich an der Elbe. Sie pflanzten Obstbäume und Sträucher und bewirtschafteten diese nach anthroposophischen Gesichtspunkten. So wurde bereits vor über achtzig Jahren der biologisch-dynamische Gedanke als Grundstein für die heutige Bio-Mosterei gelegt. Die Überzeugung zu dieser ganzheitlichen Wirtschaftsweise zieht sich bis in die Gegenwart als roter Faden durch die gesamte Voelkel-Historie. Zusammen mit seinem Team bietet Stefan Voelkel – Enkelsohn von Karl und Margret Voelkel – heute mehr als 150 verschiedene Fruchtsäfte, Fruchtsaftvariationen, Gemüsesäfte und Erfrischungsgetränke an.

Voelkel Streuobstwiesen Initiative

Der sorgsame und verantwortungsvolle Umgang mit den Elementen Wasser, Luft und Erde ist dem Traditionsunternehmen Voelkel ebenso wichtig wie die werterhaltende Verarbeitung der Naturprodukte. So engagiert sich das Familienunternehmen beispielsweise für den Erhalt der regionalen Streuobstwiesen. Schon die Eltern und Großeltern von Stefan Voelkel – dem heutigen Geschäftsführer – verarbeiteten Äpfel und Birnen der Bauern aus der Region zu Saft. Doch immer mehr der alten Obstwiesen verwilderten oder wurden in Ackerland umgewandelt. „Streuobstwiesen sind ein kostbares Kulturgut und ein wertvoller Lebensraum für eine vielfältige Artengemeinschaft von Tieren und Pflanzen.“, sagt Stefan Voelkel.

2001 initiierte er die Gründung des Bio-Streuobstverein Elbtal e. V. zur Förderung der regionalen Streuobstwiesen und versprach, das Obst der Mitglieder zu einem fairen Preis zu kaufen und zu pressen. Für das Familienunternehmen steht der Einsatz für den Erhalt regionaler Streuobstwiesen ganz im Sinne des Naturkost-Gedankens, denn durch die garantierte Abnahme des regionalen Streuobstes und die Weiterverarbeitung zu hochwertigen 100 % Direktsäften kann der für die Region charakteristische Streuobstanbau nachhaltig gefördert werden. Viele alte Streuobstwiesen wurden so erhalten oder wieder bewirtschaftet, einige neu angelegt. Durch die Anpflanzung alter Obstsorten wurde das Brachland belebt, die Landschaft vielfältiger und die Insektenwelt findet ein reichhaltiges Nahrungsangebot. Heute bringen rund 70 aktive Mitglieder ihre Streuobstäpfel in Bio-Qualität im Herbst zu uns nach Pevestorf. Im Jahr 2009 kamen so beispielsweise rund 79 Tonnen Bio-Streuobsternte zusammen. In der Region Lüneburg wurde das Erfolgsmodell des Bio-Streuobstvereins Elbtal e. V. aufgegriffen und im Juli 2010 der Lüneburger Streuobstwiesen e. V. gegründet.

Auch für die Touristen in der Region sind der nachhaltige Erhalt und der Ausbau der naturbelassenen Streuwiesen ein Gewinn. So können die Urlauber diese auf der Route der alten Obstsorten kennenlernen, sich informieren und die einzigartige Sortenvielfalt in Augenschein nehmen.