

Tag der offenen Tür – ein gelungenes Fest

Höhbeck, 15. Juni 2010.

Der Tag der offenen Tür bei der Traditionsmosterei Voelkel in Pevestorf am vergangenen Wochenende erfreute sich sehr guter Resonanz. Rund 1000 Besucher nutzten die Gelegenheit zu einem geführten Rundgang durch die Produktion des Familienunternehmens.

Die Nachfrage nach Führungen durch das Unternehmen war sogar so groß, dass einige Voelkel Mitarbeiter spontan einsprangen, um den Besuchern ihren Betrieb zu zeigen. Während des Rundganges hatten die Gäste Gelegenheit das firmeneigene Labor und die Produktionsanlagen kennen zu lernen und einen Einblick in das beeindruckende Tank- und Fertigwarenlager zu bekommen. Während der Besichtigung hielten die Mitarbeiter an verschiedenen Punkten an, erzählten Wissenswertes über Geschichte, Produktion, Qualitätssicherung und Logistik und antworteten auf die vielen Fragen der interessierten Besucher.



Am Infostand nutzten viele die Möglichkeit sich über den Naturkosthersteller, seine Säfte in Demeter- und Bio-Qualität und die Zusammenarbeit mit verschiedenen Partnern wie Plan International und der Deutschen Kinder- und Jugendstiftung zu informieren. Auch die Stände des Biostreubstvereins Elbtal e. V. und der „Route der alten Obstsorten“ waren sehr gut besucht.

Begeistert waren die großen und kleinen Besucher von der Praxisvorführung „Apfelsaft frisch gepresst“ unter der Leitung des Kellermeisters und seiner Auszubildenden und von den Filmvorführungen über die Bio-Mosterei. Viele nutzen die Möglichkeit verschiedene Säfte und Fruchtsaftvariationen wie den Apfel-Mango-Saft, den Fairtrade Orangensaft und die zwei neuen Sommertrunke zu probieren und mit nach Hause zu nehmen.



Kulinarisch hatte der Tag der offenen Tür ebenfalls einiges zu bieten. Neben Kaffee und Kuchen konnten sich die Besucher mit Bratwurst vom Auerochsen und selbstgebackenem Brot stärken - selbstverständlich alles in Bio-Qualität.

Auch die Kleinsten waren rundum versorgt. Wer sich vom Springen auf der bunten Hüpfburg erholen wollte, konnte sich nebenan in fröhlichen Farben schminken lassen.



demeter

Unsere Voelkel-Firmenphilosophie

Die Werte der Natur zu respektieren, mit ihren Ressourcen schonend umzugehen und qualitativ hochwertige ökologische Produkte anzubieten – diese Ziele verfolgen wir im Hause Voelkel schon in der dritten Generation.

Unser in Jahrzehnten gewonnenes Wissen über die schonende Verarbeitung von Früchten und Gemüse aus biologisch-dynamischem sowie aus kontrolliert biologischem Anbau setzen wir in gesunde Saftideen um.

Innovativ, ernährungsphysiologisch besonders empfehlenswert und dabei ein unvergleichlicher Genuss – diese Grundsätze inspirieren uns bei der Entwicklung unseres vielfältigen Sortiments.

Besonders am Herzen liegen uns dabei die biologisch-dynamischen demeter Produkte. Hier stehen wir in einer Tradition, die auf unseren Firmengründer Karl Voelkel aus den 30er Jahren zurückgeht.

Zusammen mit den Anbauern ökologischer Rohware sorgen wir aktiv für nachhaltigen Umweltschutz und sichern regional Arbeitsplätze.

Unsere Voelkel-Qualitätsgrundsätze:

- Unsere Säfte sind ausschließlich natürliche 100% Direktsäfte.
- Durch ein spezielles Kurzzeiterhitzungsverfahren mit anschließender sofortiger Rückkühlung werden unsere Säfte schonend pasteurisiert. Die für die Gesundheit so wertvollen Vitamine und Mineralstoffe bleiben weitestgehend erhalten.
- Wir setzen streng kontrolliertes Obst und Gemüse in Demeter- oder Bio-Qualität ein.
- Unsere hochwertigen Säfte und Bio-Limonaden sind frei von Zuckerzusätzen, Aroma-, Konservierungs- und Farbstoffen.
- Wir arbeiten ohne Gentechnik.