

so macht  
man saft



**VERANTWORTUNG** zeigen

**VIELFALT** schaffen

**VERTRAUEN** bilden

**Voelkel**

Die Naturkostsafterei



1



2



3



4



5

## Inhalt

<b>TRADITION leben</b> .....	<b>3</b>
<b>GERECHT handeln</b> .....	<b>4</b>
<b>VERANTWORTUNG zeigen</b> .....	<b>5</b>
<b>VIelfALT schaffen</b> .....	<b>6</b>
<b>VERTRAUEN bilden</b> .....	<b>8</b>
<b>ZUKUNFT gestalten</b> .....	<b>9</b>
<b>Helfen Sie mit – Nachhaltigkeit zu Hause</b> .....	<b>10</b>
Tipp 1: Beleuchtung .....	10
Tipp 2: Waschen.....	10
Tipp 3: Stand-by-Verluste .....	11
Tipp 4: Kochen und Backen.....	11
Tipp 5: Wechseln Sie jetzt Ihren Stromanbieter! .....	11

## TRADITION leben

Seit der Unternehmensgründung im Jahr 1936 handeln wir bei Voelkel mit Rücksicht auf Natur und Gesellschaft. Eine ganzheitliche Wirtschaftsweise, die bereits in den 1920er Jahren von Karl und Margret Voelkel begründet wurde, steht bei uns im Mittelpunkt. Unter anthroposophischen Gesichtspunkten wurde zunächst ein Obstgarten angepflanzt und bewirtschaftet und die eigenen Früchte sowie die der umliegenden Ortschaften mit einer fahrbaren Saftpresse zu köstlichen Säften gepresst.

1936 entstand in der stillgelegten Meierei von Pevestorf, am Fuße des Höhbecks, eine feste Bio-Mosterei. In der zweiten Generation – ab Mitte der 1940er Jahre – entwickelte Harm Voelkel die Firma Voelkel zu einem überregionalen Begriff. Die Idee der ursprünglichen Safterstellung wurde stetig weiterentwickelt. Die genussvollen Saftkompositionen in Bio- und Demeter-Qualität werden, seit Beginn der 1980er Jahre durch Stefan Voelkel, zu einem breiten Sortiment ausgebaut. Zusammen mit seinem Team bietet er heute mehr als 170 verschiedene Produkte auf dem in- und ausländischen Naturkostmarkt an.



## GERECHT handeln

Im Jahr 1988 schrieb Harm Voelkel:  
„[...] in Zusammenarbeit mit Erzeugern und Verbrauchern wird die Mosterei geführt und stellt so eine zukunftsfähige Wirtschaftsform vor Augen, die nicht nur, wie heute in zunehmenden Maße üblich, den geldlich-wirtschaftlichen, sondern auch qualitativen und im weiten Sinne sozialen Zielen dient. Wie im Wirtschaftsleben Brüderlichkeit, so werden im Rechtsleben Gleichheit und im kulturell-geistigen Bereich Freiheit angestrebt.“

Bevor das Thema Nachhaltigkeit in der breiten Öffentlichkeit bekannt wurde, haben wir bei Voelkel unser Handeln bereits mit Rücksichtnahme auf Natur und Gesellschaft ausgerichtet. Die drei wesentlichen Grundsteine der Nachhaltigkeit, ökonomisch, ökologisch und sozial, fortwährend im Gleichgewicht zu halten, bei allen Entscheidungen zu berücksichtigen und die alltägliche Umsetzung laufend zu optimieren, ist und bleibt uns eine Herzensangelegenheit.

## VERANTWORTUNG zeigen

Die Entwicklung und Erzeugung von hochwertigen Säften in Bio- und Demeter-Qualität sind der Grundstein für den wirtschaftlichen Erfolg von Voelkel. Der Einkauf unserer Rohwaren bildet dabei das Fundament für die bewährte Voelkel-Qualität.

Wir beziehen von unseren Partnern aus dem In- und Ausland jährlich rund 29.000 Tonnen Rohwaren. Alle bekannten heimischen Früchte werden bevorzugt aus Deutschland und der Region Niedersachsen bezogen. Um das Beschaffungsrisiko, zum Beispiel durch Ernteauffälle und daraus resultierende Engpässe, zu minimieren, brauchen wir jedoch auch Anbaupartner in unseren Nachbarländern. Exotische Früchte, wie Mangos oder Zitronen, die in unserem Klima nicht wachsen, erhalten wir in der von uns geforderten Bio- oder Demeter-Qualität aus dem Mittelmeerraum, Indien oder Südamerika. Wobei bei Voelkel stets darauf geachtet wird, die Transportwege so kurz wie möglich zu halten. Der Transport erfolgt umweltschonend per Schiff. Damit Platz und Energie gespart werden und die wertgebenden Inhaltsstoffe der vollreifen Früchte erhalten bleiben können, verarbeiten einige unserer Partner ihre Früchte bereits vor Ort zu Saft oder Püree.



## VIELFALT schaffen

**L**angfristiges Denken und Handeln ist in den Grundsätzen unseres Unternehmens fest verankert. Wir haben uns selbstverpflichtende Kriterien auferlegt, um die Umsetzung unserer Philosophie sicherzustellen.

**Fairer Handel:** Unsere Partner sollen ihre Produktions- und Lebenshaltungskosten decken können.

**Beratung und Unterstützung:** Bei Fragen zur Umstellung von Bio- auf Demeter-Landwirtschaft, zur Qualitätssicherung, zur Verarbeitung oder zum Anbau unterstützen wir unsere Partner.

**Überwachung:** Bei regelmäßigen Besuchen wird die Einhaltung der Voelkel-Kriterien überprüft.

**Langfristige Partnerschaft:** Permanenter Austausch und Weiterentwicklungen schaffen Vertrauen. Gezielte Projekte entwickeln und unterstützen wir bei neuen Partnerschaften.

Zusätzlich verpflichten wir unsere Partner Verantwortung zu übernehmen. Fairer Handel mit Lieferanten, soziale Verantwortung gegenüber den eigenen Mitarbeitern und die Mindestanforderung der Bio-Zertifizierung sind für uns dabei maßgeblich.

Neben den Rohwaren spielen die Produktionsprozesse bei uns im Hause eine wichtige Rolle beim verantwortungsvollen Umgang mit der Natur. Um Ressourcenverbrauch und Emissionen so gering wie möglich zu halten, setzen wir auf effiziente Prozesse, moderne Anlagen und Strom aus regenerativen Quellen. Laufend tätigen wir Investitionen, um unsere Maschinen auf dem neuesten Stand der Technik zu halten und Prozesse zu optimieren. So konnten wir zum Beispiel den Wasserverbrauch senken.

Ein besonderes Anliegen im Hause Voelkel ist die Erhaltung der Artenvielfalt. Wir unterstützen deshalb zwei besondere Initiativen: Den Anbau von Bio-Streuobstwiesen und die Förderung von samenfesten Gemüsesorten. Bei unseren Gemüsesäften setzen wir auf samenfeste Demeter-Sorten. Samenfeste Sorten sind vermehrungsfähig und vererben ihre Eigenschaften weiter. Für die Landwirte entsteht so keine Abhängigkeit von Saatgutherstellern.



In den Streuobstwiesen wachsen alte, traditionelle Obstsorten, die gleichzeitig Kulturlandschaft und Lebensraum für viele Arten von Insekten, Kleinsäugetern und Vögeln sind. Vor diesem Hintergrund haben wir uns 2001 für die Gründung des Bio-Streuobstvereins Elbtal e.V. eingesetzt. Dem Verein geben wir eine Abnahmegarantie für die Äpfel. Mittlerweile wurden auf Initiative von Voelkel bereits weitere Bio-Streuobstvereine gegründet.



10

## VERTRAUEN bilden

Unser soziales Engagement bildet den dritten Grundstein unseres nachhaltigen Handelns. Dabei haben wir uns auf die Förderung von Kinder- und Jugendprojekten fokussiert.

Regional unterstützen wir die „Cello Klasse“ der Musikschule Lüchow-Dannenberg. Über 70 Jugendliche bereiten sich dabei auch auf den jährlichen Wettbewerb „Jugend musiziert“ vor. Die enge Verbundenheit des ganzheitlichen Demeter-Gedanken mit der künstlerischen Entwicklung und der frühen kreativen Förderung von Kindern und Jugendlichen sieht Voelkel als zukunftsweisend an.

Mit Plan International haben wir einen idealen Partner, um Kindern in sogenannten Entwicklungsländern zu helfen. Mit einem Teilerlös vom Verkauf unseres 7 Zwerges Kindersaftes wird bereits das dritte Plan-Projekt „Kinder vor HIV und Aids schützen“ in Uganda unterstützt.

In der strukturschwachen Region Lüchow-Dannenberg in Nordost-Niedersachsen zählt Voelkel mit rund 160 Mitarbeitern zu einem der größten Arbeitgeber. Um die Qualität unserer Naturkostsäfte auch in Zukunft sicherzustellen, wird qualifizierter Nachwuchs benötigt. Langfristig wollen wir neue Mitarbeiter hauptsächlich aus dem eigenen Nachwuchs gewinnen. Wir haben die Zahl unserer Ausbildungsplätze kontinuierlich erhöht. Wir fördern unsere Mitarbeiter bei Weiterbildungen, die dem beruflichen und persönlichen Weiterkommen dienen.



11



## ZUKUNFT gestalten

Außerhalb der heutigen Trends haben wir uns schon – vor über 75 Jahren – zum Ziel gesetzt, ökologisch, verantwortungsbewusst und ganzheitlich zu wirtschaften. Die Pflege eines Bewusstseins für Nachhaltigkeit und Ethik ist seit der ersten Stunde fester Bestandteil unserer Unternehmenskultur – und nicht erst, seit die Medien den Begriff der Nachhaltigkeit entdeckt haben.

Wir wirtschaften auch weiterhin nachhaltig und biologisch. Damit investieren wir in die Zukunft unserer Welt statt in mehr Rendite! Dennoch, um alle sozialen und ökonomischen Ziele zu erreichen und zu sichern, müssen wir ein wirtschaftlich arbeitendes Unternehmen bleiben. Produktivität und Effizienz in der Herstellung unserer Naturkostsäfte sind und bleiben unsere Stärken. Dass unsere Mitarbeiter Teil einer Firma sind, für die es sich lohnt Kraft und Einsatz zu geben, dafür setzen wir uns ein, heute, morgen und in Zukunft.



## Helfen Sie mit – Nachhaltigkeit zu Hause

**H**aben Sie schon einmal darüber nachgedacht, wie Ihr zu Hause nachhaltiger gestaltet werden kann? Viele kleine Änderungen können große Einsparungen – auch für Ihr Portemonnaie – bringen.

### Tipp 1: Beleuchtung

- Tageslicht nutzen so gut es geht
- Abschaltautomatik in Flur oder Treppenhaus einbauen
- Helle, reflektierende Lampenschirme und weiße Wände verstärken die Beleuchtungswirkung
- Nur noch Energiesparlampen bzw. LED-Lampen verwenden

### Tipp 2: Waschen

- Nur Waschmaschinen der Energieeffizienzklasse A kaufen
- Nur volle Maschinen waschen  
Die ½-Taste spart nicht wesentlich
- Nur bei richtiger Schmutzwäsche eine höhere Temperatur einstellen
- Normal schmutzige Wäsche wird auch bei 40° C sauber
- Energiesparprogramme nutzen:  
60 °C statt 90 °C, 40 °C statt 60 °C;  
Vorwäsche muss nicht sein!
- Bügeleisen vorher ausschalten  
und mit der Restwärme zu Ende bügeln
- Wärme reflektierendes Bügelbrett benutzen

### Tipp 3: Stand-by-Verluste

- Elektrogeräte ausschalten!
- Geräte, die nach dem Ausschalten noch Strom verbrauchen (TV, Computer, Drucker, Bildschirm, Waschmaschine, Geschirrspüler etc.)  
durch Steckerleiste mit Schalter vom Netz trennen
- Ladegeräte immer vom Netz trennen (Handy, Rasierer, elektrische Zahnbürste, Akkuladegerät, etc.)
- Beim Neukauf von Geräten auf den Stromverbrauch im Stand-by-Betrieb achten

### Tipp 4: Kochen und Backen

- Topf auf die passende Platte stellen
- Mit Deckel kochen – Kochen ohne Deckel verbraucht das Vielfache an Energie!
- Passenden Deckel verwenden
- Töpfe mit glattem Boden verwenden
- Mit möglichst wenig Flüssigkeit kochen
- Kochplatte und Backofen zehn Minuten vorher abschalten und die Nachwärme nutzen
- Backofen nicht vorheizen

### Tipp 5: Wechseln Sie jetzt Ihren Stromanbieter!

- Ökostromanbieter, wie Greenpeace Energy, Naturstrom oder Lichtblick bieten 100 % Strom aus regenerativen Quellen
- Machen Sie einen Preisvergleich über [www.verivox.de](http://www.verivox.de) und wechseln Sie direkt – einfach, schnell und kostenlos

Den **Nachhaltigkeitsbericht** können Sie direkt über unsere Website [www.voelkeljuice.de](http://www.voelkeljuice.de) als PDF downloaden oder per E-Mail [info@voelkeljuice.de](mailto:info@voelkeljuice.de) bestellen.

Gerne können Sie uns auch über unsere kostenfreie Hotline (Montag bis Freitag von 10 -15 Uhr aus dem deutschen Festnetz) **0800/950 950 5** anrufen.

Dieses Produkt wurde auf PEFC-zertifiziertem Papier gedruckt.

## Bilder

- 1 Karl und Margret Voelkel
- 2 Natürliche Produkte – von Anfang an
- 3 Harm Voelkel (50er Jahre)
- 4 Historische Luftaufnahme von der alten Meierei in Pevestorf
- 5 Das heutige Firmengebäude
- 6 Karin Carl (Einkauf Voelkel) zu Besuch bei der Kooperative Orsogna in Italien
- 7 Orangenbaumpflanzung für gemeinsames Projekt auf der Sinai Farm
- 8 Stefan Voelkel überzeugt sich direkt vor Ort von der Qualität der Rohwaren (Granatäpfel in der Türkei)
- 9 Stefan Voelkel zu Besuch auf dem Demeter-Möhrenfeld von Ralf Weber
- 10 Die „Cello Klasse“ der Musikschule Lüchow-Dannenberg
- 11 Stefan Voelkel zu Besuch bei einem unserer Anbaupartner für Mangos in Indien

**Voelkel GmbH** · Fährstraße 1 · 29478 Höhbeck OT Pevestorf  
Telefon: (05846)950-0 · Fax: (05846)950-50  
E-Mail: [info@voelkeljuice.de](mailto:info@voelkeljuice.de) · [www.voelkeljuice.de](http://www.voelkeljuice.de)

Öko-Kontrollstelle: DE-ÖKO-007

**Voelkel**  
Die Naturkostafterei