



möcklis Traubensaftmanufaktur | Kirchstraße 38 | 76829 Landau-Nußdorf

Warum wir Unterstützer von Slowfood werden wollen:

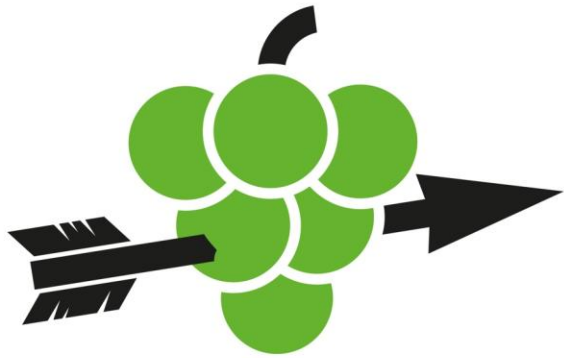
Ende der 1950er Jahre zog es Konrad Möckli aus der Schweiz in die Pfalz um den Familienbetrieb des Urgroßvaters zu übernehmen. Aufgrund seiner Ausbildung auf einer Schweizer Landwirtschaftsschule brachte Konrad zahlreiche Arbeitsweisen mit um die Weinberge in der Pfalz sehr naturnah und umweltschonend zu bewirtschaften. Konrads ungewöhnliche Arbeitsweise wirkte auf andere Winzer befremdlich, dennoch wuchsen die Reben kräftig und gesund bei einem vergleichsweise sehr geringem Einsatz von Bodenbearbeitung und Pflanzenschutzmitteln.

Da ein Teil der Schweizer Verwandtschaft keinen Alkohol trank begann Konrad Möckli bereits wenige Jahre nach der Übernahme des Weinguts sich in die Herstellung von Traubensaft einzuarbeiten. So konnte er seinem Wunsch nachkommen die Früchte seiner Arbeit auch alkoholfrei lebenden Menschen präsentieren zu können. Dafür wurde eigens ein Milchpasteur aus der Schweiz importiert mit dem der Saft haltbar gemacht wurde. Später wurde ein entsprechendes Gerät sogar selbst gebaut. Im Laufe der 1980er Jahre hatte Konrad Möckli seine Techniken soweit verfeinert dass die ersten Säfte in gewünschter Qualität in den regulären Verkauf gingen.

Schon von Anfang an war der Gedanke hinter unseren Traubensäften ein Produkt herzustellen das den Geschmack der frisch gepressten Trauben so unverfälscht wie möglich widerspiegelt. Um dies zu erreichen verzichteten wir generell auf die Verwendung von Konservierungs- und Zusatzstoffen. Auch nutzen wir für unsere Säfte jeweils nur Trauben einer einzelnen Rebsorte, sodass die Säfte auch die spezifischen Geschmacksmerkmale der einzelnen Rebsorten widerspiegeln.

Im Laufe der Jahre haben wir die umweltschonende Arbeitsweise in unseren Weinbergen stets beibehalten. Unser Sortiment haben wir hingegen ausgebaut. Aus einer Hand voll verschiedener Traubensäfte wurde ein Portfolio von über zwanzig verschiedenen sortenreinen Traubensäften und Traubensaft-Seccos. Alle nach wie vor hergestellt ohne jegliche Zusätze mit dem Anspruch so zu schmecken, als würde der Saft gerade von der Kelter laufen. Bereits früh haben wir es auch zum Teil unserer Philosophie gemacht dass Traubensaft als pflanzliches Produkt nicht mit tierischen Erzeugnissen in Kontakt kommen sollte. So werden unsere Säfte vollkommen vegan hergestellt und tragen seit 2015 das "V-Label" des europäischen Vegetarierbundes.

Durch unsere Arbeitsweise und unserer Freude Menschen mit der Geschmacksvielfalt unserer Säfte zu begeistern teilen wir die Philosophie von Slowfood und möchten daher als Unterstützer Teil des Slowfood-Netzwerks werden.



möckli^s