

68. Fermentatio Mosellae – Mosel Frubucha
Alkoholfreies Terroir neu gedacht
 Bewerber: Till Jung, Trier

Alkoholfreies Terroir aus der Moselregion – regional fermentiert, innovativ gedacht



Was ist Ihre Idee bzw. Ihr Projekt - und was macht es besonders?

Fermentatio Mosellae überführt die jahrhundertealte Fermentationskultur der Mosel in eine moderne, alkoholfreie Produktkategorie. Aus regionalen Rohstoffen wie Traubenmost, Äpfeln, Honig und botanischen Zutaten entstehen Fermentationsgetränke mit der traditionellen Mikroflora der Mosel. Das Besondere ist nicht nur ein einzelnes Getränk, sondern die Entwicklung einer eigenständigen regionalen Herkunftsbezeichnung außerhalb des Weinrechts.

Welchen Mehrwert schafft Ihr Projekt für die Moselregion?

Das Projekt schafft neue Wertschöpfungsmöglichkeiten für Winzer, Obstbauern und Imker und erweitert das Angebot für Gastronomie, Tourismus und Direktvermarktung. Fermentatio Mosellae verbindet regionale Rohstoffe, kulturelles Erbe und moderne alkoholfreie Genusskultur. Damit stärkt das Projekt die Mosel als innovative und zukunftsfähige Genussregion.

Wie weit ist Ihr Projekt bereits umgesetzt?

Die technischen Grundlagen, Fermentationsmethoden und Stabilitätskonzepte sind ausgearbeitet. Erste Ansätze mit Apfelsaft, Honigwasser und Traubensaft können unmittelbar gestartet werden. Bis Oktober soll ein verkostbarer Prototyp in zwei Varianten entstehen: als weinartige Kombucha-Linie und als spritzige Wasserkefir-Linie.

Warum passt Ihr Projekt zu #moselhelden 2026? Warum sollten Jury und Publikum gerade Ihr Projekt auswählen?

Fermentatio Mosellae denkt die Mosel weiter, ohne ihre Traditionen zu verlieren. Das Projekt macht die regionale Fermentationskultur für neue Zielgruppen zugänglich und schafft ein alkoholfreies Genusssegment mit klarer Herkunft. Es zeigt, wie die Mosel ihr kulturelles Erbe bewahren, neue Kooperationen ermöglichen und zugleich mutig weiterentwickeln kann.