



Pressemitteilung

125 Jahre Graftschafter Krautfabrik

Ministerin gratuliert zum Jubiläum

Meckenheim, Juli 2018 – In Anwesenheit von Umwelt- und Landwirtschaftsministerin Ursula Heinen-Esser feierte das traditionsreiche Familienunternehmen Graftschafter Krautfabrik – Hersteller des beliebten Graftschafter Goldsaft Zuckerrübensirup – sein 125-jähriges Jubiläum in Meckenheim.

Mit Vertretern aus Politik und Industrie, der Belegschaft sowie Freunden des Hauses blickte Geschäftsführer Stefan Franceschini am vergangenen Freitag auf 125 Jahre Graftschafter Krautfabrik zurück. 125 Jahre, in denen der Familienbetrieb erfolgreich gewachsen, dabei aber stets seinen Wurzeln und Werten treu geblieben ist.

„Die Graftschafter Krautfabrik gehört zur stark aufgestellten Land- und Ernährungswirtschaft in Nordrhein-Westfalen. Das Unternehmen ist seit mehr als einem Jahrhundert ein wichtiger Abnehmer von Obst und Zuckerrüben der Landwirtinnen und Landwirte aus der Region. Vor allem Familienbetriebe wie Graftschafter sind das Rückgrat unserer Agrar- und Lebensmittelwirtschaft: Sie übernehmen Verantwortung und schaffen Arbeitsplätze vor Ort. Durch ihr Engagement tragen sie außerdem zur ökonomischen Stabilität unseres Landes bei“, sagte Ursula Heinen-Esser, Ministerin für Umwelt, Landwirtschaft, Natur- und Verbraucherschutz in NRW.

Seinen besonderen Dank richtete Stefan Franceschini an seine Familie, die Mitarbeiter des Unternehmens, die Lieferanten und Landwirte, durch deren gute und zuverlässige Zusammenarbeit das Familienunternehmen über Jahrzehnte die hohe Qualität seiner Produkte gewährleisten konnte. Auch das gute Verhältnis zum deutschen LEH und seiner großen Bedeutung als Absatzmittler für die Graftschafter Spezialitäten lobte Stefan Franceschini. Für einige Schmutzler sorgte sein Dank an die Nachbarn der Krautfabrik, die über Jahrzehnte während der Rübenkampagne im Herbst geduldig die typischen Gerüche des „Krautkochens“ ertrugen.

125 Jahre Tradition

Die Erfolgsgeschichte des Unternehmens begann 1893 zunächst als Feldbrandziegelei. Erst 1904 wurde dann in der neu gegründeten Krautfabrik der leckere Sirup produziert. Seinerzeit konnte Gründer Josef Schmitz mit der Produktion von Zuckerrübensirup die



Pressemitteilung

Angestellten der Ziegelei über die Wintermonate hinweg beschäftigen und gleichzeitig die Chancen des schnell expandierenden Rübensirupmarktes nutzen. So legte er den Grundstein für die erfolgreiche Zukunft des Unternehmens.

Noch heute gehört Graftschafter Goldsaft für viele Genießer jeden Alters unverzichtbar zum Frühstück dazu.

Mit viel Erfahrung, guten Rohstoffen, moderner Technik und großer Sorgfalt garantiert das Unternehmen bis heute die hohe Qualität seiner Erzeugnisse. Besonders wichtig sind die natürlichen Zutaten der Spezialitäten, die hauptsächlich direkt aus der Region stammen. So kommen die Zuckerrüben aus der Voreifel und die Äpfel und Birnen überwiegend von rheinischen Obstbauern.

Produkte mit neuem Design

Zum Geburtstag erscheint das Graftschafter Produktsortiment nun in frischem Glanz: Unter der neu inszenierten Dachmarke erscheint der Klassiker Graftschafter Goldsaft ab Spätsommer im modernen, frischen Design. So sind die rheinischen Spezialitäten ein echter Hingucker unter den süßen Brotaufstrichen geworden. Mit dem Relaunch bringt Graftschafter zudem eine klare Struktur in das Sortiment und sorgt mit neuen Verpackungsgrößen für zeitgemäße Verbrauchereinheiten.

Über Graftschafter

Seit 125 Jahren produziert die Graftschafter Krautfabrik Josef Schmitz KG mit Leidenschaft Produkte aus heimischen Zuckerrüben und Obst. Im Fokus steht die Herstellung von Zuckerrübensirup und Fruchtaufstrichen. Für die weiterverarbeitende Lebensmittelindustrie bietet das Unternehmen zudem spezielle Flüssigzucker-Mischungen an. Sie werden zur Herstellung von Likören, Backwaren, Eiscremes oder sonstiger fein gesüßter Lebensmittel verwendet. Heute werden von der Graftschafter-Gruppe mit ihren 135 Mitarbeitern an drei Standorten (Meckenheim, Beesel (NL), Hamburg) rund 18.000 Tonnen süßer Brotaufstriche und ca. 35.000 Tonnen Industriesirupe produziert. Das Unternehmen ist nach International Featured Standards (IFS, Food) sowie Kosher und BIO zertifiziert. Zu den Spezialitäten der Marke Graftschafter gehören Fruchtaufstriche mit hohen Fruchtanteilen, wie beispielsweise rheinisches Apfelkraut mit und ohne Zuckerzusatz, Fruchtaufstriche aus Birnen und Pflaumen und die „Lütticher Delikatesse“, eine Spezialität nach belgischer Rezeptur. Für die Wintersaison bietet Graftschafter vier köstliche Sorten unter der Range „Graftschafter Winterzauber“ an: Apfel-Kirsche, Apfel-Sultanine - jeweils verfeinert mit echter Vanille und Zimt, die frische Variante Birne-Orange und neu ab Herbst 2018 Apfel-Schlehe mit Spekulatiusgewürz. Für noch mehr Sirup-Genuss sorgen Varianten wie Karamell und Heller Sirup. Wibine Invertzuckercreme und Golden Rocks Kandis-Spezialitäten runden das Angebot ab. Weitere Informationen finden Sie unter www.graftschafter.de