



Eine Ernte mit Tradition

Seit über 120 Jahren startet Mitte September die Graftschafter Kampagne

Meckenheim, September 2015. Rund um die Graftschafter Krautfabrik liegen die typischen Rübenfelder des Rheinlandes. Hier wächst die einzige Zutat, der Rohstoff für den klassischen Graftschafter Goldsaft. Der dunkel glänzende und herrlich herb-süße Zuckerrübensirup. Am 21. September fällt der Startschuss für die Ernte und wie seit Jahrzehnten beginnt dann wieder der Weg der Zuckerrüben vom Feld in die „gelben Becher“.

Graftschafter kennt sie gut, die 120 Vertragslandwirte, die die Krautfabrik zuverlässig mit besten Zuckerrüben beliefern. Die oft jahrelangen Geschäftsbeziehungen haben hier aus Geschäftspartnern alte Bekannte gemacht, die man gerne jedes Jahr wieder trifft. Bereits in der 4. Generation fährt beispielsweise Landwirt Theo Münch die frisch geernteten Rüben auf den Hof der Graftschafter Krautfabrik. Dabei stellt er immer wieder fest, wie viel Spaß es macht, mit einem Unternehmen zusammen zu arbeiten, dass seine Partner schätzt. So ist es auch nicht verwunderlich, dass er jedes Jahr aufs Neue das Beste aus seinen Feldern herausholt für ein Produkt, das er selbst nicht missen möchte. Denn seine Zuckerrüben bilden die natürliche Grundlage für den besonderen Graftschafter Goldsaft. Mit seinem unverwechselbaren, herb-süßen Geschmack gehört Graftschafter Goldsaft schließlich in vielen deutschen Haushalten auf den Frühstückstisch und ist gleichzeitig unverzichtbar für viele köstliche Gerichte, wie etwa Reibekuchen und rheinischen Sauerbraten.

Bis der typische „gelben Becher“ auf dem Tisch steht, ist es ein langer Weg, der genau jetzt, ab Mitte September, seinen Lauf nimmt. Auf den Feldern in Meckenheim und der näheren Umgebung beginnen Landwirte mit der Ernte von etwa 50.000 Tonnen Zuckerrüben. Das entspricht einer Produktionsmenge von ca. 12.000 t Zuckerrübensirup. So wird sichergestellt, dass das ganze Jahr über für

Pressekontakt

Graftschafter Pressedienst ° Kohlentreiberweg 4 ° 45549 Sprockhövel
Tel.: 02339 9185-0 ° Fax: 02339 9185-300 ° www.graftschafter.de



alle Fans immer genügend Zuckerrübensirup vorrätig ist – schließlich benötigt man für einen 450-g-Becher Graftschafter Goldsaft ca. 2,5 bis 3 Kilo Rüben.

Frisch geerntet werden die Rüben zügig in der Produktion der Graftschafter Krautfabrik weiterverarbeitet. Nach dem Wiegen, dem Bestimmen des Zuckergehaltes und dem Abladen werden die Rüben zunächst gewaschen, von Blattgrün, Erde und Steinen befreit, und dann von einer Schneidemaschine in fingergroße Schnitzel zerkleinert. Um den süßen Saft zu gewinnen, werden die kleinen Stückchen gekocht, gedämpft und gepresst. Dabei entsteht zunächst ein Rohsaft, der durch dekantieren von allen Feststoffteilchen befreit wird. Das Ergebnis ist der Klarsaft, der durch Verdampfen zum dickflüssigen, dunklen Graftschafter Goldsaft eingedickt wird. Die aus dem Rheinland stammende, süße Spezialität ist sogar mit dem „g.g.A.“-Siegel der geschützten geografischen Angabe ausgezeichnet. Mit dem charakteristischen Geschmack und den wertvollen Inhaltsstoffen wie Kalium, Eisen und Magnesium ist der Goldsaft in jeder Hinsicht ein echter Genuss.

Mehr über den Weg der Zuckerrübe in den „gelben Becher“ und den Vertragslandwirt Theo Münch finden Sie unter www.grafschafter.de

Über Graftschafter

Die Graftschafter Krautfabrik Josef Schmitz KG verbindet mehr als 120 Jahre Zuckerrübensirup-Erfahrung mit dem Angebot zahlreicher Brotaufstrich-Spezialitäten. Darüber hinaus werden im Unternehmen spezielle Flüssigzucker-Mischungen für Industriekunden hergestellt. Die Graftschafter Gruppe arbeitet mit eigenen Produktionsstätten in den Niederlanden und Kooperationspartnern in Hamburg zusammen. . Insgesamt beschäftigt die Graftschafter Gruppe ca. 138 Mitarbeiter, die jährlich 14.300 t Brotaufstrich und über 35.900 t Industriesirup herstellen. Das Unternehmen ist nach DIN EN ISO 9001:2008 und International Food Standard (IFS) zertifiziert. Weitere Informationen finden Sie unter www.grafschafter.de.

Pressekontakt

Graftschafter Pressedienst ° Kohlentreiberweg 4 ° 45549 Sprockhövel
Tel.: 02339 9185-0 ° Fax: 02339 9185-300 ° www.grafschafter.de