



So kommen die Rüben in den Becher – Erntezeit bei Graftschafter

***Meckenheim, September 2013.* Malzig-süß und lecker gehört Graftschafter Goldsaft in vielen deutschen Haushalten auf den Frühstückstisch und ist gleichzeitig unverzichtbar für Reibekuchen und Sauerbraten. Damit das ganze Jahr über für alle Fans immer genügend Zuckerrübensirup vorrätig ist, beginnt zur Erntezeit am 18. September wieder die ca. 90-tägige Zuckerrüben-Kampagne bei der Graftschafter Krautfabrik in Meckenheim.**

Der konzentrierte Saft der Zuckerrübe ist nicht nur optisch ein Augenschmaus, mit seinem charakteristischen Geschmack und wertvollen Inhaltsstoffen wie Kalium, Eisen und Magnesium ist er in jeder Hinsicht ein echter Genuss. Doch bis der Sirup in den typischen „gelben Becher“ kommt, ist es ein langer Weg, der ab Mitte September seinen Lauf nimmt. Auf den Feldern in Meckenheim und der näheren Umgebung beginnen über 140 Vertragslandwirte mit der Ernte von etwa 50.000 Tonnen Zuckerrüben. In diesem Jahr wird aufgrund des kühlen Frühjahrs und des relativ regenarmen Sommers mit einem um ca. 15 % niedrigeren Rübenmengenenertrag gegenüber dem Vorjahr gerechnet.

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 Reinigung von allen Feststoffteilchen befreit wird. Das Ergebnis ist der Klarsaft, der durch Verdampfen zum dickflüssigen, dunklen

Pressekontakt

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



Zuckerrübensirup eingedickt wird.

Abgefüllt als Graftschafter Goldsaft ist die süße Spezialität mit dem „g.g.A.“-Siegel der geschützten geografischen Angabe dann die ideale Zutat für die unterschiedlichsten Leckereien. Frische Ideen zum Kochen und Backen mit Graftschafter Produkten liefert ab Ende September beispielsweise das neue Graftschafter Kochbuch „Genuss für jeden Tag“. Es enthält 30 einfach nachzumachende Rezepte, von kernigem Schwarzbrot bis zu fruchtigen Schweinemedallions.

Über Graftschafter

Die Graftschafter Krautfabrik Josef Schmitz KG verbindet 113 Jahre Zuckerrübensirup-Erfahrung mit dem Angebot zahlreicher Brotaufstrich-Spezialitäten. Sie besitzt einen Marktanteil von über 90 Prozent in der Produktparte Zuckerrübensirup für Handels- und Industriekunden. Im Unternehmen werden Sirupe und Fruchtaufstriche sowie spezielle Flüssigzucker-Mischungen hergestellt. Die Graftschafter Gruppe arbeitet mit Produktionsstätten und Kooperationspartnern in Hamburg, den Niederlanden und Belgien. Europaweit werden 140 Mitarbeiter beschäftigt, die jährlich 14.000 t Brotaufstrich und über 40.000 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