



Pressemitteilung

---

## **Jetzt ist Erntezeit! Wie aus Zuckerrüben Sirup wird**

**Meckenheim, September 2016. – Im Spätsommer und Herbst ist es soweit: Die Ernte von Obst, Gemüse und Getreide läuft auf Hochtouren und auf den Märkten wird es wieder bunt. Nach einem Sommer mit feucht-schwüler Witterung ist die Ernte von Spargel und Roggen bereits niedriger als im Vorjahr ausgefallen. Fans des Graftschafter Goldsafts können jedoch aufatmen – wegen der sonnigen Tage Ende August wird es auch in diesem Jahr wieder ausreichend Zuckerrüben geben.**

„Die hohen Niederschläge im Sommer haben das Wachstum der Zuckerrüben stark beeinflusst“, erklärt Herr Kratz, unabhängiger Schmutzschätzer bei der Graftschafter Krautfabrik. „Wir erwarten jedoch weiterhin ein sehr gutes Wachstum und eine entsprechend gute Zuckereinlagerung dank der Sonneneinstrahlung im Spätsommer“, sagt der Experte weiter. Nach der Zuckerrübenernte beginnt bei der Graftschafter Krautfabrik in Meckenheim in diesem Jahr am 26. September die sogenannte Kampagne, also die Zeit der Zuckerrübenernte und -verarbeitung, die bis kurz vor Weihnachten andauert. Die Rüben werden von 120 Vertragslandwirten aus der Region um Meckenheim geerntet, geliefert und anschließend von den etwa 55 Mitarbeitern des Kampagne-Betriebs zum beliebten goldklaren und malzig-süßen Graftschafter Goldsaft verarbeitet. Die Region zeichnet sich durch ein sehr gutes Klima, Böden mit gutem Wasserhaltevermögen und ausreichenden Niederschlägen aus – beste Voraussetzungen für die Zuckerrüben.

Damit der Graftschafter Goldsaft, der Klassiker der Graftschafter Brotaufstriche, auf Deutschlands Frühstückstischen stehen kann, werden die Zuckerrüben zunächst verarbeitet. Frisch nach der Ernte werden die Rüben auf ihren Zucker- und Sauberkeitsgehalt geprüft und von Schmutz und Blattgrün befreit. Die Schneidemaschine zerkleinert sie anschließend zu etwa fingergroßen Rübenschnitzeln. Um den Sirup zu gewinnen, werden die Stückchen im Maischebehälter weichgekocht und in der Kochanlage gedämpft. Hierbei verwandelt sich die in den Zuckerrüben enthaltene Saccharose in Glukose und Fruktose. Danach heißt es: Pressen, pressen, pressen! Unter hohem Druck wird aus dem Rübengemüse der Rohsaft gewonnen und nach einem weiteren Reinigungsschritt von allen Feststoffteilchen gesäubert. Das Ergebnis ist der sogenannte Klarsaft, der durch mehrstufiges Verdampfen zum dickflüssigen, dunklen Zuckerrübensirup eingedickt wird.

### **Pressekontakt:**

P.U.N.K.T. PR GmbH, Benjamin Kolthoff, Völckersstraße 44, 22765 Hamburg, Tel.: 040 / 853760 29  
E-Mail: bkolthoff@punkt-pr.de



Pressemitteilung

---

Nach der Qualitätskontrolle des Safts wird die rheinische Spezialität in die gelben Becher abgefüllt und mit dem EU-Gütezeichen g.g.A. versehen, der geschützten geografischen Angabe, die Produkte mit Verbindung der landwirtschaftlichen Erzeugnisse zu einer bestimmten Region kennzeichnet. Der natürliche, reine Geschmack des Graftschafter Goldsaft eignet sich perfekt zum Kochen und Backen zahlreicher Gerichte. Von Cranberry-Pistazien-Muffins über Rheinisches Schwarzbrot hin zu Salat mit Büffelmozzarella und Fenchel – Ideen liefert Graftschafter im eigenen Kochbuch oder diversen leckeren Rezepten auf [www.grafschafter.de](http://www.grafschafter.de).

### **Über Graftschafter**

Die Graftschafter Krautfabrik Josef Schmitz KG verbindet seit über 120 Jahren Zuckerrübensirup-Erfahrung mit dem Angebot zahlreicher Brotaufstrich-Spezialitäten. Im Unternehmen werden Sirupe und Fruchtaufstriche sowie spezielle Flüssigzucker-Mischungen hergestellt. Heute werden von der Graftschafter-Gruppe mit ihren 138 Mitarbeitern an drei Standorten (Meckenheim, Beesel (NL), Hamburg) rund 18.300 Tonnen süßer Brotaufstriche und rund 35.900 Tonnen Industriesirupe hergestellt. Das Unternehmen ist nach International Featured Standards (IFS, Food) zertifiziert. Weitere Produkte von der Graftschafter-Gruppe sind beispielsweise Fruchtaufstriche mit hohen Fruchtanteilen, wie Apfelschmaus, Birnen- und Pflaumenschmaus, Apfelschmaus Pur ohne jeglichen Zusatz von Zucker, die Lütticher Delikatesse aus Äpfeln, Birnen und Datteln, und Graftschafter Gourmet (Apfel-Cassis, Apfel-Holunder, Apfel-Ingwer). Als jährliche Saisonvariante wird der Fruchtaufstrich Winterzauber in drei Sorten (Apfel-Sauerkirsche, Birne-Orange, Apfel-Sultanine) angeboten. Für noch mehr Sirup-Genuss sorgen Varianten wie Karamellsirup und Heller Sirup. Wibine Invertzuckercreme und Golden Rocks Kandis-Spezialitäten runden das Angebot ab. Neben diesen Produkten werden auch die Graftschafter-Flüssigzucker-Spezialitäten an die weiterverarbeitende Industrie geliefert. Sie werden zur Herstellung von Likören, Backwaren, Eiscremes oder sonstiger fein gesüßter Lebensmittel verwendet und aus verschiedenen Zuckerarten speziell gemischt. Weitere Informationen finden Sie unter [www.grafschafter.de](http://www.grafschafter.de)

### **Pressekontakt:**

P.U.N.K.T. PR GmbH, Benjamin Kolthoff, Völckersstraße 44, 22765 Hamburg, Tel.: 040 / 853760 29  
E-Mail: [bkolthoff@punkt-pr.de](mailto:bkolthoff@punkt-pr.de)