



Pressemitteilung

50.000 Tonnen Zuckerrüben und der außergewöhnlichste Beruf Deutschlands

Start der Rübenkampagne 2017 bei der Graftschafter Krautfabrik

Meckenheim, September 2017 – Es ist definitiv ein ganz besonderer Job, den Philipp Weber und Frank Rollmann bei der Graftschafter Krautfabrik in Meckenheim ausüben. Wer ihm nachgeht, braucht außergewöhnlich gutes Augenmaß. Herr Weber und Herr Rollmann sind sogenannte Schmutzschätzer. Ab diesem Jahr werden sie Anton Kratz beerben, der sich nach elf Jahren in den Ruhestand verabschiedet. Als Schmutzschätzer beurteilen sie während der Zuckerrübenkampagne den Schmutzanteil der Rüben, die direkt vom Feld geliefert werden. Der Schmutzanteil ist dabei ein wichtiger Faktor für die Berechnung des endgültigen Liefergewichts. Als Rübenkampagne wird die Zeit der Zuckerrübenernte und –verarbeitung bezeichnet, die bis kurz vor Weihnachten andauert. Bis zum Ende der Kampagne werden etwa 50.000 Tonnen Zuckerrüben geerntet, die zum süßen Graftschafter Goldsaft im kultigen gelben Becher weiterverarbeitet werden.

In der Graftschafter Krautfabrik in Meckenheim bei Bonn herrscht Hochbetrieb. Ab Mitte September beginnt die sogenannte Rübenkampagne: „Aufgrund des sehr milden Klimas in der Region Rheinland, fruchtbarer Böden mit gutem Wasserhaltevermögen und ausreichender Niederschläge, haben die Zuckerrüben um Meckenheim beste Voraussetzungen zum Wachsen. Der aktuelle Jahrgang ist dank günstiger Regenphasen besonders ertragreich“, freut sich Dr. Simon Düsseldorf, Leiter Landwirtschaft. Jeden Tag fahren nun die Vertragslandwirte aus der Umgebung ihre mit Zuckerrüben befüllten LKW und Traktorenzüge auf das Gelände der Krautfabrik.

Vom Feld auf den Frühstückstisch

Zuvor wurden die Zuckerrüben auf den nahe gelegenen Feldern gerodet, beziehungsweise geerntet. Mit Hilfe der sogenannten Rübenmaus wurde bereits direkt nach der Ernte ein Großteil anhaftender Erde von den Rüben geschüttelt. Dennoch sind die Rüben nicht sauber, wenn sie in der Krautfabrik angeliefert werden. Sie tragen je nach Witterung noch viel Schmutz. Da die Landwirte nach einer Kombination aus dem Rübengewicht und deren Zuckergehalt entlohnt werden, kommt nun der Schmutzschätzer ins Spiel. Täglich beurteilt er unzählige Zuckerrüben auf den Förderbändern. Mit sicherem Blick schätzt er den prozentualen Anteil der Ackerbodenerde, die noch an den Rüben haftet, und trägt ihn in das Abrechnungssystem für die Rübenlieferung ein.

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

Denn der Schmutzanteil wird vom Gesamtgewicht der Lieferung abgezogen und beeinflusst somit das endgültige Abrechnungsgewicht. Weber und Rollmann übernehmen in diesem Jahr den Posten von ihrem Vorgänger Anton Kratz, einem bereits pensionierten Landwirt, der seit 2006 die verantwortungsvolle Aufgabe des Schmutzschätzers inne hatte. Dabei begleitet der erfahrene Kollege seine jungen Nachfolger noch während der laufenden Saison mit vielen Tipps und Ratschlägen. Bis zum Ende der Kampagne im Dezember werden etwa 50.000 Tonnen Zuckerrüben geerntet, sodass in diesen 90 Tagen bis zu 2.000 Rübenlieferungen von den Schmutzschätzern begutachtet werden müssen.

Bis Weihnachten werden diese Rüben zu etwa 12.000 Tonnen leckerem Zuckerrübensirup verarbeitet und in den kultigen gelben Becher abgefüllt. Graftschafter Goldsaft ist ein natürliches Produkt und kommt ganz ohne weitere Zusätze aus. Er entsteht allein aus dem Saft der erntefrischen Rüben. Zuckerrübensirup ist gluten- und laktosefrei und eignet sich auch für die vegane Ernährung.

Weitere Informationen zur Graftschafter Krautfabrik gibt es auf www.grafschafter.de

Über Graftschafter

Die Graftschafter Krautfabrik Josef Schmitz KG ist seit über 120 Jahren spezialisiert auf die Herstellung von Zuckerrübensirup und süßen Brotaufstrichen. 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 Fruchtaufstriche mit hohen Fruchtanteilen, wie beispielsweise rheinisches Apfelkraut mit und ohne Zuckerzusatz, Birnenkraut und die Spezialität „Lütticher Delikatesse“ aus Äpfeln, Birnen und Datteln. Als jährliche Saisonvariante wird der Fruchtaufstrich „Graftschafter Winterzauber“ in drei Sorten angeboten (Apfel-Sauerkirsche, Birne-Orange, Apfel-Sultanine). Für noch mehr Sirup-Genuss sorgen Varianten wie Karamellsirup und Heller Sirup. Wibine Invertzuckercreme und Golden Rocks Kandis-Spezialitäten runden das Angebot ab. Für die weiterverarbeitende Industrie bietet die Graftschafter Krautfabrik diverse Flüssigzucker-Spezialitäten an. 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

Pressekontakt:

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