

Grafschafter Rübenkampagne: gute Ernte im Raum Meckenheim erwartet

Das Unternehmen sieht ideale Voraussetzungen für Produktion des Zuckerrübensirups

Meckenheim, 27.09.2021 – Vor den Toren Meckenheims startet die Grafschafter Krautfabrik Ende September die sogenannte Rübenkampagne, bei der die süße Feldfrucht zu Zuckerrübensirup verarbeitet wird. „Das sehr gute Klima in der Region, gute Böden und ausreichende Niederschläge lassen eine gute Ernte erwarten“, sagt Dr. Simon Düsseldorf, Leiter Supply Chain der Grafschafter Krautfabrik. Das Unternehmen verarbeitet in diesem Jahr rund 42.000 Tonnen Rüben zu der beliebten rheinischen Spezialität Grafschafter Goldsaft. Dabei setzt es auf moderne Technik und eine ressourcenschonende Herstellung.

Die Grafschafter Krautfabrik erwartet in den nächsten 90 Tagen rund 42.000 Tonnen Rüben. Bald dampft es also wieder über dem Unternehmen. Denn nachdem die Rüben geerntet wurden, werden sie von den Mitarbeitern der Krautfabrik rund um die Uhr zu etwa 12.000 Tonnen malzig-süßem Zuckerrübensirup verarbeitet. Mit dieser Menge ist die Marke Grafschafter Goldsaft deutschlandweiter Marktführer im Bereich der Zuckerrübensirup-Herstellung.

Nachhaltigkeit im Fokus

Grafschafter arbeitet in der Region mit gut 100 Vertragslandwirten zusammen und legt großen Wert auf eine nachhaltige Produktion und Unternehmensführung. Die Anbauflächen der Rüben liegen in direkter Umgebung der Krautfabrik. Das bedeutet kurze Transportwege von maximal 20 km Anfahrt. Die effizient koordinierte Belieferung von den Feldern zur Fabrik und die im Jahr 2020 erfolgte Umstellung auf Lieferfahrzeuge mit größerem Ladevolumen sorgen für Einsparungen beim CO₂-Ausstoß. Darüber hinaus ermöglicht dies eine verringerte Lärmbelastung der Anwohner sowie eine minimale Beeinträchtigung des Straßenverkehrs.

In den letzten Jahren hat das Unternehmen viel in moderne Technik und eine ressourcenschonende Herstellung investiert. Dazu gehört ein Generator zur Stromgewinnung durch Kraft-Wärme-Kopplung und eine Photovoltaik-Anlage. Durch sie erzeugt die Grafschafter Krautfabrik pro Jahr 280.000 kWh emissionsfreien Strom, was einer eingesparten CO₂-Emission von 165.480 kg pro Jahr entspricht.

Pressemitteilung

Der nachhaltige Verarbeitungsprozess der Ressourcen von Grafschafter schließt auch die Restbestandteile der Rüben mit ein, die so genannten Rübenschnitzel, die als nahrhaftes Tierfutter oder auch Dünger verwendet werden. So gelangen wertvolle Bestandteile der Rübe wieder in den Wertstoffkreislauf zurück und die Rübe wird zu 100 Prozent verarbeitet. Weitere Informationen zu den einzelnen Produktionsschritten unter www.grafschafter.de

Der Grafschafter Goldsaft ist ein naturreiner Sirup, der aus erntefrischen Zuckerrüben gewonnen wird. Der Sirup ist laktose- und glutenfrei und ergänzt außerdem die vegane Küche. Durch seine herbe Süße ist der Grafschafter Goldsaft besonders vielseitig einsetzbar und verleiht jedem Gericht das gewisse Etwas.

Über Grafschafter

Seit über 127 Jahren produziert die Grafschafter 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 Grafschafter-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 Grafschafter gehören Fruchtaufstriche mit hohen Fruchtanteilen, wie beispielsweise das für das Rheinland typische Apfelkraut sowie Fruchtaufstriche aus Birnen und Pflaumen. Die „Lütticher Delikatesse“ und „Rinse Appelstroop“ sind Fruchtaufstriche nach belgischer und niederländischer Rezeptur und echte Spezialitäten. Für die Wintersaison bietet Grafschafter drei köstliche Sorten unter der Range „Grafschafter Winterzauber“ an: Apfel-Sauerkirsche, Apfel-Sultanine - jeweils verfeinert mit echter Vanille und Zimt und die Sorte Apfel-Schlehe mit Spekulatiusgewürz. Für noch mehr Sirup-Genuss sorgen Varianten wie Karamell, Salzkaramell und Heller Sirup. 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