

Grafschafter Krautfabrik startet Rübenkampagne 2026

Meckenheim, 05. Oktober 2026 – Heute beginnt in Meckenheim die Rübenkampagne 2026. Die Wachstumsperiode der Zuckerrüben zeigte sich in diesem Jahr voller großer Herausforderungen. Das Frühjahr startete mit guten Bedingungen für die Rüben. Ein nasser Mai führte zunächst zur Auffüllung der Wasservorräte in den Böden und die Knollen konnten an Wachstum zulegen. Ab Mitte Juni jedoch bremste die Hitze und anhaltende Trockenheit die Entwicklung. Im Sommer kam es deshalb zu einem eingeschränkten Wachstum. Die wenigen Niederschläge im August verbesserten die Situation nicht, denn nach einer längeren Trockenphase investierte die Rübe erst einmal in Feinwurzeln und neues Blattwerk und dies ging zulasten des Zuckergehaltes. Wegen historisch niedriger Rübenenerträge rechnet die Grafschafter Krautfabrik deshalb mit einer geringeren Produktionsmenge für den beliebten Zuckerrübensirup.

Von der Rübe zum Sirup in 90 Tagen

Bis Mitte Dezember werden rund 40.000 Tonnen Zuckerrüben von etwa 100 Landwirten aus der Region angeliefert. Daraus entstehen über 9.000 Tonnen naturreiner Zuckerrübensirup, der als Grafschafter Goldsaft weit über die Region des Rheinlandes hinaus bekannt und beliebt ist. Etwa 40 Mitarbeitende begleiten die Kampagne an rund 90 Tagen rund um die Uhr. In dieser Zeit werden ca. 1.600 Anlieferungen zu je 25 t per Traktor oder LKW erwartet.

Die Verarbeitung erfolgt nach bewährten Verfahren und moderner Technik, die eine gleichbleibend hohe Qualität des Sirups sicherstellen. Auch für die diesjährige Kampagne waren aufwendige Wartungen und teilweise Modernisierungen der Produktionsanlagen notwendig, so investierte das Unternehmen unter anderem in neue Module für die Rübenwäsche und Rübenbeförderung.

Der Grafschafter Goldsaft ist ein naturreiner Sirup aus frischen Zuckerrüben. Er ist gluten- und laktosefrei, passt in die vegane Küche und verleiht süßen wie herzhaften Gerichten eine unverwechselbare, malzig-süße Note.

Weitere Informationen unter www.grafschafter.de.

Über Grafschafter

Seit rund 130 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 Standard (IFS, Food) sowie Kosher und BIO zertifiziert. Zu den Spezialitäten der Marke Grafschafter gehören Fruchtaufstriche mit hohen Fruchtanteilen, wie beispielsweise die Variation Goldsaft & APFEL, das für das Rheinland typische Apfelkraut sowie

Pressemitteilung

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:

Grafschafter Krautfabrik

Kathrin Maaß-Diemler

Wormersdorfer Straße 22-26, 53340 Meckenheim

Tel.: 02225 / 9190-26

E-Mail: kathrin.maass@grafschafter.de