

Die süße Verheißung: Meckenheims Rübenkampagne beginnt

Von der Rübe zum Sirup: Die Produktion beginnt und das für einen ganzen Jahresvorrat

Meckenheim, 04. Oktober 2023 – Vor den Toren Meckenheims startet in den kommenden Tagen die Grafschafter Krautfabrik die sogenannte Rübenkampagne, bei der die süße Feldfrucht zu Zuckerrübensirup verarbeitet wird. „Die Rübe hat ein sehr schwieriges Jahr hinter sich“, 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. Ausführliche Informationen zum Herstellungsprozess unter www.grafschafter.de

Die Grafschafter Krautfabrik erwartet in den nächsten 90 Tagen rund 42.000 Tonnen Rüben. Bald dampft es also wieder über dem Firmengelände. Denn nachdem die Rüben geerntet wurden, werden sie von dem 40-köpfigen Kampagne-Team der Krautfabrik rund um die Uhr zu etwa 10.500 Tonnen malzig-süßem Zuckerrübensirup verarbeitet. Der beliebte Brotaufstrich Grafschafter Goldsaft wird deutschlandweit vertrieben. Über 7 Mio. 450-g-Becher Grafschafter Goldsaft verkauft das Unternehmen an den deutschen Lebensmittelhandel, wo der Artikel auf Platz 1 die Liste der verkaufstärksten Einzelartikel im Sortiment der süßen Brotaufstriche anführt.* Zuckerrübensirup wird zudem von der lebensmittelverarbeitenden Industrie verwendet, z.B. zur Verfeinerung von Brot- oder Backwaren sowie Süßwaren.

Die Rüben trotzen den Herausforderungen des Jahres

Grafschafter arbeitet in der Region mit 100 Vertragslandwirten zusammen. Die Anbauflächen der Rüben liegen in direkter Umgebung der Krautfabrik. „Wir haben Glück. Anders als in der Region rund um Euskirchen haben wir bei uns in der Grafschaft gute Böden mit einem hohen Wasserspeichervermögen“, sagt Dr. Simon Düsseldorf. „Sie sind nährstoffreich und halten das Wasser länger. Dennoch hat die Rübe ein sehr schwieriges Jahr hinter sich. Denn aufgrund der Witterung wurden die Rüben dieses Jahr fast drei bis vier Wochen später gesät als 2022. Dann kam die Trockenheit im Sommer, die das Wachstum erschwerte.“

Am 02.10.2023 wurden die ersten Rüben bei der Krautfabrik angeliefert und nun kann die Herstellung von Zuckerrübensirup starten. Dabei werden die Rüben möglichst schnell verarbeitet, in dem sie zunächst gereinigt und zerkleinert werden. Die so genannten Rübenschitzel werden mit Wasser vorgekocht, anschließend mehrere Stunden gedämpft und der so entstandene Rübenschitzel dann ausgepresst. Der hier



Pressemitteilung

austretende Rohsaft wird gereinigt und so zu Klarsaft. Diesem wird in der Verdampfanlage das Wasser so weit entzogen, bis der fertige Rübensirup entsteht. Die in dieser Kampagne produzierte Menge Sirup muss nun für den Bedarf eines ganzen Jahres reichen. Bis zur nächsten Ernte im Herbst 2024.

Weitere Informationen zum Herstellungsprozess von Zuckerrübensirup unter www.grafschafter.de

Der Graftschafter 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 Graftschafter Goldsaft besonders vielseitig einsetzbar und verleiht jedem Gericht das gewisse Etwas.

* Quelle: Circana (ehemals Information Resources International) / TOP 25 Artikel nach Stückverkauf - LEH total - YTD - WG: Konfitüre/Marmelade/Gelee, Kraut, Sirup, Ahornsirup, Pflaumenmus, Honigersatz | Stand: Dezember 2022

Über Graftschafter

Seit rund 130 Jahren produziert die Graftschafter 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 Graftschafter-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 Graftschafter gehören Fruchtaufstriche mit hohen Fruchtanteilen, wie beispielsweise die Variation Goldsaft & APFEL, dass 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 Graftschafter drei köstliche Sorten unter der Range „Graftschafter 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:

PUNKT PR GmbH

Benjamin Kolthoff

Völckersstraße 44, 22765 Hamburg

Tel.: 040 / 853760 29

E-Mail: bkolthoff@punkt-pr.de