

## **Start der Rübenkampagne 2024**

### **Die Grafschafter Krautfabrik startet auch in diesem Jahr optimistisch in die Kampagne**

**Meckenheim, September 2024 – Die diesjährige Rübensaison begann mit einigen Herausforderungen: Ein starker Regen im Mai 2024 spülte zahlreiche Keimlinge fort, was eine Nachsaat um etwa vier Wochen verzögerte. Doch ab Mitte Mai sorgten günstige Wetterbedingungen dafür, dass die Rüben trotz des schwierigen Starts ihr Wachstum aufholen konnten. „Dank dieser Erholung und der guten Bedingungen blicken wir positiv auf den Beginn der Zuckerrübenkrautkampagne.“, sagt Dr. Simon Düsseldorf, Leiter Supply Chain Management der Grafschafter Krautfabrik.**

Am 16. September 2024 startet offiziell die Rübenkampagne in Meckenheim. Als „Kampagne“ wird der Zeitraum bezeichnet, in dem die gesamte Ernte vollständig verarbeitet wird. Mit einer erwarteten Menge von rund 52.000 Tonnen Zuckerrüben ist diese Saison besonders vielversprechend. Aus dieser Erntemenge wird die Krautfabrik voraussichtlich über 12.000 Tonnen Zuckerrübensirup gewinnen – eine Menge, mit der die Grafschafter Krautfabrik für das gesamte Jahr 2025 gut aufgestellt sein wird.

### **Regionale Zusammenarbeit und effiziente Verarbeitung**

Die Grafschafter Krautfabrik setzt auf enge Partnerschaften mit rund 100 Vertragslandwirten aus der Region, deren Felder von nährstoffreichen Böden mit hohem Wasserspeichervermögen profitieren. Diese Böden sind besonders geeignet, um den Zuckerrüben auch in trockenen Phasen optimale Wachstumsbedingungen zu bieten. Ab dem 16. September werden die ersten Rüben geerntet und direkt angeliefert. Der Transport erfolgt in rund 2.080 Fahrten, wobei jeder Transport durchschnittlich 25 Tonnen Zuckerrüben zur Fabrik bringt. Für eine schnelle und effiziente Verarbeitung ist ein Team von etwa 40-42 Mitarbeitenden im Einsatz. Sie stellen sicher, dass die Ernte reibungslos und zügig verarbeitet wird, sodass die Kampagne bis Mitte Dezember 2024 abgeschlossen werden kann. Der anschließende gesamte Verarbeitungsprozess, von der Reinigung der Rüben bis zur Verdampfung des Zuckersafts, erfolgt mit modernster Technik und sorgt für die hohe Qualität unserer Produkte. Die langjährig bewährten Prozesse sorgen für eine effiziente Umwandlung der Zuckerrüben in den begehrten Zuckerrübensirup, der sowohl in Privathaushalten als auch in der Lebensmittelindustrie eine lange Tradition hat.

Obwohl die Rübe auch in diesem Jahr wieder einigen wetterbedingten Herausforderungen trotzen musste, freut sich die Grafschafter Krautfabrik auf eine weitere erfolgreiche Rübenkampagne.

## Pressemitteilung

---

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.

Weitere Informationen zum Herstellungsprozess von Zuckerrübensirup unter [www.grafschafter.de](http://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 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](http://www.grafschafter.de).

---

### Pressekontakt:

PUNKT PR GmbH

Benjamin Kolthoff

Völckersstraße 44, 22765 Hamburg

Tel.: 040 / 853760 0

E-Mail: [bkolthoff@punkt-pr.de](mailto:bkolthoff@punkt-pr.de)