



## DAS ENDE DER WELT

(wie wir sie kennen)

ANZEIGE

Fotos: Grafschafter



Für den Grafschafter Goldsaft werden während der etwa 90-tägigen Kampagne erntefrische Zuckerrüben aus der Region geerntet und dann schonend zu Zuckerrübensirup verarbeitet.

## Aus der Region für die Region

Die Grafschafter Krautfabrik stellt seit jeher natürliche Produkte in den Fokus und setzt dabei auf Regionalität.

Ob Obst oder Gemüse: Deutsche achten beim Kauf von Lebensmitteln zunehmend auf Natürlichkeit und Regionalität. Auch auf künstliche Aroma- und Zusatzstoffe möchten immer mehr Bundesbürger verzichten. Wer sich schon beim Frühstück möglichst bewusst ernähren will, kann zu den natürlich süßen Brotaufstrichen von Grafschafter greifen. Bei der Produktion wird auf die Zugabe von Zusatzstoffen verzichtet, und nach Möglichkeit werden nur Rohstoffe und Produkte von regionalen Erzeugern verwendet. „Der Stellenwert von Regionalität wird für Verbraucher immer größer“, sagt Andreas Heinz von

der Grafschafter Krautfabrik. „Wir kennen jeden unserer 120 Vertragslandwirte, die uns mit Zuckerrüben beliefern, persönlich“, so der Vertriebsleiter Handel weiter. Die Rübenfelder liegen direkt in der Nähe der Grafschafter Krautfabrik. „Wir wissen genau, wo die einzige Zutat für den klassischen Grafschafter Goldsaft herkommt.“



» Die Region Meckenheim zeichnet sich durch beste Voraussetzungen für den Anbau von Zuckerrüben aus.

### Optimale regionale Bedingungen

Für das Produkt im typischen gelben Becher wird während der etwa 90-tägigen sogenannten Kampagne, also der Zeit der Zuckerrüben-ernte und -verarbeitung, der komplette Jahresbedarf an Zuckerrüben von den Vertragslandwirten aus der Region geerntet und direkt in der Krautfabrik frisch weiterverarbeitet. Die Verarbeitung der Rüben begann bei der Grafschafter Krautfabrik in Meckenheim in diesem Jahr am 26. September und wird noch bis kurz vor Weihnachten andauern.

Die Region Meckenheim zeichnet sich durch ein sehr gutes Klima, Böden mit gutem Wasserhaltevermögen und ausreichenden Niederschlägen aus – beste Voraussetzungen für die Zuckerrüben. Damit der Grafschafter Goldsaft, der Klassiker der Grafschafter Brotaufstriche, auf Deutschlands Frühstückstischen stehen kann, werden die Zuckerrüben von den etwa 55 Mitarbeitern des Kampagne-Betriebs verarbeitet. In acht Schritten wird aus der Rübe der sogenannte Klarsaft gewonnen, der durch mehrstufiges Verdampfen zum dickflüssigen, dunklen Zuckerrübensirup eingedickt wird.

### Für Kochen und Backen

Für den Grafschafter Goldsaft wie auch für alle Fruchtaufstriche der Grafschafter Krautfabrik gilt: Die kurzen Transportwege schonen die Umwelt und die regionale Wirtschaft wird unterstützt. Ein Gewinn für beide Seiten – die Region und den Verbraucher. Die Grafschafter Fruchtaufstriche zeichnen sich auch durch einen besonders hohen Fruchtanteil aus: Für 100 Gramm Apfelschmaus werden beispielsweise 255 Gramm Äpfel und 25 Gramm Birnen verarbeitet. Der natürliche, reine Geschmack des Grafschafter Goldsafts eignet sich perfekt zum Kochen und Backen zahlreicher Gerichte. Von Cranberry-Pistazien-Muffins über Rheinisches Schwarzbrot bis hin zu Salat mit Büffelmozzarella und Fenchel – Ideen liefert Grafschafter im eigenen Kochbuch oder diversen leckeren Rezepten auf:

[www.grafschafter.de](http://www.grafschafter.de)