



125 Jahre Grafschafter Krautfabrik

Die mit dem gelben Becher

125

In einer Eisdielen kam Albert Schmitz 1954 auf die Idee, den Grafschafter Goldsaft in einen gelben Becher aus Pappe zu füllen. Zuvor war der Zuckerrübensirup in schweren Marmeladengläsern oder Eimern, aus denen er portionsweise abgefüllt wurde, in die Läden gekommen. Ein Becher wie in der Eisdielen hingegen war leicht und von innen beschichtet, so dass nichts auslaufen konnte. Schmitz, damals Geschäftsführer der Grafschafter Krautfabrik in zweiter Generation, entdeckte den Pappbecher für sein Rübenkraut – wie der Volksmund den Zuckerrübensirup bis heute nennt. Als Farbe wählte er Gelb, weil es gut zum dunklen Sirup passte.

Der gelbe Becher ist in den Köpfen der Verbraucher fest verankert. Allerdings ist er seit Anfang 2017 aus Kunststoff. Zu oft beanstandeten die Kunden, dass Deckel und Becher aus Pappe nach einigen Wochen, in denen das Rübenkraut zwischen Frühstückstisch und Küchenschrank hin- und hergewandert war, nicht mehr richtig aufeinander passen wollten.

„Wir haben uns diese Entscheidung nicht leicht gemacht“, sagt Stefan Franceschini, Geschäftsführer der Grafschafter Krautfabrik Josef Schmitz KG

in vierter Generation. „Glas zerbricht schnell und ist schwer, das erhöht die Transportkosten, die wir nicht über eine Preisanpassung an unsere Kunden weitergeben wollten. Reine Pappe ohne Kunststoffbeschichtung wird zwar von den Kunden wegen ihrer Umweltfreundlichkeit geschätzt, eignet sich aber nicht.“ Also lief es auf einen lebensmittelechten Kunststoffbecher hinaus, der recycelbar ist. „Der kunststoffbeschichtete Pappbecher musste in den Hausmüll. Im Vergleich dazu ist der jetzige Kunststoffbecher umweltfreundlicher, da er zu 100 Prozent wiederverwertbar ist.“

Ziegel und Rüben

Es war nur eine von unzähligen Entscheidungen, die die Familie im Laufe von 125 Jahren Firmengeschichte fällen musste. 1893 gründete Josef Schmitz, der aus einer Meckenheimer Bauernfamilie stammte, das Unternehmen – zunächst als Feldbrandziegelei. Noch heute charakterisieren die roten Ziegel aus eigener Produktion den Firmensitz am Meckenheimer Stadtrand.

Stefan Franceschini führt das Unternehmen in der vierten Generation. (rechte Seite)



Gespannt wartet die gesamte Belegschaft in jedem September auf den ersten, frisch produzierten Sirup. Wie wird er wohl schmecken? (oben) Die rheinische Zuckerrübe verdankt Napoleon ihren Aufstieg. Bis heute wird sie zu Rübenkraut verarbeitet. (Mitte) „Kampagne“ sagen die Meckenheimer, wenn die Rüben ab September in die Krautfabrik gefahren und verarbeitet werden. (unten)



Die roten Ziegel für die Gebäude der Grafschafter Krautfabrik stammen aus der eigenen Produktion. Hier ein Bild aus den 20er Jahren.

Die Fabrikation von Rübennkraut kam 1904 hinzu. Josef Schmitz konnte seine Mitarbeiter auf diese Art das ganze Jahr über beschäftigen: Wenn das Baugeschäft im September für die Winterpause rüstete und keine Ziegel mehr brauchte, begannen die Bauern auf den Feldern mit der Rübenernte. Mit seiner neu gegründeten Krautfabrik schaffte Schmitz auch Arbeit für die kalte Jahreszeit.

Für die Bauern aus dem Umland ist die Krautfabrik bis heute ein geschätzter Partner. „Wir liefern bereits in der vierten Generation Zuckerrüben an Grafschafter“, sagt Theo Münch, der seit seinem 16. Lebensjahr mit dem Traktor zur Krautfabrik fährt. „Wir kennen uns sehr gut, vieles läuft auf Zuruf.“



Rübennkraut im Imagewandel

Die rheinische Zuckerrübe verdankt ihren Aufstieg Napoleon. Er riegelte 1806 die Häfen Europas für britische Schiffe ab. Wegen seiner Kontinentalsperre wurde Zucker knapp und teuer, die Zuckerrübe nutzte ihre Chance.

Seitdem hat das Rübennkraut viele Höhen und Tiefen erlebt. Nach dem Ersten Weltkrieg war Grafschafter eine von etwa 200 Fabriken in Deutschland, im Zweiten Weltkrieg galt sie als kriegswichtig. Ein Bombardement, bei dem 70 Prozent der Stadt Meckenheim in Schutt und Asche versanken, überstand die Fabrik nahezu unbeschadet. Doch schon wenige Jahre später sank der Stern des Rübennkrauts. Konfektüre passte besser zum Wirtschaftswunder.

Während zahlreiche Wettbewerber von der bundesdeutschen Landkarte verschwanden, konnte Grafschafter expandieren. Das Unternehmen ist heute Marktführer beim Rübennkraut. Zur breiten Produktpalette gehören inzwischen u.a. Apfelkraut, Birnen- und Pflaumenmus sowie Sirup für die Lebensmittelindustrie. Der Export wächst. Seit 2012 zählen der Rheinische Zuckerrübensirup und das rheinische Apfelkraut zu den 15 EU-geschützten regionalen Lebensmittel-Spezialitäten aus NRW. Nur der Ziegelbetrieb wurde 1989 eingestellt.

„Wir haben viel Glück gehabt“, sagt Stefan Franceschini mit der ihm eigenen Bescheidenheit. Glück gehört dazu – und die richtigen Entscheidungen zum richtigen Zeitpunkt.

Ursula Katthöfer,
freie Journalistin Bonn

Tiroler im Rheinland

„Ich wusste gar nicht, was Rübennkraut ist. Das gibt's in Österreich nicht.“ So Dr. Ernst Franceschini, der 1968 in die Geschäftsführung der Grafschafter Krautfabrik eintrat. Zu diesem Zeitpunkt hatte sein Schwiegervater Albert Schmitz ihn längst mit dem Rübennkraut vertraut gemacht. Denn Franceschini, promovierter Jurist aus Tirol, heiratete in das Familienunternehmen ein. Er setzte auf Expansion, erweiterte die Produktpalette und machte Grafschafter zum Marktführer.

Franceschini engagierte sich besonders für den Wirtschaftsstandort Bonn/Rhein-Sieg. Der Vollversammlung (VV) der IHK Bonn/Rhein-Sieg gehörte er fast 40 Jahre an, er war von 1986 bis 2002 Vizepräsident und von 2002 bis 2011 Präsident der IHK. Im März 2011 wählte die VV ihn wegen seiner großen Verdienste zum Ehrenpräsidenten. Er starb im März 2016.

Sowohl Franceschinis Schwiegervater Albert Schmitz als auch sein Sohn Stefan Franceschini waren bzw. sind Mitglied der VV. „Das Meckenheimer Familienunternehmen ist auf einmalige Art mit der Geschichte der IHK Bonn/Rhein-Sieg verbunden“, sagt IHK-Präsident Stefan Hagen. „Es ist außergewöhnlich, dass Geschäftsführer aus drei Generationen der IHK-Vollversammlung angehören.“





Gratulierten Geschäftsführer **Stefan Franceschini** (3.v.l.) zum 125-jährigen Bestehen der **Grafschafter Krautfabrik** wie (v.l.) IHK-Präsident **Stefan Hagen**, Rheinbachs Bürgermeister **Stefan Raetz**, die nordrhein-westfälische Ministerin für Landwirtschaft und Umwelt, **Ursula Heinen-Esser**, Meckenheims Bürgermeister **Bert Spilles** und Landtagsabgeordneter **Oliver Krauß**.



Name: Grafschafter Krautfabrik Josef Schmitz KG
Geschäftsführer in 4. Generation: Stefan Franceschini
Gründung: 1893 als Feldbrandziegelei, seit 1904 Produktion von Zuckerrübensirup
Gründer: Josef Schmitz, Urgroßvater von Stefan Franceschini
Mitarbeiter: 100
Standorte: Meckenheim, Beesel (NL), Hamburg
Produktion:
 ca. 14.000 Tonnen süßer Brotaufstriche u.a. aus Zuckerrüben, Äpfeln, Birnen und Pflaumen sowie ca. 35.000 Tonnen Industriesirupe
Branche: Lebensmittel
Kunden: Lebensmitteleinzelhandel, weiterverarbeitende Lebensmittelindustrie

Besondere Unternehmen aus der Region

In unregelmäßigen Abständen stellen wir in „Die Wirtschaft“ besondere Unternehmen mit dem „etwas anderen Produktportfolio“ vor.



JETZT AB 199,00 EUR IM MONAT LEASEN.*

Fahrzeugdarstellung zeigt Sonderausstattung.

BEFÖRDERN SIE SICH SELBST.

Machen Sie Ihren Geschäftswagen zum Aushängeschild und profitieren Sie von den gewerblichen Sonderkonditionen und attraktiven Leasingraten bei MINI. Jetzt informieren – und bei jedem Kundentermin gut ankommen.

MINI ONE D CLUBMAN

Moonwalk Grey metallic, Stoff Firework Carbon Black/Carbon Black, Connectivity Paket, DAB-Tuner, HiFi Lautsprechersystem harman/kardon, Connected Navigation Plus, MINI Navigationssystem, Real Time Traffic Information, Ausstattungspaket Pepper, 17" LM Räder Net Spoke silber, Klimaautomatik, Lichtpaket, Sport-Lederlenkrad, Multifunktion für Lenkrad, Komfortzugang, Sitzheizung für Fahrer und Beifahrer, Park Distance Control (PDC) hinten u.v.m.

LEASINGBEISPIEL VON DER BMW BANK GMBH: MINI ONE D CLUBMAN

MINI COMFORT

Anschaffungspreis:	27.638,80 EUR
Leasingsonderzahlung:	2.500,00 EUR
Laufleistung p. a.:	10.000 km
Laufzeit:	36 Monate
36 monatliche Leasingraten à:	199,00 EUR
Sollzinssatz p. a.*:	0,99 %
Effektiver Jahreszins:	0,99 %
Gesamtbetrag:	9.664,00 EUR

Ein unverbindliches Leasingbeispiel der BMW Bank GmbH, Heidemannstr. 164, 80939 München; alle Preise inkl. 19 % MwSt.; Stand 07/2018. Ist der Leasingnehmer Verbraucher, besteht nach Vertragsschluss ein gesetzliches Widerrufsrecht. Nach den Leasingbedingungen besteht die Verpflichtung, für das Fahrzeug eine Vollkaskoversicherung abzuschließen.

* gebunden für die gesamte Vertragslaufzeit

Wir vermitteln Leasingverträge ausschließlich an die BMW Bank GmbH, Heidemannstr. 164, 80939 München.

Zzgl. 755,00 EUR für Zulassung, Transport und Überführung.
 Kraftstoffverbrauch innerorts: 4,7 l/100 km, außerorts: 4,0 l/100 km, kombiniert: 4,3 l/100 km, CO₂-Emission kombiniert: 112 g/km, Energieeffizienzklasse: A. Fahrzeug ausgestattet mit Schaltgetriebe.

VIEL RAUM FÜR IHRE IDEEN. JETZT ATTRAKTIVE KONDITIONEN SICHERN.



Automobile Hakvoort GmbH

Hauptstraße 21
 53639 Königswinter
 Tel. 02223 9233-0
 E-Mail: kontakt-kw@hakvoort.de



www.hakvoort-koenigswinter.mini.de