# Grafschafter Krautfabrik Josef Schmitz

Schlagwörter: Fabrik (Baukomplex), Ziegelei, Wasserturm, Landwirtschaftsbetrieb
Fachsicht(en): Kulturlandschaftspflege, Landeskunde
Gemeinde(n): Meckenheim (Nordrhein-Westfalen)
Kreis(e): Rhein-Sieg-Kreis
Bundesland: Nordrhein-Westfalen



Blecheimer für den Zuckerrübensirup "Grafschafter Goldsaft" aus den 1960er Jahren (2019).
Fotograf/Urheber: Franz-Josef Knöchel




Seit inzwischen mehr als 115 Jahren wird in Meckenheim bei der Grafschafter Krautfabrik Josef Schmitz mit dem Zuckerrübensirup „Grafschafter Goldsaft“ ein Klassiker unter den Brotaufstrichen produziert. Ursprünglich wurde der Betrieb bereits 1893 zur Herstellung von Feldbrandziegeln gegründet und man betrieb nebenbei noch Landwirtschaft.

Frühe Unternehmensgeschichte
Die Jahre der Expansion
Der Wasserturm
Tomburg, Grafschaft und Lage auf historischen Karten
Jüngere Entwicklung
Der zähe und malzig-süße „Goldsaft“
Quellen, Internet, Literatur

## Frühe Unternehmensgeschichte

Die Familie Schmitz wird über einen Ackerer (Landwirt) und Hofeigentümer im damals nördlich des heutigen Kirchplatzes gelegenen Gürtelsgässchen erstmals 1662 in Meckenheim erwähnt, 1850 richtete Wilhelm Schmitz (1827-1873) die örtliche Posthalterei ein (Thomann 2018).
Die heutige Krautfabrik wurde ursprünglich 1893 durch Josef Schmitz (1861-1932) als Feldbrandziegelei gegründet, die Genehmigung für den Bau eines Ziegelofens wurde am 31. März des Jahres erteilt. Nebenbei wurde Landwirtschaft betrieben. Erst 1904 wurde die Produktion von Zuckerrübensirup aufgenommen und Holzfässer zu dessen Abfüllung und Transport selbst gefertigt (bis 1955). Die Ziegelproduktion wurde laut Firmenchronik 1989 eingestellt und 1995 der betriebseigene Ringofen aus dem Jahr 1908 abgerissen (so Thomann 2018; laut de.wikipedia.org wurde die Ziegelproduktion als Nebenerwerb noch bis 1995 betrieben).

Im Jahr 1918 erfolgte ein Neubau der Krautfabrik, zwei Jahre später trat Josef Schmitz Sohn Albert (1897-1973) in die Firma ein, die nun zur „Grafschafter Krautfabrik und Ringofenziegelei Josef Schmitz GmbH“ umgewandelt wurde. Ebenfalls 1920 erfolgte die Errichtung einer Fassfabrik. Man intensivierte die Produktion des Rübenkrauts u.a. durch eine Modernisierung und den Ausbau der Krautfabrik sowie der Errichtung einer Rübenwaage in den 1930er-Jahren.

Um 1953/55 führte man den bis heute bekannten 450 Gramm fassenden gelben Pappbecher als Verpackung ein und am 10. Dezember 1954 beantragte Albert Schmitz beim Deutschen Patentamt die rechtliche Sicherung des Warenzeichens „Grafschafter Goldsaft“, die Patenturkunde wurde am 7. November 1955 ausgestellt.
Der bisher vorwiegend kleinräumig-regionale Vertrieb wurde Mitte der 1950er Jahre über die Grenzen Meckenheims hinaus erweitert. Zum Jahr 1957 war der Anteil an konsumentenfreundlichen Kleingebinden auch bei anderen Herstellern auf beachtliche 79 % gestiegen (Thomann 2018, S. 73). In den Lebensmittelläden wurde der Sirup nun aus Holzfässern in die Hartpapierbecher gefüllt, die sich durch ihre markante Farbe nicht nur von anderen Brotaufstrichen im Regal abhoben, sondern auch deutlich leichter waren als etwa Marmeladengläser.

## Die Jahre der Expansion

Noch unter Albert Schmitz wurde das wachsende Unternehmen 1972 in eine Kommanditgesellschaft (KG) umgewandelt.

Da sich im Saarland der Grafschafter Goldsaft nicht etablieren konnte, begann Grafschafter Anfang der 1960er mit der Auftragsproduktion des dort etablierten Fenner Harzes. Nach der 1973 erfolgten Schließung der 1883 auf dem „Fenner Hof“ bei Völklingen gegründeten Fabrik (1905 *Marmeladenfabrik Thomas Adorff* bzw. in den 1960ern *Lolly Werke Erich Kolb KG*) übernahm die Grafschafter Krautfabrik im Jahr 1975 vom Süßwarenhersteller *August Storck KG* die Markenrechte (so de.wikipedia.org; hingegen hatte das Unternehmen die Rechte am Markennamen „Fenner Harz“ laut Firmenchronik bereits 1972 erworben, Thomann 2018).
Kooperationen mit Unternehmen in Belgien und Hamburg brachten ab 1974 eine Erweiterung der Produktpalette mit sich und 1976 erfolgte die Übernahme des Apfel- und Birnenkrautherstellers *Gottlieb Land KG* in Herchen (Gemeinde Windeck im Rhein-Sieg-Kreis), wodurch das Sortiment entsprechend ergänzt wurde. 1978 übernahm man die Apfel- und Rübenkraut produzierende *Adam Titz KG* in Korschenbroich (heutiger Rhein-Kreis Neuss) und 1991 die *Josef Bauchmüller Nachf. Bernh. Beyss Krautfabrik* in Aldenhoven im Landkreis Düren.
Durch eine Beteiligung an der *Siroperie Meurens* im belgischen Aubel wird seit 1990 auch das traditionelle Produkt der Region Lüttich angeboten – der aus eingekochten Äpfeln und/oder Birnen hergestellte Lütticher Sirup bzw. Lütticher Delikatesse (französisch *Sirop de Liège*, niederländisch *Luikse stroop*). Im gleichen Jahr wurde Grafschafter Anteilseigner an der *Siroperie Meurens SA* im belgischen Aubel (bis 2014) und nach der Schließung der *Zuckerfabrik Brühl AG* wurden Flüssigzuckermischungen in das Produktionsprogramm aufgenommen (Thomann 2018).
1993 erfolgte die Übernahme der niederländischen *Frumarco BV* mit Werken in Beek und Beesel in der Provinz Limburg und eine mehrheitliche Beteiligung an der *Hanseatischen Zuckerraffinerie* HZR in Hamburg.
In den 1990ern wurde die Produktionssparte der Industriesirupe und Flüssigzuckermischungen ausgebaut, u.a. durch eine weitere Betriebsstätte zur Produktion von Bio-Zuckerrübensirup in Aldenhoven. Zuletzt erfolgte zum 1. Januar 2017 die Übernahme der *Krautfabrik Spelten GmbH & Co. KG* in Wegberg-Holtum (Kreis Heinsberg).

## Der Wasserturm

Der 25 Meter hohe Wasserturm in Ziegelbauweise mit den selbstbewusst angebrachten Initialen „SM“ für „Schmitz Meckenheim“ gilt heute als architektonisches Wahrzeichen des Unternehmens. Ursprünglich sollte er über zwei jeweils 50 Kubikmeter fassende Tanks im fensterlosen Obergeschoss die Wasserversorgung der Produktionsanlagen gewährleisten und das örtliche Versorgungsnetz entlasten. Für das Erdgeschoss war die Einrichtung einer Ziegelpresse vorgesehen. Eine Auflage der 1943 erteilten Genehmigung zum Bau war es, in den übrigen fünf Obergeschossen Wohnungen für „bombengeschädigte Gefolgschaftsarbeiter“ einzurichten.
Infolge kriegsbedingter Unterbrechungen konnten jedoch nur zwei Geschosse erstellt werden und der Turm erst 1947/48 vollendet werden. Die erst 1966 erfolgte Bauabnahme bemängelte immer noch, weswegen diese 1955 verweigert wurde, nämlich „dass das Gebäude entgegen den Vorgaben um ein Geschoss zu hoch ausgeführt worden war und darüber hinaus die für Wohnzwecke vorgesehenen Räume nicht ausgebaut worden waren“ (Thomann 2018, S. 58-59). Gleichwohl gilt das von dem Meckenheimer Architekten Hermann Weyer (1905-1998) geplante Gebäude als „typisches Beispiel nüchterner und zweckgebundener Industriearchitektur der Mitte des 20. Jahrhunderts“ (ebd.).
Heute dient der Wasserturm verschiedenen Funktionen, in ihm sind u.a. ein Besprechungsraum und das Firmenarchiv untergebracht.

## Tomburg, Grafschaft und Lage auf historischen Karten

Lange Zeit enthielt das Logo des Unternehmens als Ausweis „für die regionale Verwurzelung der Grafschafter Krautfabrik und ihrer Produkte“ (Thomann 2018, S. 75) eine stilisierte Ansicht der Burgruine Tomburg bei Wormersdorf in der Nähe von Meckenheim.
Der Produktname „Graftschafter“ bezieht sich auf einen heute Bundesland-übergreifenden Landstrich der mittelalterlichen

Grafschaft Neuenahr, der – auch heute noch als „die Grafschaft“ bezeichnet – den Kern der Gemeinde Grafschaft im an Meckenheim unmittelbar angrenzenden Landkreis Ahrweiler im nördlichen Rheinland-Pfalz ausmacht.
Sowohl die historischen Kartenblätter der *Preußischen Neuaufnahme* (1891-1912) wie auch die topographischen Karten *TK 1936-1945* zeigen vor der Expansion des Unternehmens vor Ort mit „Zgl.“ einzig die Ziegelei (vgl. Kartenansicht).

### Jüngere Entwicklung

Heute erwirtschaftet die Grafschafter Krautfabrik Josef Schmitz KG an den drei Produktionsstandorten Meckenheim, Hamburg und Beesel mit etwa 135 Mitarbeiter einen Jahresumsatz von 55 Millionen Euro. Produziert werden jährlich über 40.000 Tonnen Industriesirup und rund 14.000 Tonnen Brotaufstrich, darunter 15 Millionen Becher Grafschafter Goldsaft und 300.000 Becher Fenner Harz (Zahlen für 2010/2011 nach Thomann 2018, S. 94 und de.wikipedia.org).
In den Jahren 2008 bis 2010 erfolgte eine Kernsanierung und Modernisierung der Zuckerrübensirup-Produktion, weitere Erneuerungen an Betriebsanlagen erfolgten 2011-2013.

Nachdem der berühmte gelbe Hartpapierbecher anlässlich der Kritik externer Marketinganalysten bereits Ende der 1970er kurzzeitig zur Disposition gestanden hatte, wurde 2001 als Alternative eine 500-ml-Kopfstandflasche aus Polypropylen-Kunststoff eingeführt. Die Ära des traditionellen Pappbechers endete schließlich zum Jahresbeginn 2017, als dieser ebenfalls auf das Material Polypropylen umgestellt wurde. Dieser Entscheidung lagen gleichermaßen ökologische und ökonomische Motive zugrunde und nicht zuletzt auch der Wunsch der Kunden nach „gesundheitlich völlig unbedenklichen Verpackungsmaterialien“ (Thomann 2018, S. 73-75).
Zusammen mit anderen Herstellern engagiert sich die Krautfabrik in der 2004 gegründeten „Schutzgemeinschaft Rheinischer Zuckerrübensirup / Rheinisches Apfelkraut“ für den Schutz und die Pflege der Traditionsprodukte, die 2012 das begehrte EU-Siegel zur Kennzeichnung „geschützte geografische Angabe“ (g.g.A.) erhielten.
Im Jahr 2016 trat das Meckenheimer Unternehmen, das u.a. über eine Photovoltaik-Anlage alternative Energien zur Einsparung von $CO_2$-Emissionen nutzt, in den Verein „Bio Innovation Park Rheinland“ ein, der die Erforschung der besseren Nutzung bestehender Ressourcen im Rahmen des Klimaschutzes für die Region Rheinland unterstützt.

### Der zähe und malzig-süße „Goldsaft“

Der Sirup gilt als traditioneller Bestandteil der Esskultur in den Regionen des Zuckerrübenanbaus. Neben Zuckerrübensirup sind auch andere Handelsbezeichnungen üblich, darunter Rübenkraut, Rübensaft, Rübensirup, Zuckerrübenkraut oder Zuckerrübensaft.
Die regionalen Bezeichnungen variieren indes immens: Alleine im rheinischen Sprachraum gibt es je nach Regiolekt zahlreiche Abwandlungen – darunter *Kruck* (Kraut), *Seem, Sehm, Siepnaat, Schlachmundes* in der Eifel oder einfach nur nach seiner Farbe und seiner harzig-zähen Konsistenz *schwatze Schmeer* –, ferner in Wiesbaden *Rutsche*, in Hannover *Stipps* (früher auch *Wottelkrut* für Wurzelkraut), im Braunschweiger Land *Rübensaft* und im früheren Pommern *Kreude*.

Bereits seit der Antike war die Herstellung von Kraut aus eingekochtem Saft eine der wenigen Möglichkeiten, Obst zu konservieren und damit ganzjährig ein energiereiches Lebensmittel zu erhalten. Seit dem ausgehenden 18. Jahrhundert wurden Sirupe und Kraute in größerem Umfang produziert. Die Obstkraute aus Äpfeln, Birnen, Plaumen usw. wurden dabei als „feiner“ angesehen, während der Rübensirup als eher einfache Alltagsspeise galt.
Das Rübenkraut wird während der von ca. Mitte September bis ca. Mitte Dezember andauernden Zuckerrübenernte (der so genannten „Rübenkampagne“) produziert und kann dann über das restliche Jahr hin abgefüllt werden. Hergestellt wird der Brotaufstrich seit Alters her durch das Eindicken des Klarsaftes von bei 100-105 °C gekochten Rübenschnitzeln. Im Jahr 1988 lieferten etwa 300 Landwirte der Region rund 10.000 Tonnen Rüben nach Meckenheim und der tägliche Ausstoß betrug rund 25 Tonnen Zuckerrübensirup (alltagskulturen.lvr.de).
Ohne chemische Zusätze hergestellt, ist der malzig-süße Sirup nicht nur sehr lange haltbar, sondern von Natur aus gluten- und laktosefrei und daher auch für eine vegane Ernährung geeignet. 100 Gramm enthalten laut Etikett 66 Gramm Zucker (davon rund 95 % „Rübenzucker“ Saccharose und in deutlich geringeren Anteilen Fructose und Glucose) bei einem Brennwert von 1295 Kilojoule (306 Kilokalorien).

Neben dem üblichen Gebrauch als Brotaufstrich, Back- und Kochzutat findet der Sirup auch als süß-würzende Beilage zu Pfannkuchen oder zu eher herzhaften Kartoffelgerichten Verwendung – etwa zu dem ostwestfälischen Pickert oder den rheinischen *Rievkooche* (= Reibekuchen) und *Döppekooche* (= Topfkuchen, im Rheinland u.a. auch *Datschert, Datschi, Debbekooche, Dibbedotz, Dibbekochen, Dibbelabbes, Dutsch, Erbelskooche, Flennes, Krombierekooche, Knällchen, Knüles, Kulles, Säfeknelles, Scharles, Schemmes, Schorreles, Puttes* oder *Uhles*) sowie zu dem Wurstgericht Panhas bzw. Pannas.

*Last but not least* eignet sich der „Goldsaft“ aber auch hervorragend zum Schmieren quietschender Metallscharniere, etwa an Türen oder Schränken. Und nachweislich wurden früher nicht nur im Rheinland auch zahlreiche schwerlaufende Radlager an Traktoren und landwirtschaftlichen Geräten erfolgreich damit behandelt.

(Franz-Josef Knöchel, Digitales Kulturerbe LVR, 2019/2022)

**Quellen**

- Freundliche Hinweise der Grafschafter Krautfabrik Josef Schmitz KG, 2019.
- Produktetiketten der heimischen Vorräte des Verfassers.

**Internet**

www.grafschafter.de (abgerufen 13.11.2019)
alltagskulturen.lvr.de: Film „Industrielle Rübenkrautherstellung“ (in der Grafschafter Krautfabrik 1988), Laufzeit: 32:36 Minuten, Produktion: LVR-Amt für Rheinische Landeskunde, Bonn (abgerufen 14.11.2019)
de.wikipedia.org: Grafschafter Krautfabrik (abgerufen 13.11.2019)
de.wikipedia.org: Zuckerrübensirup (abgerufen 13.11.2019)
mitmachwoerterbuch.lvr.de: Rheinisches Mitmachwörterbuch, Einträge „Kraut“ und „Döppekooche“ (abgerufen 14.11.2019, Inhalt nicht mehr verfügbar 06.05.2022)

Literatur

**Groten, Manfred; Johanek, Peter; Reininghaus, Wilfried; Wensky, Margret / Landschaftsverband Rheinland; Landschaftsverband Westfalen-Lippe (Hrsg.) (2006):** Handbuch der Historischen Stätten Nordrhein-Westfalen. (3. völlig neu bearbeitete Auflage). (HbHistSt NRW, Kröners Taschenausgabe, Band 273.) S. 720-722, Stuttgart.

**Thomann, Björn B. / Grafschafter Krautfabrik Josef Schmitz KG (Hrsg.) (2018):** Grafschafter Krautfabrik - Chronik 1893-2018, 125 Jahre Tradition. Meckenheim.

Grafschafter Krautfabrik Josef Schmitz

**Schlagwörter:** Fabrik (Baukomplex), Ziegelei, Wasserturm, Landwirtschaftsbetrieb
**Straße / Hausnummer:** Wormersdorfer Straße 22-26
**Ort:** 53340 Meckenheim
**Fachsicht(en):** Kulturlandschaftspflege, Landeskunde
**Erfassungsmaßstab:** i.d.R. 1:5.000 (größer als 1:20.000)
**Erfassungsmethoden:** Literaturauswertung, mündliche Hinweise Ortsansässiger, Ortskundiger
**Historischer Zeitraum:** Beginn 1893 bis 1904
**Koordinate WGS84:** 50° 37 22,21 N: 7° 00 54,87 O / 50,62283°N: 7,01524°O
**Koordinate UTM:** 32.359.609,74 m: 5.609.764,00 m
**Koordinate Gauss/Krüger:** 2.571.886,89 m: 5.610.181,50 m

Empfohlene Zitierweise

**Urheberrechtlicher Hinweis:** Der hier präsentierte Inhalt steht unter der freien Lizenz CC BY 4.0 (Namensnennung). Die angezeigten Medien unterliegen möglicherweise zusätzlichen urheberrechtlichen Bedingungen, die an diesen ausgewiesen sind.

**Empfohlene Zitierweise:** „Grafschafter Krautfabrik Josef Schmitz“. In: KuLaDig, Kultur.Landschaft.Digital. URL: https://www.kuladig.de/Objektansicht/KLD-300121 (Abgerufen: 11. November 2026)

Copyright © **LVR**













