

Apfel- und Rübenkraut

natürlich
echter Genuss
aus dem Rheinland

Schutzgemeinschaft
Rheinischer Zuckerrübensirup
Rheinisches Apfelkraut



PRESSEINFORMATION

Horst Beckers „Tour Regionale Spezialitäten“ zur Schutzgemeinschaft Rheinischer Zuckerrübensirup/Rheinisches Apfelkraut

Der Parlamentarische Staatssekretär im Ministerium für Klimaschutz, Umwelt, Landwirtschaft, Natur- und Verbraucherschutz würdigte in Meckenheim Qualität und Tradition EU-geschützter Spezialitäten

Meckenheim, 22.11.2013; Horst Becker, Parlamentarischer Staatssekretär im Ministerium für Klimaschutz, Umwelt, Landwirtschaft, Natur- und Verbraucherschutz, besuchte auf seiner „Tour Regionale Spezialitäten“ die Schutzgemeinschaft Rheinischer Zuckerrübensirup und Rheinisches Apfelkraut. Er begrüßte „die Mitglieder der Schutzgemeinschaft Rheinischer Zuckerrübensirup/Rheinisches Apfelkraut, die seit über 100 Jahren auf traditionelle Weise Sirup/Kraut aus Zuckerrüben, Äpfeln und Birnen als rheinische Spezialität herstellen. Mit der Eintragung ins EU-Register ist eine regionale Spezialität mit genau definierten sogenannten Spezifikationen, also Qualitätskriterien, und definierter Herkunft geschützt. Insofern sind diese traditionell hergestellten regionalen Produkte gleichzeitig Botschafter des guten Geschmacks der Region“. Horst Becker informierte sich über die Herkunft, besuchte die Produktion, lernte ihren besonderen Geschmack und ihre vielseitige Verwendung kennen. In Meckenheim, in der Grafschafter Krautfabrik Josef Schmitz KG, begrüßte er die Mitglieder der Schutzgemeinschaft Stefan Franceschini, Bernd Spelten und Barbara Koppers-Jansen. Dr. Reinhard Pauw informierte über die Bedeutung Regionaler Spezialitäten aus der Sicht der rheinischen Landwirtschaft.

Die Schutzgemeinschaft Rheinischer Zuckerrübensirup/Rheinisches Apfelkraut wurde im Jahr 2004 von drei Traditionsbetrieben gegründet, die seit Generationen auf überlieferte Weise Sirup aus Zuckerrüben, Äpfeln und Birnen herstellen. „Diese Brotaufstriche aus dem Rheinland werden heute noch als „Kraut“ bezeichnet“, so der Sprecher der Schutzgemeinschaft Andreas Heinz, „wenn sie auf der Basis der altbewährten Rezepturen hergestellt werden“. Ihre Qualität und ihr typischer Geschmack sind darüber hinaus auch auf die im Rheinland angebauten Äpfel und Zuckerrüben zurückzuführen. „Zuckerrüben sind in den rheinischen Ackerbauregionen fester Bestandteil einer vielfältigen Fruchtfolge,“ betonte Dr. Reinhard Pauw, Hauptgeschäftsführer des Rheinischen Landwirtschafts-Verbandes, „sie finden auf den fruchtbaren Lössböden bei ausreichendem Niederschlag beste Wachstumsbedingungen. Rund 150 Landwirte erzeugen die Königin der Hackfrüchte auf ca. 500 Hektar zur Herstellung von Zuckerrübenkraut. In der Schutzgemeinschaft Rheinischer

Zuckerrübensirup haben sie einen idealen Partner, ihre Rüben zu einem Produkt zu veredeln, das zu einem Frühstück im Rheinland einfach dazugehört“.

Auf der Basis von Tradition, Qualität und Regionalität wurde der Schutz der Produktbezeichnung „geschützte geografische Angabe“ (g.g.A.) bei der EU für Rheinischen Zuckerrübensirup und Rheinisches Apfelkraut beantragt. 2012 hat die EU das Qualitätssiegel verliehen. Damit wurde diesen regionalen Spezialitäten ganz offiziell bescheinigt, dass sie aus Tradition qualitativ hochwertige und handwerklich hergestellte Lebensmittel sind und dieses Echtheits- und Qualitätssiegel "geschützte geografische Angabe" tragen dürfen.

Ziel des EU-Qualitätssiegels g.g.A. und der Aktivitäten der Schutzgemeinschaft ist es, die Qualität und die traditionell handwerkliche Herstellung der rheinischen Spezialitäten Apfel- und Rübenkraut zu erhalten und zu schützen und den Verbrauchern die Produkte vorzustellen. Sie werden vor allem über Verkostungsaktionen innerhalb und außerhalb Nordrhein-Westfalens in den Genuss kommen, diese Produkte kennenzulernen und zu erleben. Über Stories und Hintergründe wird die Geschichte der überlieferten Rezepturen wieder lebendig.

Wenn Sie Wünsche zu Bildmaterial oder zu Informationen haben, sind wir gerne für Sie da.

Lernen Sie unser interaktives Video kennen, das die Herstellung und Verwendung der beiden Produkte sehr informativ und lebendig präsentiert. Dabei stellen sich die rheinischen Spezialitäten Apfel- und Rübenkraut aufs modernste vor. Anfang 2013 stellte die Schutzgemeinschaft Rheinischer Zuckerrübensirup und Rheinisches Apfelkraut mit Unterstützung des Ministeriums für Klimaschutz, Umwelt, Landwirtschaft, Natur- und Verbraucherschutz des Landes Nordrhein-Westfalen fünf verschiedene Video-Clips zu den Themen Anbau von Äpfeln und Zuckerrüben sowie Verarbeitung und Herstellung von Apfel- und Rübenkraut vor. Des Weiteren werden Fragen rund um das Thema "Schutz von regionalen und handwerklich hergestellten Lebensmitteln" beantwortet.

Weitere Informationen zu geografischen Angaben und traditionellen Spezialitäten:

http://ec.europa.eu/agriculture/quality/schemes/index_de.htm

Pressekontakt:

Schutzgemeinschaft Rheinischer Zuckerrübensirup/Rheinisches Apfelkraut

Andreas Heinz

Wormersdorfer Straße 22-26

53340 Meckenheim

Telefon: 02225/9190-0

Fax: 02225/150-16

E-Mail: info@sg-zuckerruebensirup-apfelkraut.de

www.sg-zuckerruebensirup.de