



Schutzgemeinschaft für rheinische Spezialitäten

Tradition, Qualität und Genuss geografisch geschützt

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. Sie hat bei der EU für Rheinischen Zuckerrübensirup und Rheinisches Apfelkraut den Schutz der Produktbezeichnung „geschützte geografische Angabe“ (g.g.A.) beantragt. 2012 hat die EU dem Antrag stattgegeben.

Diese Brotaufstriche aus dem Rheinland werden heute noch als „Kraut“ bezeichnet, wenn sie auf der Basis der über Generationen altbewährten Rezepturen hergestellt werden. Ihre Qualität und ihr typischer Geschmack sind darüber hinaus auch auf die im Rheinland angebauten Äpfel und Zuckerrüben zurückzuführen.

Aufgabe der Schutzgemeinschaft ist es, die Vorteile der rheinischen Spezialitäten Rüben- und Apfelkraut als handwerklich hergestellte Lebensmittel zu kommunizieren. Handel und Verbraucher erfahren auf diese Weise, welche speziellen Produkteigenschaften und warum sie einen ganz besonderen Wert haben. Die Geschichte der Unternehmen, ihre altbewährten Rezepturen und Zubereitungen bleiben auf diese Weise erhalten und werden neuen Zielgruppen vorgestellt. Die Aufgaben der Schutzgemeinschaft werden in drei Hauptbereichen gesehen: Pflege und Schutz vor Nachahmung der geschützten Spezialitäten, Qualitätssicherung und Absatzförderung.

Regionalinitiativen zum Schutz von geografischen Angaben und traditionellen Lebensmitteln

Produkte aus Nordrhein-Westfalen werden aufgrund ihrer Qualität und Originalität weit über die Landesgrenzen hinaus hoch geschätzt. „Spezialitäten“ wie Senf aus Düsseldorf, Spargel vom Niederrhein, Knochenschinken und Pumpnickel aus Westfalen oder Apfel- und Rübenkraut aus dem Rheinland sind Beispiele typischer Produkte, die das Genussland Nordrhein-Westfalen prägen. Diese Spezialitäten gilt es jedoch zu schützen. Die EU bietet Agrarerzeugnissen und Lebensmitteln in drei Varianten den Schutz dieser Spezialitäten an:

Gefördert durch:

Ministerium für Klimaschutz, Umwelt,
Landwirtschaft, Natur- und Verbraucherschutz
des Landes Nordrhein-Westfalen



- **g. U. (geschützte Ursprungsbezeichnung):**
Erzeugung, Verarbeitung und Herstellung eines Erzeugnisses in einem bestimmten geografischen Gebiet nach einem anerkannten und festgelegten Verfahren;
- **g. g. A. (geschützte geografische Angabe):**
enge Verbindung der landwirtschaftlichen Erzeugnisse und Lebensmittel mit dem Herkunftsgebiet. Mindestens eine der Produktionsstufen - also Erzeugung, Verarbeitung oder Herstellung - wird im Herkunftsgebiet durchlaufen;
- **g. t. S. (garantiert traditionelle Spezialität):**
traditionelle Zusammensetzung des Erzeugnisses oder traditionelles Herstellungs- und/oder Verarbeitungsverfahren.

Diese Qualitätssiegel können durch den Zusammenschluss einzelner Unternehmen zu Vermarktungsinitiativen beantragt werden. Sie bieten vor allem kleinen, mittelständischen und landwirtschaftlichen Betrieben Unterstützung bei Vermarktung und Qualitätsschutz an. In Nordrhein-Westfalen gibt es diese Schutzgemeinschaften bereits seit einigen Jahren, die die Möglichkeiten europäischer Siegel für den Schutz von regionalen Produkten nutzen.

Typisch Rheinisch

In Rheinischem Apfel- und Rübenkraut steckt 100 Prozent Natur – die für Qualität und ausgezeichneten Geschmack steht. Zur Herstellung der beiden Krautspezialitäten werden erntefrische Früchte und Zuckerrüben verwendet. Somit hat Apfelkraut die natürliche Süße von erntefrischen Früchten. Der klare, dunkelbraune Rübensirup ist der naturreine, konzentrierte Saft erntefrischer Zuckerrüben. Sein herb-süßer Geschmack erinnert an Malz und Karamell und ist so typisch für diesen traditionellen Brotaufstrich, der im Rheinland als „Kraut“ bezeichnet wird.



Wenn Sie Fragen haben oder Bildmaterial wünschen, sind wir gerne für Sie da.

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

WPR COMMUNICATION GmbH & Co. KG
Doreen Giese
Saarbrücker Straße 36
10405 Berlin
Telefon: 030/9440388-22
Fax: 030/440388-20
E-Mail: giese@wpr-communication.de
www.wpr-communication.de