Vortrag beim Historischen Verein Wegberg

Die Zuckerrübe als regionale Bodenfrucht

15. November 2019 um 05:10 Uhr | Lesedauer: 2 Minuten

Rübenroder auf einem Feld: Aus den Zuckerrüben wird Rübenkraut und Haushaltszucker hergestellt. Foto: Speen

Wegberg. Traditionsreiche Betriebe wie die Holtumer Krautfabrik Spelten stellen seit mehr als hundert Jahren Rübenkraut her. Dabei wurde das

Unternehmen in Holtum 2017 von der Grafschafter Krautfabrik Josef Schmitz KG übernommen.

Von Nicole Peters

Sehr schmackhaft, süß und klebrig, ist das Rübenkraut in der Küche vielseitig einsetzbar: als Brotaufstrich sowie zur Verfeinerung und als Beilage von Speisen.Dieses Lebensmittel ist vielen Menschen im Rheinland geläufig. Zudem wird die Zuckerrübe, aus der das Rübenkraut gewonnen wird, für die Herstellung von Haushaltszucker verwendet. In der Vortragsreihe des Historischen Vereins Wegberg widmete sich Saskia-Eileen Berghäuser unter der Überschrift „Süß und regional – Von der Zuckerrübe zum Rübenkraut“ der Geschichte, Ernte und Verarbeitung dieser zuckerhaltigen Rübe.

Die Referentin legte dar, dass verschiedene Entwicklungen nötig waren, um die Bodenfrucht in heute bekannter Weise nutzen zu können. Die Zuckerrübe war bereits im 5. Jahrhundert vor Christus bekannt, wurde aber nicht zum Süßen verwendet. Ebenso spielte sie bei den Römern unter anderem als Heilmittel eine Rolle, und im Mittelalter wurde sie zur Fastenzeit mit gebackenen Fröschen als Fastenspeise gegessen. Seit dem 18. Jahrhundert kochten die Menschen die Blätter der Knolle und stellten aus der Rübe Alkohol her. In dieser Zeit war es dem Chemiker Andreas Sigismund Marggraf (1709 bis 1782) zu verdanken, dass Zucker aus der Wurzel extrahiert werden konnte. Franz Carl Achard entwickelte die Technik zur Herstellung von Zucker aus Zuckerrüben und eröffnete 1801 die erste Zuckerrübenfabrik, in der brauner Zucker mit bitterem Nachgeschmack hergestellt wurde. Besonders stark nachgefragt war dieser Zucker, als aufgrund der Kontinentalsperre Anfang des 19. Jahrhunderts die Einfuhr von Rohrzucker verboten war, berichtete Berghäuser, die an der Heinrich-Heine-Universität Düsseldorf Master-Studentin der Geschichtswissenschaft und zugleich Vereinsmitglied ist. Rohrzucker war in hiesigen

Regionen seit den Kreuzzügen bekannt. Die eher übersichtliche Zahl von sechs großen Zuckerrübenfabriken in regionaler 200-jähriger Geschichte ist wohl dem langwierigen Prozess der Verarbeitung geschuldet.

INFO

Das ist der Historische Verein Wegberg

Nächster Termin Der Mundartabend des Vereins, „De Berker Klängerstuef“, Donnerstag, 14. November, 19 Uhr, Wegberger Mühle, Rathausplatz 21, Wegberg.

Historischer Verein Wegberg Rathausplatz 21, Wegberger Mühle, Wegberg, Telefon 02431 71741, E-Mail historischer-verein-wegberg@t-online.de.

www.historischer-verein-wegberg.de

Wie Fotografien des Erkelenzer Archivs nahe bringen, war der Zuckerrüben-Anbau zunächst reine Handarbeit. Nach der Aussaat im Frühling wurde mit dem Pferd der Kunstdünger auf dem Feld verteilt. Mit Aufkommen von Maschinen reduzierten sich später die Arbeitsstunden von 600 pro Hektar auf 60. Einige Bauern und Obstwiesen-Besitzer im Kreis Heinsberg verarbeiteten Obst und Zuckerrüben mit eigenen Krautpressen. Dazu wurden die Produkte im Kochkessel über der Feuerstelle bis zu fünf Stunden unter Rühren erhitzt, gepresst und kochend eingedickt. Vor allem nach dem Zweiten Weltkrieg war die Nachfrage hoch. Die Holtumer Apfel- und Rübenkrautfabrik Spelten hat mehr als hundert Jahre Zuckerrüben verarbeitet. Darüber hinaus stellte sie Apfel- und Birnenkraut oder Säfte her. Der Familienbetrieb wurde 2017 von der Grafschafter Krautfabrik Josef Schmitz KG übernommen. Das Unternehmen Spelten ist neben zwei weiteren Mitglied der Schutzgemeinschaft Rheinischer Zuckerrübensirup/Rheinisches Apfelkraut.