

KRAUT UND RÜBEN Aus einer Überproduktion machte Landwirt Walter Claßen ein Geschäftsmodell

# Die Rübe als Leckerei auf den Frühstückstischen

Drei bis vier Kochvorgänge brauchte es, bis das Zuckerrübenkraut so schmeckte, wie sich Walter Claßen das vorgestellt hatte. Nicht zu süß, aber auch nicht zu herb und mit der perfekten karamelligen Note. Die Idee zur Produktion kam dem 59-jährigen Landwirt aus Erkelenz vor gut 20 Jahren, weil auf seinen Feldern die Zuckerrüben zu gut gediehen. „Wir haben uns überlegt, was wir mit unserer Überproduktion machen konnten“, erzählt Walter Claßen von den Anfängen seiner Zuckerkrautproduktion.

Geerntet werden die Zuckerrüben von Mitte September bis Anfang Dezember, entsprechend wird bis Ende Februar das Rübenkraut produziert. Dafür arbeitet Claßen mit einem niederländischen Lohnbetrieb zusammen. Dort werden die angelieferten Rüben geschnitten und gekocht. „Je stärker man aufkocht, umso herber wird das fertige Rübenkraut“, sagt Claßen. „Je

milder gekocht wird, desto süßer wird es. Aber dabei besteht die Gefahr, dass sich Zucker am Boden absetzt.“

Bei der Zusammenarbeit mit dem niederländischen Betrieb musste Claßen die unterschiedlichen Geschmäcker der Nationalitäten überwinden. „Die Niederländer haben am Anfang gar nicht verstanden, was wir wollten“, sagt Claßen. „Sie kochen nach einer anderen Rezeptur. Dort wird das Rübenkraut immer mit Äpfel oder Birnen verschnitten.“

## Süß oder herb

Eine Idee, die Claßen aufgriff. Seit fast einem Jahr lässt Claßen auch Apfel-Zuckerrübenkraut produzieren. „Apfel-Rübenkraut steht in den Niederlanden auf jedem Frühstückstisch“, weiß Claßen. Und auch in Deutschland sieht der Landwirt gute Ab-



**Landwirt Walter Claßen aus Erkelenz vermarktet seine Produkte über Geschäfte und im eigenen Hofladen.**

Foto: Garnet Manecke

satzchancen. Zumal die Konkurrenz übersichtlich ist. Neben einer Kraufabrik im benachbarten Wegberg gebe es in Deutschland nur noch zwei oder drei weitere Produzenten, sagt Claßen.

Den größten Teil seiner Produktion lässt Claßen in 700-Kilo-Container und Zwölf-Kilo-Eimer abfüllen, die in der Industrie und Bäckereien verarbeitet werden. „Zuckerrübenkraut wird bei der Herstellung von Schwarzbrot und dunklem Roggenbrot verwendet“, sagt Claßen.

„Das zu verbucken, liegt zurzeit voll im Trend.“ Die Gläser vermarktet er über Geschäfte und im eigenen Hofladen. Denn auch in der Region gibt es viele Liebhaber, für die die süße Leckerei zu einem guten Frühstück dazu gehört.

Garnet Manecke

## INFO

Unter [www.bauer-lassen.de](http://www.bauer-lassen.de) kann man Bauer Claßen auch im internet besuchen und Interessantes zur Herstellung von Zuckerrübenkraut erfahren.