

### Rüben werden zu Zucker

- Die in den Werken angelieferten Rüben werden gewogen und Proben entnommen. Das Labor ermittelt die Qualität der Rüben, den Erdanhang und den Zuckergehalt.
- Danach werden die Rüben zu Schnitzeln zerkleinert.
- Im Extraktionsturm erfolgt die Entzuckerung im Gegenstromverfahren mit heissem Wasser. Der auf diese Weise gewonnene Rohsaft gelangt in die Saftreinigung.
- Durch die Zugabe von Kalkmilch und Kohlendioxidgas werden anschliessend Nicht-Zucker-Stoffe ausgeschieden.
- Der filtrierte und gereinigte Dünnsaft wird in der Verdampfstation zu Dicksaft eingedickt.
- In den Kochapparaten wird der Dicksaft unter Vakuum weiter eingedickt und kristallisiert.
- Die Zentrifugen trennen Kristallzucker und Melasse. Der noch feuchte Weisszucker wird getrocknet und über Transportbänder in die Silos geführt.
- Hier wird der Weisszucker zwischengelagert, bis er nach Ernteschluss in Verpackungen abgefüllt oder zu Würfelzucker verarbeitet wird.
- Die ausgepressten Rübenschnitzel dienen als Futtermittel, die von den Rüben abgeschwemmte Erde wird zu Gärterde verarbeitet.

www.zucker.ch



Der Berg von herunterkullernden Runkelrüben bei der Zuckerfabrik Frauenfeld erinnert mehr an eine riesige Geröllhalde als an feinen Kristallzucker. In einem ersten Arbeitsschritt wird die Erde von den Rüben gewaschen.

## Zuckerrüben: So entsteht das weisse Schweizer Gold

Noch vor 200 Jahren galt Zucker – gewonnen aus tropischem Zuckerrohr – als Luxusartikel. Bis es 1747 gelang, aus Runkelrüben das weisse Gold zu gewinnen. Wie das funktioniert, hat sich das Netzwerk Ostschweiz des Berufsverbandes Hotellerie-Hauswirtschaft in Frauenfeld näher angesehen.

Nun rollen sie wieder durchs Land: Eisenbahnwaggons und Lastwagen, die mit Runkelrüben beladen sind. Bereits sind in den Werken Aarberg und Frauenfeld 375 000 Tonnen eingetroffen. Das entspricht 20 Prozent der Ernte.

Der Schweizer Rübenanbau ist von grosser wirtschaftlicher Bedeutung. Zwei Drittel des gesamten Zuckerbedarfs wird auf diese Weise gedeckt. Rund 7100 Landwirte bauen auf einer Fläche von

18 000 Hektaren Zuckerrüben an. «Der Rübenanbau ist gut für den Boden, die Wurzeln lockern ihn auf», weiss Zuckerfabrikmitarbeiter Ernst Koller, der durch das Werk Frauenfeld führt.

**Auf einem Hektar Boden wachsen bis zu 90 000 Rübenpflanzen.**

Der Zuckergehalt beträgt zwischen 16 und 20 Prozent. Je höher dieser ist, desto mehr Geld erhält der

Landwirt für seine Ernte. Für 100 Kilogramm Rüben gibt es 5,90 Franken. «Ist der Zuckergehalt nur 0,1 Prozent höher, gibt es 60 Rappen mehr», erklärt Ernst Koller.

Werden die Rüben geerntet, beginnt die so genannte «Kampagne», wie die Zeit der Zuckerrübenverarbeitung im Fachjargon heisst. Sie beginnt Ende September und dauert rund drei Monate.

[ruth.marending@gastroneus.ch](mailto:ruth.marending@gastroneus.ch)

Weitere Bilder: [expresso.ch](http://expresso.ch)



Automatisierte Verarbeitung: Im zentralen Leitstand werden die einzelnen Verarbeitungsschritte gesteuert und überwacht.



Die Kristallisierung findet zwar in geschlossenen Systemen statt ...



... aber dennoch kann das Ergebnis degustiert werden.