

Zuckerrübenbau

Das weisse Gold

Für die Herstellung eines Kilogramms des «weissen Goldes» (Kristallzucker) müssen acht bis neun Zuckerrüben geschnitten und gepresst werden, bevor der gewonnene Saft gereinigt und verdickt wird und die Masse anschliessend auskristallisiert. Während des Herstellungsprozesses fallen auch Nebenprodukte wie Futter- oder Düngemittel an.



**Alain
Morel**



**Melanie
Schori**

Zucker kann man heute in jedem Supermarkt für wenig Geld kaufen. Früher war das ganz anders: Im Mittelalter kostete das «weisse Gold» ein Vermögen: Für ein Kilo Zucker wurden schon mal zwei Ochsen getauscht. Doch weshalb war Zucker eigentlich so wertvoll? Zuckerrohr war lange Zeit die einzige Pflanze, aus der Zucker gewonnen werden konnte. Um gut zu wachsen, braucht Zuckerrohr ein heisses und feuchtes Klima. Deshalb konnte es nur in tropischen Ländern angebaut werden und wurde erst dann nach Europa verschifft – ein aufwendiges und teures Unterfangen.



Struktur-Trockenschnitzel (in Ballenformat) sind eine interessante Alternative für Schafe und Ziegen sowie für Betriebe im AOP-Gebiet ohne Aufquellmöglichkeit. Produktion und Vertrieb ab der LANDI-Plattform in Bätterkinden.

Bild: fenaco Raufutter

Mitte des 18. Jahrhunderts machte ein deutscher Chemiker jedoch eine bahnbrechende Entdeckung: Die bei uns heimische Runkelrübe enthält Zucker. So wurde 1899 die erste Zuckerrübenfabrik der Schweiz in Aarberg gegründet. Die Fabrik wurde bei einem Brand 1912 vollständig zerstört, kurz darauf aber wieder aufge-

Kampagne 2018

Rüben-Transporte per Bahn

Neu werden die Zuckerrüben-Transporte durch verschiedene Unternehmen ausgeführt. Für das Einzugsgebiet Aarberg hat die Sersa Group AG aus Zürich und für das Einzugsgebiet Frauenfeld die Swiss Rail Traffic AG aus Glattbrugg den Zuschlag erhalten. Die Bahnwagen werden von der Schweizer Zucker AG (SZU AG) angemietet und zusammen mit den Containern den Transportunternehmen zur Verfügung stellt. Mit der Auftragsvergabe wird auch das neue Konzept mit Pendelzügen umgesetzt. Dieses basiert auf Ganzzügen, welche zwischen den Fabriken und Verladestationen pendeln. Somit sind vorwiegend Blockverlade mit einer einheitlichen Wagenzahl pro Tag möglich. Mit der Neuorganisation der Bahntransporte werden bedeutende Einsparungen realisiert.

Pressschnitzel-Transporte per Bahn

Dagegen werden die Schnitzeltransporte per Bahn wie bisher mit SBB Cargo ausgeführt. Rücktransporte mit Zuckerrüben sind in Zukunft nicht mehr möglich.

Bis 2023 werden weitere 170 Bedienungspunkte auf Schliessung geprüft. Da die Bahnhöfe der Pressschnitzel-Kunden meist klein sind, werden die Schnitzelkunden in den nächsten Jahren von zusätzlichen Schliessungen betroffen sein.

Über die definitiv bedienten Bahnhöfe für die Kampagne 2018, informiert SZU AG und die fenaco-LANDI Gruppe Ende Mai mit dem Vorverkaufsangebot.

Keine Bahnbedienung mehr auf folgenden Stationen:

Arbon, Baldegg, Belp, Beringen, Boncourt, Bonfol, Cugy, Däniken, Emmenmatt, Moutier, Neunkirch, Oberaach, Ramsei, Reichenburg, Steffisburg, Sumiswald-Grünen, Thayngen, Wiggen, Wilchingen, Wolhusen und Zwingen

Den Kunden stehen dafür andere Bahnstationen in der erweiterten Region, franko Camion/Traktor, Selbstabholung oder Umschlagplatz vor Ort als Alternativvarianten zur Verfügung. Informieren Sie sich frühzeitig bei Ihrer örtlichen LANDI für die passende Logistik.

Produktionshinweise

- Die frisch gepressten «Original-Ballen» (konstantes Gewicht) ab Werk Aarberg und Frauenfeld werden aufgrund der Erhöhung des Melasseanteils (auf zirka 9%) und der Trockensubstanz (auf zirka 33%) noch attraktiver. Die Pressschnitzel (lose) bleiben unverändert bei zirka 30% TS und zirka 4% Melasse.
- Bei Bio Knospe Pressschnitzeln (nicht melassiert) wird die Trockensubstanz (TS) neu auf 25-27% erhöht. Die Preise werden dementsprechend angepasst.

baut. In Frauenfeld eröffnete 51 Jahre später eine zweite Zuckerfabrik. 1997 schlossen sich die beiden Unternehmen zusammen und wurden zur Schweizer Zucker AG (SZU AG). 90 Prozent des Zuckers stammt heute aus Zuckerrüben. Der Rübenanbau ist deshalb sehr wichtig für die Schweizer Landwirtschaft.

Zuckergewinnung

Zucker hat in der heutigen Gesellschaft Hochkonjunktur. Zuckerrüben waren bis vor wenigen Jahren eine lukrative Kulturpflanze für die Schweizer Landwirte. Durch die in- und ausländischen Umstrukturierungen im Agrarbereich (wie z. B. Abbau von Subventionen und Zöllen, EU-Zucker-



Auslieferungen von Pressschnitzeln angenehm anders organisiert: Infolge der zunehmenden Einschränkungen in der Bahnlogistik erfolgen Transporte vermehrt durch Camions und Traktoren.

Bild: fenaco Raufutter

marktreform) gerät die Branche aber zunehmend unter Druck. Nur rund ein Viertel der weltweiten Zuckerproduktion macht der Rübenzucker aus. Von weit grösserer Bedeutung ist Zuckerrohr, das vor allem in Süd- und Zentralamerika, Afrika, Asien und Australien angebaut wird. Die Zuckerrübe wird indessen vorwiegend in Europa, Nordamerika und anderen Überseeländern kultiviert.

Der Rohstoff

In der Schweiz bauen rund 5500 Landwirte auf einer Fläche von rund 20 000 ha Zuckerrüben an. Auf einer Hektare wachsen bis zu 90 000 Pflanzen, woraus 10 000 bis 15 000 kg Zucker gewonnen werden – genug für 400 Konsumenten. Das Anbauggebiet erstreckt sich vom Genfersee über

den Jura, das Mittelland und die Zentralschweiz bis ins Rheintal. Von der Aussaat Mitte März bis zur Ernte und Verarbeitung ab Ende September werden die Pflanzen aufwendig kultiviert und gepflegt.

Aussaat

Die Zuckerrübe bevorzugt tiefgründigen, eher lehmigen Boden mit reichlich Nährstoffvorrat. Die Aussaat erfolgt von Mitte März bis Mitte April, sobald der Boden abgetrocknet ist. In Abständen von 16 bis 20 cm werden die etwa 5 mm grossen, zu runden Pillen geformten Samen im Boden abgelegt. Vertreter der Rübenpflanzler und der Schweizer Zucker AG legen in der jährlichen Saatgutkonferenz die Sortenliste für das kommende Anbaujahr fest. So stehen den Pflanzern jeweils mehrere leistungsstarke, konventionelle Sorten und eine Bio-Sorte zur Verfügung. Schweizer Saatgut ist nachweislich frei von Gentechnik.

Pflege

In der ersten Vegetationsphase muss der Gesundheitszustand der Rübe regelmässig geprüft und Unkraut entfernt werden. Auch der herbizide, insektizide und fungizide Schutz sowie eine ausgewogene Düngung sind wichtig. Die Rübenpflänzchen entwickeln sich in ca. 180 Tagen zu stattlichen Rüben.

Wachstum

Für gute Erträge sind hinreichende und vor allem regelmässige Nieder-

schläge wichtig. Der Zuckergehalt schwankt abhängig von Sorte, Witterung und Standort jedoch von 15 bis 20 Prozent. Von jeder Rübenlieferung wird eine Probe von zirka 30 kg Rüben genommen. Anhand dieser Probe werden im Labor der Zuckergehalt und andere wichtige Inhaltsstoffe der Rüben jeder Lieferung festgestellt.

Kampagne

Die Zeit der Rübenernte und -verarbeitung heisst Kampagne. Sie beginnt Ende September und dauert 80 bis 100 Tage. Vollerntemaschinen legen die Zuckerrübe zunächst am Feldrand ab, wo sie zwischengelagert werden. Mit Vlies abgedeckt, sind sie bis zum Transport in die Fabrik gut vor Frost und Regen geschützt. ■

Autoren

Alain Morel, Leiter Ressort Trockenprodukte und Silagen; Melanie Schori, Produktverantwortliche Press- und Trockenschnitzel; fenaco Raufutter, 3001 Bern

Gratis-Infoline 0800 808 850

Bestelltermine

Günstigste Bestelltermine für Press- und Trockenschnitzel (Vorverkauf): Ende Mai bis Ende Juni 2018.

Bestellungen, Reservationen und weitere Infos

www.raufutter.ch, www.landi.ch oder beim Agro-Team in der LANDI.

Anzeige

Neue Ernte

Jetzt aktuell
Zuckerrübenschnitzel
 Das kostengünstige Energiefutter

Raufutter aus Ihrer **Landi**
 Gratis-Infoline 0800 808 850 · www.raufutter.ch

zuverlässig ✓ leistungsstark ✓ preisbewusst ✓