

WO KOMMT DER ZUCKER HER?

In **Österreich** wird der weiße Industriezucker aus der **Zuckerrübe** gewonnen. Zuckerrüben werden im Alpenvorland, im Weinviertel und im Burgenland angebaut. Aus einem Hektar Rübenfeld werden ca. 11 Tonnen Zucker gewonnen.

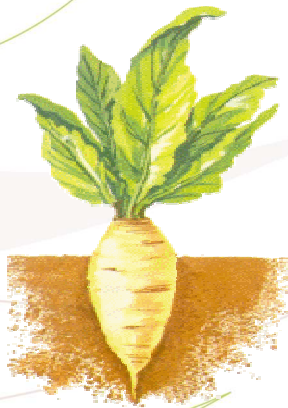
Aussehen: Die bis zu 150 cm hohe zweijährige Pflanze hat fleischige gewellte, schräg aufwärts gerichtete Blätter. Im 1. Lebensjahr erzeugt sie eine große weiße Rübe (Speicherwurzel) mit einem Schopf von Blättern. Erst im 2. Jahr treibt der blütentragende Stängel aus. Die unscheinbaren grünlichen Blüten werden von Insekten bestäubt. Nach der Samenreife stirbt die ganze Pflanze ab.

Aussaat: Zwischen März und Mai werden die Samenkörner maschinell eingesät. Ebenfalls maschinell erfolgt Ende September die Ernte.

Standort: Sie gedeiht am besten in nährsalzreichen Böden und braucht viel Wasser und Sonne. Der Boden muss regelmäßig aufgehackt werden (Hackfrucht!).

Herkunft: Nordafrika und Asien

Der Vorläufer der Zuckerrübe ist schon mindestens seit dem 8.Jhdt. bei uns bekannt, wurde aber bloß als Zutat zu Fleischgerichten verwendet. Erst 1747 entdeckte der deutsche **Chemiker Marggraf** den Zucker in der Futterrübe. 1799 wurde von seinem Schüler Achard in Deutschland die **erste Zuckerrübenfabrik** errichtet. Durch Zucht konnte der Zuckergehalt erhöht werden (1818 - 6 % Zuckergehalt, 1999 - 16,97 % Zuckergehalt) - die Zuckerrübe war "geboren".



Zuckerherstellung: Sofort nach der Ernte werden die Rüben verarbeitet, da sie sonst an Zucker verlieren. Sie werden gewaschen, geschnitzelt, zerdrückt und mit heißem Wasser versetzt. Bei 80°C läuft der Zucker aus den Schnitzeln in das Wasser. Der gewonnene **Rohzuckersaft** wird eingedampft, kristallisiert und raffiniert und kommt in dieser Form in den Handel. Die **Rückstände (Melasse)** werden ebenso als Viehfutter verwendet wie die Rübenblätter.