

➤ „Südzucker AG“ – Sonderführung im Werk Offstein, Wormser Str. 11, am 18.11.2016 (14.00 Uhr)

Pünktlich reisten **43 Mitglieder** unserer HARMONIE-GESELLSCHAFT nach Neuoffstein/Pfalz, um vor Ort die **Zuckerrüben-Kampagne** zu erleben.

Die Herren **Scherer** und **Peter**, zwei Betriebsingenieure der **Südzucker AG** im Ruhestand, begrüßten uns, um uns dann weiter zu begleiten.

Zunächst erfuhren wir von Herrn **Scherer** etwas über die Geschichte des Zuckers:

**Zuckerrohr** war die erste Pflanze, die schon vor 8000 Jahren auf **Neu-Guinea** wegen ihres Zuckergehaltes geschätzt wurde und sich in den folgenden Jahrtausenden weltweit in den tropischen Regionen der Erde ausbreitete, so auch und nach dessen Entdeckung auf dem amerikanischen Kontinent.

Bis zur **Kontinental Sperre (1806)** wurde Europa mit **Rohrzucker** aus amerikanischen Plantagen versorgt. Danach wurde die **Rübenzuckergewinnung** gefördert: aus klimatischen Gründen kann Zuckerrohr in Europa nicht angebaut werden. Andererseits gedeiht die Zuckerrübe in unseren Klimazonen gut aber nicht in den Tropen.

1747 entdeckte A. S. Markgraf, dass die **Runkelrübe** den gleichen Zucker wie Zuckerrohr enthält. 1799 wies F.C. Achard nach, dass die **Zuckerrübe** einen noch größeren Zuckergehalt hat. Er baute 1801 in Cunern / Schlesien die erste Rübenzuckerfabrik.

Nach 1806 wurden zunehmend Rübenzuckerfabriken gegründet und die Verfahren der Zuckergewinnung immer mehr verbessert verbessert:

Die Zuckerrübe enthält zu 70% Wasser, 18% Zucker (Zuckerrohr 15% Zucker) und zu 12% pflanzliche Strukturen. Heute können aus 7 kg Zuckerrüben 1 kg Zucker gewonnen werden.

Die **Zuckerfabrik in Neuoffstein** wurde 1884 gegründet. Rund 2100 genossenschaftlich organisierte Landwirte bauen Zuckerrüben für dieses Werk an. Anbaugebiete sind im Hessischem Ried, Odenwald, Pfalz, Rheinhessen, Taunus und Wetterau. Anbau, Ausgabe von Saatgut und Dünger, Zeitpunkt der Ernte und Bezahlung sind vertraglich geregelt.

**Neuoffstein** gehört seit 1926 zur **Südzucker AG**, einer Fusion von zunächst 5 Zuckerfabriken. Der **Konzern Südzucker AG** ist inzwischen weltweit vertreten und beschäftigt heute 16.500 Mitarbeiter. Im traditionellen Zuckerbereich ist er die Nummer 1 mit rund 8.000 Beschäftigten. Neben der Zuckerverarbeitung als Kerngeschäft gehören hier noch die Sparten „**Spezialitäten, CropEnergies und Frucht**“ dazu. Der Verwaltungssitz ist in Mannheim.

Die **Zuckerrübenkampagne in Neuoffstein** läuft jedes Jahr von Mitte September bis Anfang Januar rund um die Uhr mit 300 fest angestellten Mitarbeitern. Täglich werden 16.000 Tonnen Rüben verarbeitet (jährlich 1,4 bis 1,5 Millionen Tonnen), mit einem Ertrag von jährlich 200.000 bis 250.000 Tonnen Zucker. Davon gehen 10% in das Haushaltssortiment. Die übrigen 90% werden zur Herstellung von Süßwaren, Getränken, Backwaren usw. geliefert.

In 2 Gruppen, geführt von Herrn Peter und Herrn Scherer, konnten wir sodann die Verarbeitung der Zuckerrübe von der Anlieferung bis zur Gewinnung des reinen Zuckers vor Ort verfolgen:

Genormte Lastwagen fahren voll beladen zur Erfassung der Menge auf eine Waage. Die Zuckerrüben spült ein breiter Wasserstrahl durch die geöffneten seitlichen Ladeklappen aus dem Lastwagen in ein Auffangbecken. - Weitere „Rübenwäsche“ und Reinigung von Erde und Beiwerk durch Spülen in ein offenes Kanalsystem. - Transport der gewaschenen Rüben auf Förderbändern zum Zerkleinern in die **Schnitzelmaschine** .

Die weiteren Etappen: Im **Extraktionsturm** Trennung des Zuckers aus den Schnitzeln in 70 Grad heißem Wasser – Entfernung der Schnitzel – Reinigung des **Rohsaftes** mit Kalk und Kohlensäure von Nichtzuckerstoffen – im verbleibenden **Dünnsaft** Zuckergehalt von 16 % - Saftedampfung durch Erhitzen bis **goldbrauner Dicksaft** mit 67 % Zucker entsteht – Kochen dieses Saftes, bis **Kristalle** entstehen, goldgelb mit Sirup überzogen – durch Schleudern in Zentrifugen Trennung der **glasklaren Zuckerkristalle** vom Sirup. – Abfüllen des reinen

Zuckers (Saccharose) zur weiteren chemischen Aufbereitung.

Alle „Abfallprodukte“ bei dieser Form der Verarbeitung werden sinnvoll genutzt, so B. die abgewaschene Erde, die Rübenschnitzel, das ausgepresste Wasser aus den Rüben (70% Wasser!), die Wärmeentwicklung im Kalkofen, der Sirup und vieles mehr.

Der ganze Prozess der Zuckergewinnung von Beginn der Rübenwäsche bis zur Gewinnung der Zuckerkristalle dauert 8 Stunden.

**Für alle Mitglieder der Harmonie-Gesellschaft war dieser Besuch in Neuoffstein während der Zuckerrüben-Kampagne ein beeindruckendes und sehr lehrreiches Erlebnis.**

**Unser Vorsitzender, Herr Merckle, der diesen Ausflug vorbereitet hatte, sprach in unser aller Namen Herrn Peter und Herrn Scherer, unseren herzlichen Dank aus.**