Zucker aus Schweizer Rüben

Autor(en): **A.B.**

Objekttyp: **Article**

Zeitschrift: **Schatzkästlein : Pestalozzi-Kalender**

Band (Jahr): **- (1945)**

PDF erstellt am: **27.05.2024**

Persistenter Link: https://doi.org/10.5169/seals-988798

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Inhalten der Zeitschriften. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern.
Die auf der Plattform e-periodica veröffentlichten Dokumente stehen für nicht-kommerzielle Zwecke in Lehre und Forschung sowie für die private Nutzung frei zur Verfügung. Einzelne Dateien oder Ausdrucke aus diesem Angebot können zusammen mit diesen Nutzungsbedingungen und den korrekten Herkunftsbezeichnungen weitergegeben werden.
Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Die systematische Speicherung von Teilen des elektronischen Angebots auf anderen Servern bedarf ebenfalls des schriftlichen Einverständnisses der Rechteinhaber.

Haftungsausschluss

Alle Angaben erfolgen ohne Gewähr für Vollständigkeit oder Richtigkeit. Es wird keine Haftung übernommen für Schäden durch die Verwendung von Informationen aus diesem Online-Angebot oder durch das Fehlen von Informationen. Dies gilt auch für Inhalte Dritter, die über dieses Angebot zugänglich sind.

Ein Dienst der *ETH-Bibliothek*
ETH Zürich, Rämistrasse 101, 8092 Zürich, Schweiz, www.library.ethz.ch

http://www.e-periodica.ch

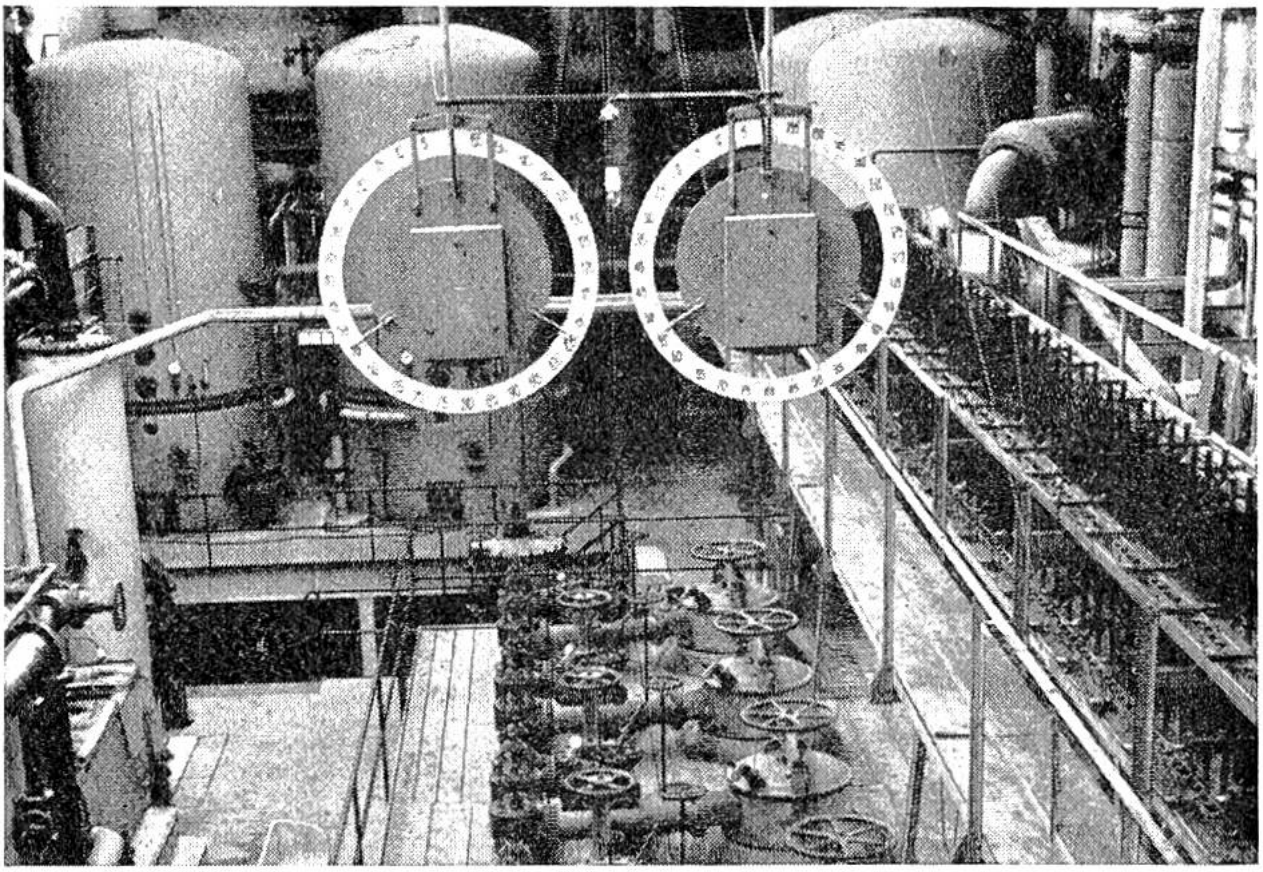
„Rübenauslad" bei den Rübenschwemmen vor der Zuckerfabrik Aarberg.

ZUCKER AUS SCHWEIZER RÜBEN.

Der kostbare Süßstoff Zucker, den viele Schweizer während dieses Krieges gelegentlich etwas vermissen, wird hauptsächlich aus zwei Rohstoffen, aus dem tropischen Zuckerrohr und aus der in den gemässigten Zonen angebauten Zuckerrübe, gewonnen. Die Herstellung von Rohrzucker ist bedeutend älter als die Gewinnung von Rübenzucker. Im gegenwärtigen und auch in den früheren europäischen Kriegen aber hat die Versorgung mit Rübenzucker gegenüber der Rohrzuckereinfuhr die weitaus grössere Bedeutung erlangt. Auch die Schweiz hat während dieses Krieges ihren jungen, noch nicht viel über vierzigjährigen Zuckerrübenbau mehr als verdreifacht, stieg doch unsere Anbaufläche von 1501 ha vor Kriegsausbruch auf 4770 ha im Jahre 1943 an. Diese Entwicklung ist noch nicht abgeschlossen, und die eidgenössischen Behörden planen für die Nachkriegszeit sogar eine Erweiterung der Zuckerrübenfläche auf Kosten des gegenwärtigen Kartoffellandes. Ausserdem ist die Errichtung einer zweiten Zuckerfabrik in der zürcherischen Gemeinde Andelfingen, neben der seit 1912 im bernischen Aarberg bestehenden, vorgesehen.

Nach Entfernung des gröbsten Schmutzes werden die Rüben hier vor der Verarbeitung völlig gereinigt.

Auch bei der Erfüllung dieses Planes wird im eigenen Land nur ein Teil des zur Ernährung benötigten Zuckers erzeugt. Nach dem Ernährungsplan von Prof. Dr. Wahlen wären nämlich zur vollständigen Selbstversorgung (bei Kriegsrationen) nicht weniger als 18 767 ha Zuckerrübenland nötig, eine Ausdehnung, die auf freiwilligem Wege kaum so rasch erreicht werden dürfte. Vor dem Krieg machte der Anteil der Selbstversorgung nur etwa 6 % aus, heute immerhin 27—30 % des Bedarfs. Trotz den sehr günstigen Auswirkungen des Zuckerrübenbaus auf die Fruchtfolge und auf die besonderen Eigenschaften der Ackerböden steht einer allzu starken Ausdehnung doch auf manchem Hofe der sehr grosse Arbeits-, Zugkraft- und Düngerbedarf entgegen. Wie in vielen andern Dingen, wird man hier am besten den goldenen Mittelweg beschreiten.



In den Entzuckerungsapparaten wird den Rübenschnitzeln mit warmem Wasser der Zuckersaft entzogen. Im Hintergrund einige Verdampfkessel, in denen der Zuckersaft verdickt wird. Die Einrichtung einer Zuckerfabrik ist sehr kostspielig.

Von Anfang Oktober bis Ende Dezember herrscht in der einzigen Zuckerfabrik unseres Landes in Aarberg Hochbetrieb. Während dreier Monate rollt die Rübenernte der ganzen Schweiz in rund 14 000 Güterwagen und in fast ebenso vielen Pferdefuhrwerken aus der nähern Umgebung nach dem „Zuckerstädtchen" im Berner Seeland. Hier kommt die Fracht in die langen Rübenschwemmen und, mit Hilfe eines heissen Wasserstrahls, allmählich in die Fabrik, wo die Rüben gemahlen und die süssen Schnitzel während eines sinnreichen Vorgangs entzuckert werden. Wer je einen Blick in dieses brütend heisse, aber sehenswerte „Zuckerbergwerk" getan hat, weiss, wieviel es braucht, bis aus der unansehnlichen, grauen Rübe weisser Würfelzucker geworden ist.
Er gewinnt aber auch stille Achtung vor den Männern, die das Geheimnis der Zuckerfabrikation aus der Rübe entdeckt haben. Im Jahre 1747 wurde der Deutsche Marggraf auf den Zuckergehalt der Runkelrübe aufmerksam. Die Entdeckung

Die Raffinerie der Zuckerfabrik verarbeitet neben einheimischem Rübenzucker auch überseeischen Rohrzucker. Ein Bild von der Zuckerrohrernte auf Jamaika (Westindien).

Marggrafs wertete aber erst sein Schüler Achard praktisch aus, der im Jahre 1801 mit Unterstützung des Königs von Preussen auf seinem Gute Cunern in Niederschlesien die erste Rübenzuckerfabrik errichtete. Während der Kontinentalsperre unter Napoleon nahm dann die Rübenzuckerindustrie einen raschen Aufschwung und wurde später in den meisten Staaten systematisch gefördert.

Durch Auslese besonders zuckerreicher Formen der Runkelrübe und durch zielbewusste Weiterzüchtung gelang mit der Zeit die Schaffung der heutigen Zuckerrübe. Je nach Jahrgang und Felderpflege enthalten die Zuckerrüben 12—18 % Zucker. Nicht umsonst sagt der Rübenbauer, man müsse „den Zucker in die Rüben hineinhacken". Die Verbesserungs- und Züchtungsarbeiten an der Zuckerrübe sind heute grossen Versuchsanstalten im Ausland überlassen, die sich für diese platz- und zeitraubende Tätigkeit besonders eingerichtet haben. A. B.