

Von der Rübe zum Zuckerpaket



Sozusagen mitten in der Nacht, nämlich um 7.30 Uhr, ging die Lehrfahrt der Edinger Landfrauen nach Offenau zum Südzuckerwerk los. Dort angekommen gab es von den Vorstandsdamen erst ein kleines Frühstück, ehe die Betriebsführung startete.

Südzucker verarbeitet rund eine Million Tonnen Zuckerrüben über die Kampagne, dieses Jahr 105 Tag lang. Die Rüben werden von 2400 Landwirten geliefert. In einem Jahr werden circa 240.000 Tonnen Zucker produziert. Friedhilde Merz und Waldemar Bechthold führten die Landfrauen durch den ganzen Betrieb von der Anlieferung bis zur Kristallisierung.

Jede angelieferte Fuhre wird einzeln untersucht und von einem Vertreter von Südzucker und den

Bauern bewertet, bevor die Zuckerrüben mit einem kräftigen Wasserstrahl gespült werden. Danach werden die Rüben zerkleinert und in den Schnitzelturm weitergeleitet. Dort wird der Saft aus den Schnitzeln gelöst. Die entzuckerten Schnitzel werden gepresst und als Viehfutter verarbeitet.

Der Saft wird in verschiedenen Schritten erhitzt und zum Schluss unter großer Hitze in riesigen Tanks kristallisiert. Nach drei Stunden quer durch den Betrieb wurden die Landfrauen von Südzucker zu einer Brotzeit eingeladen und bekamen noch ein süßes Andenken im Form von „Gückszucker“ mit nach Hause. Manche Besucherin deckte sich auch gleich mit den neuesten Rezepten zum Einkochen ein. ■