

Zuckerproduzenten im Jammertal

- Experten diskutieren in der Strohhallen-Arena
- Schweizer Zucker AG braucht deutsche Rüben

VON THOMAS GÜNTERT

Thurgau/Kreis Konstanz – Durch die Zuckermarktreform in der Europäischen Union und Anpassungen in der Agrarstruktur ist die Zuckerbranche massiv unter Druck geraten. Bei der sechsten Strohhallen-Arena auf dem Gutsbetrieb Brunegg in Kreuzlingen analysierten Experten die Chancen und Herausforderungen des Zuckerrübenanbaus, der Verarbeitung und der Vermarktung. Die Referenten waren Marcel Gerber, Betriebsleiter auf dem Hof Brunegg, Daniel Vetterli, Landwirt und Thurgauer Kantonsrat, Joachim Pfauntsch, Werkleiter in der Zuckerfabrik Frauenfeld und Andrea Greule von der Regionalen Bioland Erzeugergemeinschaft Baden Württemberg.

„Vor zehn Jahren kostete die Tonne Zucker 1000 Franken, momentan gerade noch die Hälfte“, bemerkte Joachim Pfauntsch. Mit der Marktöffnung wurde in der EU rund 20 Prozent mehr Zucker produziert und der Markt überschwemmt. Die EU wurde vom Importmarkt zum Überschussmarkt und muss rund fünf Millionen Tonnen Zucker auf dem Weltmarkt absetzen. In Indien und Thailand rechnet man zudem mit guten Ernten. Die Schweizer Zucker AG etwa reduzierte das Personal von 150 auf 90 Mitarbeitende, verdoppelte die Produktion und senkte die Preise bei den Produzenten.

„Wir sind in einer Schicksalsgemeinschaft und müssen noch zwei bis drei Jahre durch dieses Jammertal“, sagte Pfauntsch, der auch anmerkte, dass Europas größter Zuckerproduzent Südzucker im nächsten Jahr mit tiefen Zahlen rechnet. Durch den Preiszerfall ist in der Schweiz der Zuckerrübenanbau bereits um zehn Prozent zurückgegangen, und die Schweizer Zucker AG mit Werken in Frauenfeld (Kanton Thurgau) und Aarberg (Kanton Bern) ist auf Zuckerrüben aus Deutschland angewiesen. Erträge aus 300 Hektar Anbaufläche werden mit Lastwagen aus Süddeutschland und aus etwa 1000 Hektar Fläche mit der Bahn aus Norddeutschland angeliefert. Der Rübenpreis liegt laut Pfauntsch in Deutschland unter 30 Euro pro Tonne, und der Schweizer Bauer bekommt für die gleiche Menge über 40 Franken. Da die deutschen Bauern für Rüben, die in die Schweiz gehen, keine Zusatzzahlungen der EU bekommen und noch Transportkosten hinzukommen, muss Pfauntsch einen anständigen Preis bezahlen, dass er die Rüben überhaupt bekommt. Die Rüben müssen am Zoll lediglich angemeldet, aber nicht verzollt werden, da die Schweiz für Rüben und Zucker keinen Zollschatz hat.

Schweizer Bauern sehen es zwar nicht gerne, wenn die Rüben aus Deutsch-



Marcel Gerber (rechts), Betriebsleiter auf dem Kreuzlinger Hof Brunegg, präsentierte den Teilnehmerinnen und Teilnehmern der Strohhallen-Arena seine Zuckerrüben-Versuchsfelder. BILDER: THOMAS GÜNTERT



In der Strohhallen-Arena diskutierten Experten und Produzenten die Chancen und Herausforderungen des heimischen Zuckerrübenanbaus, der Verarbeitung und der Vermarktung.



Rüben produzieren 25 Prozent, Zuckerrohr den Großteil der weltweiten Menge.

land kommen, sie wissen mittlerweile aber auch, dass der Bestand der einzigen Schweizer Zuckerfabrik bei zu geringer Auslastung gefährdet wäre. Die Schweizer Zucker AG produziert mittlerweile jährlich rund 6000 Tonnen Biozucker und möchte die Produktion auf 10 000 Tonnen steigern. Ein Lichtblick im Zuckerrübenanbau könnten Bio-Rüben werden, von denen in der Schweiz 65 Hektar angebaut werden. Im Vergleich zu den 20 000 Hektar im konventionellen Anbau ist das jedoch noch recht bescheiden. In Deutschland sind bereits 920 Hektar biologische Rüben-Anbaufläche zertifiziert. Die Zuckerrübe ist allerdings eine der herausforderndsten Pflanzen, wenn es darum geht, ohne konventionelle Pflanzenschutzmittel auszukommen. Es ist kaum möglich, einen Abstand zwi-

schen Pflanze und Unkraut zu schaffen, und der Pilzdruck ist besonders im Bodenseeraum enorm hoch.

In der anschließenden Diskussionsrunde mit den Produzenten, Vermarktern und Konsumenten wollte Stephan Roth, der in Eigeltingen eine Bonbon-Manufaktur betreibt, wissen, wie er zu günstigem regionalen Biozucker aus der Schweiz kommt. Andrea Greule erklärte ihm, dass man pro Kilogramm Zucker eigentlich 40 Rappen Zoll bezahlen muss. Es gibt aber die Möglichkeit einer passiven Veredelung, wenn man deutsche Rüben in der Schweiz zu Zucker verarbeitet. Dann fällt nur der Zoll für den Mehrwert an, was einem Viertel vom eigentlichen Zollsatz entspricht. Unterlagen dazu gibt es bei der Regionalen Bioland Erzeugergemeinschaft Baden Württemberg.

Zucker

Die Zuckerrübe sorgt für rund 25 Prozent der weltweiten Zuckerproduktion. Das Gros wird durch das Zuckerrohr produziert. In den Köpfen der Menschen ist noch fest verankert, dass weißer Zucker ungesünder sei als brauner Zucker. Das ist allerdings ein Vorurteil. Der braune Zucker hat einen Anteil von rund 96 Prozent Zucker. Der weiße Zucker besteht aus 99,97 Prozent reinem Zucker, der Rest aus Wasser und ganz kleinen Verunreinigungen. Durch die größeren Verunreinigungen kommt beim braunen Zucker der spezifische Geschmack zustande, auch verdirbt er schneller als weißer Zucker.