

Estudianten kommt während der Kampagne zu Besuch

Na ja, was bedeutet wohl der Titel dieses Berichts? Da müssen wir schon noch tiefer in die Materie eintauchen und die Grundfrage ist: „Was ist eine Kampagne?“. Dazu später, jetzt mal so viel: wir reden nicht von Werbung oder einer Aktion in der Migros.

Bereits Ende Januar hatte Walti eine Führung in der Zuckerfabrik in Frauenfeld für uns gebucht, am 2. Nov. 2019 war es endlich soweit. 22 EstudiantlerInnen und 3 Gäste versammelten sich auf dem Parkplatz von Schweizer Zucker wie es richtig heisst und das



Mitten im Nachmittag. Ich denke, es ging allen gleich. Man konsumiert in vielen Getränken und Speisen wie selbstverständlich Zucker, ohne sich je Gedanken gemacht zu haben wie dieser süsse Stoff eigentlich entsteht. Vermutlich deshalb fand dieser Anlass

rekordverdächtige Beteiligungszahlen. Das freut den Organisator besonders.

Etwas Geschichte: In tropischen Ländern wird dafür Zuckerrohr angebaut, in der Schweiz (und vielen Ländern Europas) ausschliesslich Zuckerrüben, Runkelrübe, oder eben Runggle wie in der Schweiz auch gesagt wird. Entdeckt wurde diese Frucht oder eher Gemüse bereits 1747, einem Deutscher Chemiker Herrn Achard gelang es 1801

den Rüben Zucker zu gewinnen. Forscher sagen, dass in Neuguinea bereits ab 15000 v. Chr. Zucker aus Zuckerrohr bekannt war. Die Fabrik in Frauenfeld wurde erst 1959 gegründet, Aarberg bereits 1912. Die beiden Fabrikstandorte wurden aber erst 1997 als neue Aktiengesellschaft zu Schweizer Zucker AG zusammengefügt. Kapazitätsmässig decken die 2 Standorte den gesamten Schweizer Bedarf, sie verkaufen das kostbare Gut aber auch ins Ausland.





Beide Fabriken schaffen die Verarbeitung von je 10'000t Rüben pro Tag, also ca. 400t/h. Während unserem Rundgang wurden pausenlos Bahnwagen und Traktoranhänger abgeladen und mit einem Riesenbagger zu hohen Haufen geschichtet, 20'000t insgesamt. Und das reicht gerade mal für das Wochenende! Die Rübenenernte beginnt gegen Ende September und dauert bis kurz vor Weihnachten. Nur in dieser Zeit (logisch oder?) werden Führungen angeboten, denn ohne die Verarbeitung und Produktion wäre die Fabrik langweilig.

Am Eingang wurden wir von Samuel Bernhard – Sämi – begrüßt. Er interessierte sich zuerst mal für unseren Namen „Estudiantes“. Das Spanische ist ihm sehr geläufig, denn er ist nur von Anfang September bis zum Ende der Saison, eben der „Kampagne“ in der Schweiz, den Rest des Jahres lebt Sämi in Kolumbien. Also jetzt ist es klar, die Verarbeitungssaison nennt man „Kampagne“. Sämi arbeitet sonst im Labor um Proben zu untersuchen die von jeder Lieferung entnommen werden um den Zuckergehalt und andere Parameter zu bestimmen. Er konnte uns viele Geheimnisse verraten wie so eine Zuckerherstellung funktioniert. Das Ziel ist es also, 90-100 Tage zu verarbeiten, man arbeitet auch im 3-Schicht Betrieb mit zusätzlichem Personal während der Kampagne. Da es so ziemlich



viel Verschleiss an den Maschinen gibt, sind die 109 Festangestellten die restliche Zeit im Jahr mit Revisionen, Reparaturen und Feriennhmen beschäftigt. Während der Kampagne geht das nicht.



Der normale Zuckergehalt einer Rübe ist ca. 16 -17.5%. Logischerweise sind am Anfang der Saison die Rüben kleiner und der Gehalt ist nur 15%, später steigt der Anteil an sinkt aber gegen Ende wieder. Wenn der Boden gefroren ist müssen die Rüben auch raus um nicht zu verfaulen. Darum sieht man auf den Feldern oft diese grossen Haufen als Zwischenlager. Es wird ein ausgeklügeltes System angewendet, z.B. welcher Bauer wann anliefern

darf und je nach Datum und Zuckergehalt werden bessere oder etwas tiefere Preise gezahlt um die Bauern gerecht abzugelten. Sonst würde ja niemand bereits im September anliefern wollen. In der Schweiz bauen ca. 6000 Bauern Zuckerrüben an, pro Kopf und Tag werden im Schnitt 100gr konsumiert. Glacé, Schokolade, Cola, usw sei Dank. Übrigens: der Bauer erhält 57.-Fr. pro Tonne für die Rüben, der Staat zahlt für den Anbau weitere 23.-Fr. pro Tonne, also 80.-Fr. Pro Feld (1ha) erzielt ein Bauer so ca. 6000.-Fr. Umsatz. Ohne die Direktzahlungen könnte die Schweizer Produktion nicht bestehen.

Ein Informationsfilm mit Sara Bachmann als Kommentatorin führte uns in die Materie ein und erklärte schon mal wie die Zuckerproduktion funktioniert. Ich glaube wir alle waren ziemlich überrascht wie kompliziert



dieser Prozess eigentlich ist.

Hier mal die Kurzfassung der Herstellung von Zucker aus Rüben: Die angelieferten Rüben werden gewogen, eine Probe genommen, gewaschen und zu Schnitzel zerkleinert. Apropos süss. Bei unserem Rundgang konnten wir eben diese süssen Schnitzel probieren. Es schmeckt wie ein Rübli, erfrischend knackig

und natürlich seeehhhr süß. Später tunkten wir unsere Finger in die Melasse, die schon ca. 70% Zuckergehalt hatte.

Also zurück zum Prozess: Mit heissem Wasser erfolgt im Extraktionsturm die Entzuckerung, der so entstandene Rohsaft fließt in die Saftreinigung. Umliegende Bauern schätzen die entzuckerten und abgepressten Schnitzel als hochwertiges Viehfutter. Der Rohsaft ist noch ziemlich trüb und verunreinigt. Wer hätte

gedacht, dass im nächsten Schritt Kalkmilch (aus Jurakalk) und CO₂ zugeführt wird was die Ausfällung der Zuckerfremden Stoffe bewirkt, diese sinken ab und werden ebenfalls in der Landwirtschaft als Düngemittel eingesetzt. Filtriert und weiter gereinigt entsteht durch Verdampfen der Dicksaft mit ca. 70% Zucker. In Kochapparaten wird diese Sauce weiter verdickt, kristallisiert und danach in mehrere Zentrifugen gedrückt. Hier trennt sich der Kristallzucker von der Melasse, eine einfache Sache die durch unterschiedliches spezifisches



Gewicht der Bestandteile funktioniert. Zurück bleibt schneeweisser Zucker der noch weiter getrocknet und später in riesige Silos gelangt. Meine (falsch) Annahme, dass weisser Zucker einen speziellen Prozess durchläuft um eben weiss zu werden, hat sich in Luft aufgelöst. Nix spezielles, nur die Zentrifuge macht's. Tönt doch alles logisch, oder nicht? Wir alle hatten auf der Führung aber schon den



Eindruck gewonnen, dass dieses Verfahren in gewissem Sinne High Tech ist, also alles andere als „wir machen jetzt mal ein bisschen Zucker“. Und





dies geschieht im Dreischichtenbetrieb. Jede kleinste Störung im Prozess-Ablauf ist ein Desaster und will möglichst verhindert werden, sonst kommen sie nie auf die 400t/h. In Kontrollzentren kann alles gesteuert werden, wenn nichts passiert, scheint es wie wenn die Leute gelangweilt in die Bildschirme glotzen. Sie sind aber hellwach, wenn ein Alarm kommt, was auf unserer Tour mal passiert

ist.

Sämi „jagte“ uns durch kühlere Räume, dann wieder Treppen hoch in sehr warme Gebäude wo das Wasser im Saft verdampft wird, dann wieder runter und weiter durch das Areal. Und

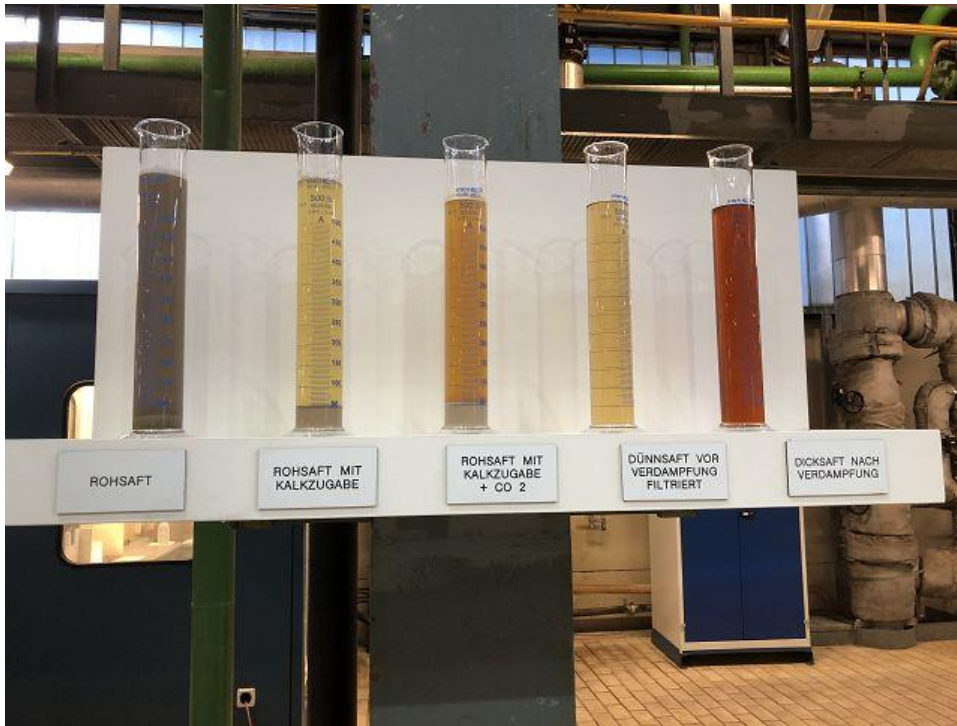


pausenlos erklärend, so dass wir trotz Lärm auf unseren Ohrhörern immer die richtigen Infos zu den Anlagen hatten. Sehr spannend, diese Führung. Mit der Zeit wurde auf meinen Wunsch überzogen, so dass wir anstatt 1 3/4h fast 2 1/2h unterwegs waren, doch es war allemal interessant Sämi zuzuhören und das Ganze wirken zu lassen.

Der Grund, warum ich überziehen wollte war die Pizzeria die wir nach

der Führung besuchten. Denn diese machte erst ca. 17h auf um da unsere Apéros zu genießen. Im Ristorante Pizzeria Barone in Frauenfeld wurden 23 Plätze reserviert, die Kellner hatten für uns im Gewölbe im Untergeschoss einen langen Tisch vorbereitet. Nach dem Apérölen konnten wir unsere Bestellungen für die vielen Pizzen und Pasta Gerichte aufgeben. Obwohl das Timing fürs Servieren nicht ganz so gut hingehauen hat, war die Wahl des Lokals sehr gut. Es war ein gemütliches Beisammensein in diesem Gewölbe um das erlebte nochmals Review passieren zu lassen. Als dann die Kellner mit grossen Tablets Espressi's, Amaretti's und Grappitos servierten waren wir schon sehr erstaunt, denn diese Aktion entpuppte sich als Geste des Hauses, ohne Kosten





natürlich. Cool gemacht!
Walti zog gnadenlos die Beiträge an die Führung von 5.-Fr. pro Person ein und auch die Kellner waren in der Lage individuelle Rechnungen aufzudrucken.

Summary: Eine sehr spannende Führung, alles hat gut geklappt, auch die Pizzeria war ok, viel Beteiligung. Es war ein cooler Samstag für uns alle.

Bericht: Walti

