

[StartseiteRegionalRegion AllgäuAmtzell](#)Amtzeller Firma will mit Bio-Zucker Nachhaltigkeit fördern

Nachhaltigkeit

Amtzeller Firma will mit Bio-Zucker Nachhaltigkeit fördern

Amtzell / Lesedauer: 4 min



Das Zuckerwerk in Frauenfeld. Hier werden die süddeutschen Bio-Rüben verarbeitet.

(Foto: Zuckerwerk/Schwäbische.de)

Ein internationales Bio-Zuckerrüben-Projekt wird in Geiselharz-Schauwies organisiert

Veröffentlicht:22.01.2019, 17:18

Von:
Schwäbische.de, Marlene Fuchs

Einmal im Jahr bestimmen Lastwagen voller Zuckerrüben wochenlang das Straßenbild der Schweizer Stadt Frauenfeld in der Nähe von Konstanz. Knapp 60 000 Tonnen Bio-Zuckerrüben hat die dort ansässige Zuckerfabrik im Herbst 2018 verarbeitet – 9000 Tonnen davon wiederum stammten aus Deutschland, genauer gesagt aus dem Raum zwischen Wangen und Augsburg. Dass die Bio-Rüben aus Süddeutschland in das Zuckerwerk Frauenfeld gelangen, organisiert seit rund anderthalb Jahren die Firma Dreher Agrarrohstoffe aus Geiselharz-Schauwies. Das Ziel: Mehr regionalen Bio-Zucker für heimische Produkte gewinnen.

„Ideal sei es, wenn der regional angebaute und erzeugte Zucker auch noch von Firmen aus der Region in ihren Lebensmitteln verarbeitet wird, sagt Berthold Dreher, Geschäftsführer von Dreher Agrarrohstoffe: „Brauereien und Käsereien hier aus Oberschwaben und dem Allgäu verwenden den Bio-Zucker zum Teil schon.“ Zwölf bis 15 Bauern bauen die Bio-Zuckerrüben rund um Augsburg an, diese werden dann im Herbst geerntet und kommen zum Verwiegen ins Gewerbegebiet Geiselharz-Schauwies. Von dort geht es weiter in die Zuckerfabrik in Frauenfeld. Der Bedarf an Bio-Rüben steige, es werden noch mehr Bauern gesucht, die Zuckerrüben anbauen wollen, erklärt Dreher. Ganz lokal rund um das Rohstoffunternehmen in Geiselharz-Schauwies ist das allerdings nicht möglich. „Der Raum Wangen ist zu nass im Jahresdurchschnitt“, sagt Dreher. Nur wenige

Kilometer weiter, etwa im Schussental oder bei Biberach, sei der Anbau dagegen schon wieder möglich. Momentan kommen die Bio-Zuckerrüben aus Augsburg, Dachau oder Landsberg am Lech.

Studie besagt: 37 Prozent weniger Umweltbelastung als importierter Zucker

Die Ökobilanz dieser Zuckerproduktion sei wegen der Eingrenzung der gesamten Produktion auf Süddeutschland und die Schweiz um einiges besser als die von vergleichbaren Produkten aus Südamerika zum Beispiel, erklärt Dreher. Kurze Transportwege der Rüben vom Feld bis zur Zuckerfabrik sei dabei ein großer Faktor. Die Schweizer Zucker AG hat eine Studie in Auftrag gegeben, die den in der Schweiz produzierten Bio-Zucker mit importiertem Fairtrade-Bio-Zucker aus Paraguay vergleicht. Das Fazit laut Studie: Der regionale Rübenzucker hat eine um 37 Prozent geringere Umweltbelastung aufgewiesen als der Rohrzucker. Berücksichtigt wurden Faktoren wie Anbau, Anlieferung und Distribution bis zum Kunden. Das hat aber auch seinen Preis: Etwa 20 Prozent mehr müssen Kunden für eine Packung Bio-Rübenzucker aus der Region im Vergleich mit Rohrzucker einrechnen.



Entstanden ist das Zuckerrüben-Projekt, weil für die regionale Marke „von hier“ der Supermarktkette Feneberg noch Zucker im Produktportfolio fehlte. Auch „unser Land“, eine Produktparte aus dem Münchner Raum, hatte noch keinen Zucker im Angebot. Die Abwicklung von Rübenanbau beim Bauern bis Lieferung zum Zuckerwerk hat die Wangener Agrarrostofffirma dann übernommen.

90 Tage Saison pro Jahr

Die kurzen Transportwege der Rüben zu sichern sei zu Beginn des regionalen Zuckerrüben-Projekts aber gar nicht so leicht gewesen, erzählt Dreher: „Wir brauchten ein Zuckerwerk in der Nähe, das auch kleinere Mengen verarbeiten kann.“ Die Wahl fiel dann auf Frauenfeld. Das relativ kleine Zuckerwerk verarbeitet nun seit Herbst 2017 immer zuerst die Bio-Rüben, bevor der konventionelle Zucker raffiniert wird. Im Moment steht das Werk aber still, die Saison ist vorbei. 90 Tage am Stück werden in Frauenfeld die Rüben verarbeitet. Jetzt stehen bis zur nächsten Saison im Herbst Wartungsarbeiten an.



Berthold Dreher ist aber auch außerhalb der Rübensaison in Sachen Bio-Zucker unterwegs. Momentan stehen zum Beispiel Anbau-Beratungstermine mit Bauern an. Schon seit knapp 25 Jahren arbeitet er mit ökologischen Rohstoffen. Seit einigen Jahren beschäftigt ihn immer mehr der Wunsch nach mehr Regionalität.

Seit 2015 presst er in seinem zweiten Unternehmen auf der Firmen-Fläche, der Ölmühle Oberschwaben, auch Bio-Öle für die Lebensmittelindustrie, seit kurzem sind auch eigene Ölsorten. Dreher's Ziel ist nun auch für das Jahr 2019 so viele ökologische Produkte wie möglich in der Region zu verarbeiten.