

SALTO СТРÄWКЮР FÜR WEISSEN RÜBENZUCKER!

Berthold Dreher (52) ist seit 30 Jahren im Bio-Handel aktiv, war auch im internationalen Geschäft tätig und setzte sich schon vor vielen Jahren mit dem Öko-Zucker-Handel in Paraguay auseinander. 2004 machte er sich mit der Dreher Agrarstoffe GmbH selbstständig und nahm 2015 in Wangen seine eigene Ölmühle in Betrieb. Seit vier Jahren betreut er ein Zucker-Projekt für die Feneberg Lebensmittel GmbH. Für dieses hat er 18 Bio-Landwirt*innen unter Vertrag und ließ im vergangenen Jahr 9000 Tonnen Bio-Zuckerrüben verarbeiten. Seine Firma hat mittlerweile 40 Mitarbeiter.

Von Ronja Zöls-Biber

Herr Dreher, Zucker steht in den Medien immer häufiger in der Kritik, für viele gesundheitliche Schäden verantwortlich zu sein. Merken Sie das am Absatz?

In der Bio-Branche wird seit jeher weniger Zucker verwendet als in der konventionellen Schiene. Früher hieß Bio gleich Gesundheit. Daher sind die meisten Produkte weniger gesüßt, zum Beispiel Marmelade. Aufgrund des Bio-Booms ist mit den Jahren auch die Nachfrage nach Bio-Zucker gestiegen, so dass hier kein Absatzeinbruch festzustellen ist. Trotzdem: Nicht mal ein Prozent des Zuckers auf dem deutschen Markt ist Bio.

Wie bedeutet das für den Zucker-Preis?

Der Zucker-Preis sinkt leider aktuell – auf dem konventionellen und auf dem ökologischen Sektor. Es gibt derzeit auch keine Neuverträge für deutsche Bio-Rübenbauern und -bäuerinnen. Hier muss der Absatz erst wieder nachziehen. Wünschenswert wäre, dass die Bio-Verbände die heimische Landwirtschaft unterstützen und für ihre Verarbeiter*innen eine Verwendungspflicht für heimischen Rübenzucker einführen. Nur so kann sich der Bio-Boom auch positiv auf unsere Bauern und Bäuerinnen auswirken. Es wird viel von fairem Handel in Drittländern gesprochen. Von fairem Handel bei uns sprechen die wenigsten. Bio-Produkte darf es nicht um jeden Preis geben. Wenn die Discounter die Preise und unsere Bio-Landwirt*innen kaputt machen, bringt uns der Bio-Boom nichts.

Rohrzucker ist in Deutschland, vor allem in der Bio-Branche, für viele Verbraucher*innen und Verarbeiter*innen erste Wahl ...

Das ist richtig. Ich schätze, dass 80 bis 90 Prozent des im Einzelhandel verkauften Bio-Zuckers Rohrzucker ist, lediglich 10 bis 20 Prozent Rübenzucker.

Woran liegt das?

30 Jahre lang haben wir den Verbraucher*innen gesagt: Rohrohrzucker ist der gute Zucker. Doch inzwischen wissen wir es besser. Wir müssen quasi einen Salto rückwärts machen und sagen: Weißer Rübenzucker ist das tollere Produkt! Eine Studie der Technischen Hochschule Zürich hat eindeutig ergeben, dass der ökologische Fußabdruck hier kleiner ist. Ein weiterer Grund für den Erfolg des Rohrzuckers: Er ist preisgünstiger, pro Kilo um etwa 20 Cent.

Aber es gibt auch ganz neue Tendenzen: Kürzlich ging es bei den Verhandlungen mit einem Verarbeiter nicht mehr um die Frage „Rohrzucker oder Rübenzucker?“, sondern „Heimischer Rübenzucker oder indischer Rübenzucker?“. In Indien wird neuerdings der Winter genutzt, um Rüben anzubauen. Die klimatischen Bedingungen passen dann optimal. Unser Preis wäre 400 Euro pro Tonne höher gewesen als der Preis der Inder.

Gibt es saisonale Schwankungen beim Zucker-Absatz?

Wir merken saisonal keine großen Unterschiede. Von Juli bis November ist Fruchtverarbeitungszeit, da nimmt der Absatz leicht zu, da viel Zucker für Marmeladen und Ähnliches gebraucht wird. Im Sommer sind die Süßgetränke beliebt, im Winter wird mehr gebacken. Es hält sich also das Jahr über die Waage.

Wie sehen Sie die Zukunft des Bio-Rübenzuckers?

Ich denke, dass der Rüben-Zucker in Europa noch in den Kinderschuhen steckt. Erst seit Kurzem wird auch in Italien, Frankreich, Tschechien und Polen Bio-Rübenzucker produziert. Nun gilt es, die Verbraucher*innen und Verarbeiter*innen vom heimischen Rübenzucker zu überzeugen.



Die Rüben werden ins kleinste Zuckerwerk Europas nach Frauenfeld in der Schweiz gebracht.



Biokreis-Bauern und -Bäuerinnen liefern etwa 2000 Tonnen Zuckerrüben ab.



17 Prozent Zucker werden in der Fabrik aus den Rüben gewonnen.

Bilder: Dreher

DER WEG DER BIOKREIS-ZUCKERRÜBE IN DIE SCHWEIZ

Wenn die Zuckerrübe reif ist, hat sie bereits viel Pflege und Fürsorge vom Biokreis-Bauern oder der Biokreis-Bäuerin erfahren. Als kleine runde Pille kommt das Saatgut in die Erde, mit einem guten Abstand zur nächsten Pille in der Reihe. Denn sie braucht viel Platz für ihre Blätter. Doch es dauerte einige Wochen, bis sie aus der Erde herauswuchs und in dieser Zeit wuchs das Unkraut um sie herum schneller und hätte die Rübe unterdrückt – wenn der Biobauer oder die -Bäuerin nicht so viel gehackt hätte. Es gibt zwar auch Hackroboter, aber „es geht nichts übers Handhacken“, weiß Berthold Dreher. Musste man sich zum Hacken Unterstützung holen, so bekamen die Helfer*innen den gesetzlichen Mindestlohn. Hier liegt ein wichtiger Faktor für den geringeren Preis des Rohrzuckers aus Übersee. Und auch der höhere Preis des Bio-Zuckers gegenüber dem konventionellen erklärt sich damit leicht. Giftspritze oder Hacke? Das ist die entscheidende Frage. Giftspritze kommt auf jeden Fall billiger ...

Durch das viele Hacken hat es die Rübe geschafft. Wenn sie ihr Blattwerk gebildet hat, beschattet sie das Unkraut und dieses wächst von nun an langsamer. Mitte September ist es dann so weit: Die Bio-Zuckerrübe wird vor den anderen Rüben geerntet, denn die Zuckerwerke verarbeiten zuerst einmal die biologischen und anschließend die konventionellen. Die Biokreis-Zuckerrübe, die Berthold Dreher abholt, kommt aus den Landkreisen Augsburg, Dachau, Landsberg am Lech und Aichach-Friedberg – also grob gesagt aus dem Gebiet zwischen Kempten und Dachau. Berthold Dreher organisiert die Zuckerproduktion für die Firma Feneberg. Denn diese führt die Marke „von hier“, und deren Produktlinie lässt ausschließlich regionale Inhaltsstoffe zu. Dieses Motto war beim Zucker erst einmal eine Herausforderung. Berthold Dreher machte Verträge mit Bio-Bauern und -Bäuerinnen aller Verbände, stellte die Logistik auf die Beine und überwacht außerdem die Verarbeitung.

Etwa 50 bis 80 Tonnen pro Hektar Zuckerrüben produzieren „seine“ Landwirt*innen, innerhalb weniger Tage müssen diese ins kleinste Zuckerwerk Europas nach Frauenfeld in der Schweiz transportiert werden. Auch hier werden 970 000 Tonnen Zucker jährlich hergestellt, davon sind etwa 8 bis 9 Prozent Bio. Vergangenes Jahr ließ Berthold Dreher 9000 Tonnen verarbeiten. Etwa 2000 Tonnen davon lieferten Biokreis-Bauern und -Bäuerinnen. 28 Stunden braucht es für die Gesamtmenge von der Rübe bis zum fertigen Zucker.

Mit der Bahn werden 3000 Tonnen in die Schweiz transportiert, die restlichen kommen per Lkw. Berthold Dreher bemüht sich aus ökologischen Gründen seit Langem darum, den Bahntransport auszuweiten, aber die Züge sind knapp. In Frauenfeld ist man auf diese Art des Transports voll eingestellt, das Entladen geht schnell und unkompliziert.

Im Werk wird dann der weiße Rübenzucker hergestellt. Braunen Rübenzucker gibt es nicht. Da in Europa bessere Zentrifugen mit hohen Rotationsgeschwindigkeiten für die Trennung der Zuckerkristalle von der Melasse sorgen, wird der Zucker automatisch weiß. Berthold Dreher weiß, dass auch in Südamerika mittlerweile bessere Zentrifugen im Einsatz sind und der Zucker dort immer heller wird. Der „Golden light“ etwa habe nur noch einen Braunstich.

17 Prozent Zucker kommen am Ende heraus und dieser wird mit dem Lkw zurück nach Deutschland gebracht – ein Teil direkt zu den großen Verarbeitern, ein Teil zu Berthold Dreher, der kleinere Mengen an kleinere Verarbeiter verteilt. Zurück bleiben Melasse, die für die Hefe- und Futtermittelproduktion verwendet wird, und Zuckerschnitzel für die Bio-Fütterung. Sogar die Erde, die an den Rüben haftete, wird für die Herstellung von Bio-Gartenerde eingesetzt. Der Zucker selbst landet in Getränken, Marmelade, Schokolade, Gewürzgurken, Milchprodukten, Senf, Mayonnaise, Salatdressings, Müsli und und und ...