

Regionaler Rübenzucker



Bio-Rübenzucker verbreitet sich im Handel. Foto: Jutta Schneider-Rapp

Heimischer Bio-Rübenzucker kostet deutlich mehr als Bio-Rohrzucker. Daher bevorzugen viele Bio-Verarbeitungsunternehmen noch Rohrzucker. Doch welcher Zucker schneidet ökologisch besser ab? Eine Studie hat Bio-Rübenzucker und Bio-Fairtrade-Rohrzucker miteinander verglichen.

Bio-Zucker gibt es aus Rohr und Rüben oder exotisch aus Reisblüten und Birkenblüten. Trotz der Vielfalt liegt der Anteil von Bio-Zucker an der Gesamtzuckererzeugung bei magerem ein Prozent. Rohstoff Nummer eins ist das Zuckerrohr aus Zentral- und Südamerika, Afrika und Asien. Eine [Studie des Schweizer Forschungsinstituts für ökologischen Landbau](#) vergleicht den ökologischen Fußabdruck von Bio-Rübenzucker aus Süddeutschland und der Schweiz mit importiertem Bio-Fairtrade-Rohrzucker aus Paraguay. Das Ergebnis: Beim heimischen Rübenzucker fallen gut ein Drittel weniger Umweltbelastungen an als beim Rohrzucker. Die Gründe: In der Schweiz und Süddeutschland sind die Felderträge höher. Die Düngung ist umweltverträglicher und die Verarbeitung effizienter. Die hiesigen Zuckerfabriken sorgen für eine hohe Zuckerausbeute und nutzen mehr umweltverträglichere Energieträger. Außerdem sind die Transportwege vom Rohstoff zur Fabrik viel kürzer.

[Kurzfassung der Studie: Bio-Rübenzucker ist ökologisch und sozial besser.](#)
(PDF-Dokument)

Anbau macht viel Arbeit



Im Sommer bedecken die Rübenblätter das Feld. Bis es so weit ist, müssen sie häufig gehackt werden. Bild: Dreher Bio GmbH

Bio-Zuckerrüben hierzulande anzubauen, lohnt sich: Der Tiefwurzler lockert den Boden und bringt Abwechslung aufs Feld, oder bereichert, fachlich ausgedrückt, die Fruchtfolgen. Doch ihr Anbau macht Mühe. Damit die Aufzucht gelingt, benötigt die Rübensaat ein feinkrümeliges Saatbett und einen guten Boden. Die empfindlichen Jungpflanzen lassen sich leicht von Beikräutern unterkriegen. Da Bio-Bäuerinnen und Bio-Bauern keine chemisch-synthetischen Unkrautvernichtungsmittel einsetzen dürfen, müssen sie unerwünschte Beikräuter immer wieder weghacken: per Hand oder maschinell und in Zukunft vielleicht mit Hackrobotern. Für einen Hektar sind schätzungsweise 120 Stunden Hackzeit nötig! Die Ernte beginnt ab Mitte September.

Film ab: Zuckerrübenanbau: bio vs. konventionell – wo ist der Unterschied?

Ganze Rübe verwerten



Haufenweise Bio-Zuckerrüben. Allerdings liegt der Ertrag im Bio-Anbau durchschnittlich 40 Prozent unter dem konventionellen. Foto: Ronja Röls-Biber

Die meisten Bio-Rüben stammen derzeit von bayrischen und baden-württembergischen Bio-Betrieben. Diese liefern ihre Zuckerrüben zu einer Schweizer oder **süddeutschen Zuckerfabrik**. Dort werden die Rüben gewaschen, zu Schnitzel zerkleinert und kommen dann in den sogenannten Extraktionsturm. Darin wird mit etwa 70 Grad heißem Wasser der Zuckersaft aus der Rübe gelöst. Der kommt danach in Kochapparate, wo das Wasser verdampft und eine zuckrige Lösung übrigbleibt. Anschließend schleudert eine Zentrifuge die braune Melasse heraus. Daher ist heimischer Rübenzucker weiß. Bei der Herstellung entstehende Nebenprodukte wie Melasse und Trockenschnitzel lassen sich als Tierfutter verwenden. Selbst ab gespülte Steine und Erde werden recycelt.

Rübe contra Rohr

Heimischer Bio-Rübenzucker kostet deutlich mehr als Bio-Rohrzucker. Daher bevorzugen viele Bio-Verarbeiter aus Kostengründen noch Rohrzucker. Die ökologischen Anbauverbände legen ihren Mitgliedern die Verwendung von heimischem Rübenzucker jedoch nahe. "Wo immer möglich, möchten wir die regionale Wertschöpfung stärken", erläutert

Stephanie Lehmann von Biokreis. Bioland schreibt die Verwendung in seinen Verarbeiter-Richtlinien ab 2023 vor. "Sonst bleiben die Erzeuger ja auf ihrem Rübenzucker sitzen", erklärt Annette Steiger von Bio-Dreher, die Erzeugerinnen und Erzeuger rund um den Anbau und die Vermarktung der Rübe unterstützt. Gesundheitlich mache es keinen Unterschied: "Egal, ob braun, weiß, von der Rübe oder vom Rohr - Zucker ist immer ungesund und sollte man nur in Maßen nur genießen", meint Steiger.

Verbraucherinnen und Verbraucher können Bio-Rübenzucker schon in gut sortierten Supermärkten und im Naturkostfachhandel kaufen.