

Zeitschrift: Die Berner Woche
Band: 31 (1941)
Heft: 52

Artikel: Unser Zucker
Autor: [s.n.]
DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-650163>

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Zeitschriften und ist nicht verantwortlich für deren Inhalte. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern beziehungsweise den externen Rechteinhabern. [Siehe Rechtliche Hinweise.](#)

Conditions d'utilisation

L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. [Voir Informations légales.](#)

Terms of use

The ETH Library is the provider of the digitised journals. It does not own any copyrights to the journals and is not responsible for their content. The rights usually lie with the publishers or the external rights holders. [See Legal notice.](#)

Download PDF: 04.05.2025

ETH-Bibliothek Zürich, E-Periodica, <https://www.e-periodica.ch>

UNSER ZUCKER

Wie alle Festtage ihr Gepräge haben, so hat auch die Weihnachtszeit ihre Charakteristik, die sich nicht nur in den Wünschen der Kinder, sondern auch im Tun der Grossen äussert. Alle Nebensächlichkeiten werden wichtig, und auch jede noch so unauffällige Aufmerksamkeit bekommt ein festliches Gewand. Man versucht in dieser Zeit eine besondere Rücksicht walten zu lassen, die sich in vermehrtem Opfersinn und Liebe äussert. Für die Kinder bildet sie die Verwirklichung der Träume und die kleinen Schleckmäuler können sich an den Süssigkeiten nicht genug satt essen. Bei dieser grossen Auswahl von guten und wunderbaren Sachen ist es den Kleinen vergönnt, alles zu vergessen, was sie eigentlich im Alltag beschwert, und es fällt sicher niemandem ein, darüber nachzudenken, von wo dieser süsse Stoff, den wir Zucker nennen und der die Festzeit so süss gestaltet, eigentlich herkommt. Nirgends finden sich Spuren, nur im Detailgeschäft, an den Verpackungen und hie und da im Restaurant findet sich auf dem Zuckerpäckchen ein bescheidener Vermerk, der die Herkunft verrät; es steht deutlich zu lesen: Zuckerfabrik Aarberg.

Im Herbst, während der Ablieferung der Zuckerrüben-ernte, wird das Treiben auf dem Areal der Fabrik in Aarberg äusserst lebhaft und mutet den Uneingeweihten wie etwas Unwahrscheinliches an. Unzählige Fuhrwerke, voll beladen mit der nützlichen Fracht, fahren zur sogenannten Rübenschwemme. Ganze Berge von Zuckerrüben werden in dieser 160 Meter langen und 5 Meter tiefen Schwemme abgeschwemmt und mittels einer Waschmaschine, die täglich 17 000—20 000 Zentner Rüben verarbeitet, gründlich gereinigt. Vermittelt ein Becheraufzug kommen die Rüben zur Abwage, von da in die Schneidemaschinen, wo sie in dünne Streifen geschnitten werden. Inzwischen werden aus jeder Lieferung die Proben entnommen, auf Grund deren man den Zuckergehalt der einzelnen Liefermengen bestimmt, denn der Preis für die Zuckerrüben hängt ja hauptsächlich von dem Zuckergehalt ab. In dieser Campagne schwankte der Zuckergehalt zwischen 15 % bis 18 % und stellte sich im allgemeinen viel besser, als im Vorjahr. Bei Waggonware werden regelmässig zweimal Muster gezogen, so dass Fehlbestimmungen fast ausgeschlossen sind. Die Prüfungsstelle ist dermassen gut organisiert, dass ca. 500—800 Muster pro Tag analysiert werden können. Die Leistung ist wirklich ausgesprochen, wenn man bedenkt, dass eine Musterziehung ca. 30—40 kg beträgt.

Die Zuckerrübenschnitzel werden mit Hilfe eines mechanischen Transporteurs in die ununterbrochen arbeitenden Entzuckerungsapparate geleitet. Diese mächtigen Diffuseure haben je 11 000 Liter Fassungsvermögen, was einem Gesamtinhalt von 198 000 Liter entspricht. Dasselbst wird der in den Schnitzeln enthaltene Zuckersaft mit warmem Wasser ausgelaugt und der so gewonnene schwarzgraue Rohsaft wird dann mit gebranntem Kalk und Kohlen-säuregas gereinigt und dann filtriert, bis er eine hellgelbe Tönung erfährt. In diesem Zustande ist er aber noch stark wasserhaltig (ca. 85 %), dann wird er in den Verdampf-apparaten durch Entzug des Wassers verdickt, bis der Saft nur noch ca. 30—35 % Wasser aufweist. Durch weiteres Kochen erhält man eine dickflüssige Masse, die in die Zentrifugen geleitet, die restlichen flüssigen Anteile (Melasse) durch das Abschleudern verliert. Die so erhaltenen Kristalle werden gewaschen, aufgelöst, neuerdings entfärbt, nochmals filtriert und wiederum verkocht (raffiniert), bis eine dickflüssige Raffinade-Füllmasse entsteht.

Diese wird dann in bereit gestellte Formen, Würfelplatten und Stöcke, gegossen und abgekühlt. Hat man die Möglichkeit gehabt, diesen ganzen Prozess von Anbeginn in der Fabrik zu verfolgen, so wird man den Eindruck nicht los, dass wirklich Ueberragendes vollbracht wird. Nach dem Getöse und Getobe der Maschinen, der steigenden Hitze bei den Verdampfern und summenden Zischen der Zentrifugen fühlt man sich beim Eintritt in den Verpackraum, wo der gewonnene Zucker zum Versand kommt, direkt erlöst. Fleissige Frauenhände und sauber gekleidete Mädchen schaffen in einem wunderbaren Rhythmus und verpacken den süssen Zucker in grosse und kleine Pakete, in Säcke und Kisten, um unser kleines Land mit einer grossen Gabe zu beglücken.

Für das heutige Zeitalter scheint die Institution Zuckerfabrik Aarberg eine Selbstverständlichkeit, ohne welche unsere geordnete Volkswirtschaft nicht denkbar ist. Und doch hat gerade die Zuckerfabrik ein wechselvolles Schicksal erlebt und ist oft von führenden Kreisen der Volkswirtschaft in ihrem Wesen verkannt worden. Sie galt ja als Stiefkind, aber heute, in der schweren Kriegszeit, steht sie da in ihren vollen Ausmassen allen Gegenargumenten zum Trotz und beweist ihre Notwendigkeit und rechtfertigt alle Opfer und Aufwendungen. Verluste können ersetzt werden, das verlorene Geld kann wieder kommen, aber für die Menschen, die das Werk vollbracht, die ihre Kraft und Jugend für dasselbe eingesetzt haben, bleibt eigentlich nur der Trost, dass ihr unbeugsamer Wille, ihre Schaffenskraft und Liebe zur Heimat in der heutigen Zeit aufrichtige Anerkennung gefunden haben. Herr Dr. C. Moser, der seit 1908 Mitglied der Verwaltungskommission und seit 1912 Mitglied des Verwaltungsrates der nach dem Brande neugegründeten Gesellschaft ist und seit 1916 Präsident des Unternehmens, gilt eigentlich als die treibende Kraft dieser grossen volkswirtschaftlichen Institution. Herr Dr. Moser ist heute 74 Jahre alt und nach den Angaben aus der Entwicklungsgeschichte des Unternehmens geht deutlich hervor, dass wirklich Uebermenschliches geleistet werden musste, um dem Land diese Fabrik sicherzustellen. Ihm und allen jenen, die an diesem Werk gearbeitet haben, wollen wir zu diesen Kriegswihnachten, an denen unsere Kleinen trotz der schweren Zeiten ihre Süssigkeiten erhalten, aufrichtig Dank wissen.

Die Frage, ob nun ein weiteres Unternehmen zur Fabrikation von Zucker ins Leben gerufen werden kann, ist natürlich ein Problem für sich. Aus den gemachten Erfahrungen in Aarberg ist zur Schaffung einer Zuckerfabrik eine besondere Voraussetzung notwendig, nämlich ein feststehendes Kontingent von Zuckerrüben, das die Fabrikation in vollem Masse sicherstellen würde. Eine solche Voraussetzung würde aber ein Anbauareal beanspruchen, das in der heutigen Zeit fast nicht mehr zur Verfügung gestellt werden könnte, denn nach der Devise des Kriegsernährungsamtes, den Anbauplan so zu gestalten, dass vorerst Kartoffeln, dann Getreide und an dritter Stelle Zuckerrüben angebaut werden, ist es augenscheinlich, dass die Voraussetzung für eine zweite Fabrik zur Zeit nicht vorhanden ist. Ohne genügende Rohstoffe kann aber eine Fabrik nicht bestehen und jede neue Anlage würde den bestimmten Zweck in allen Teilen verfehlen. Freuen wir uns über das, was wir haben und nennen im heutigen Leben den Aarberger Zucker einfach — unsern Zucker.