

Zeitschrift: Schatzkästlein : Pestalozzi-Kalender
Herausgeber: Pro Juventute
Band: - (1945)

Artikel: Zucker aus Schweizer Rüben
Autor: A.B.
DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-988798>

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: 18.04.2025

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



„Rübenauslad“ bei den Rübenschwemmen vor der Zuckerfabrik Aarberg.

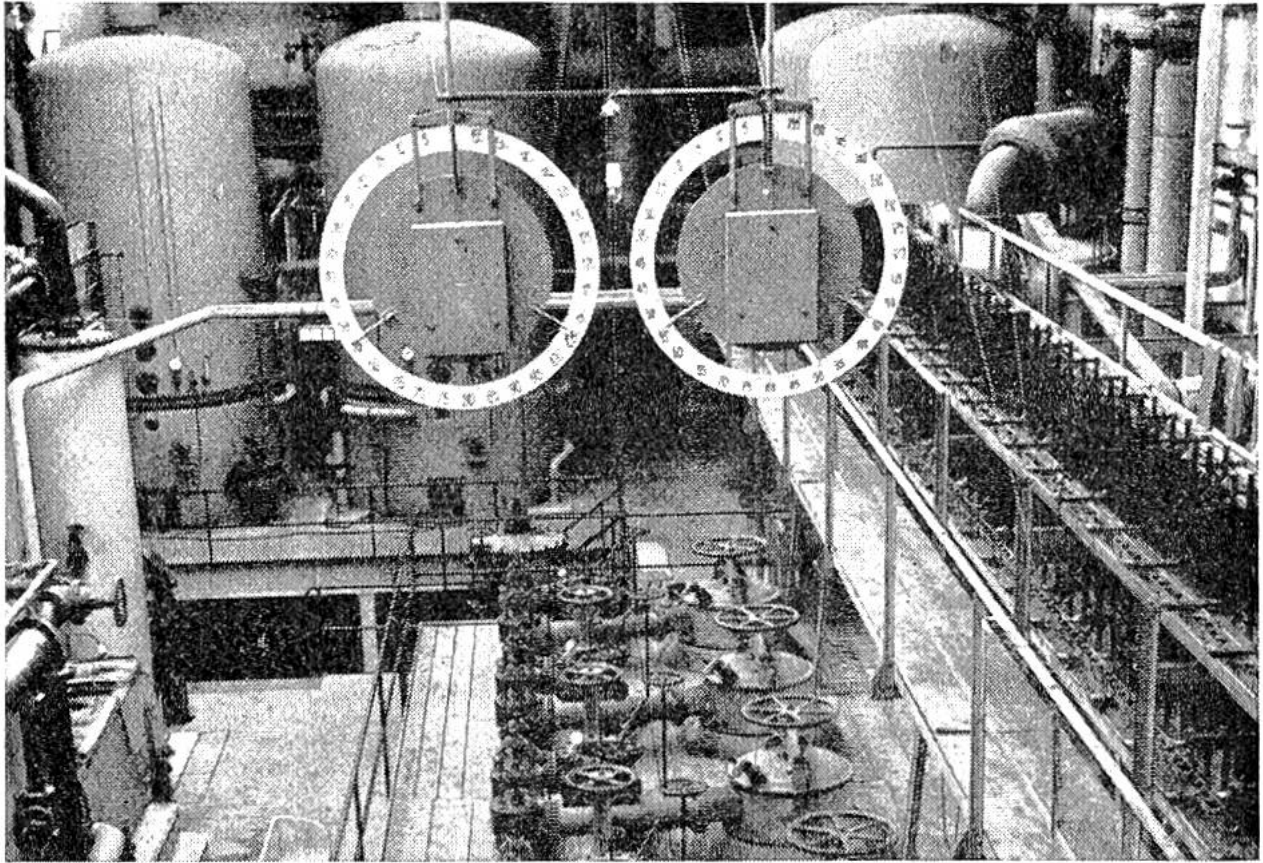
ZUCKER AUS SCHWEIZER RÜBEN.

Der kostbare Süßstoff Zucker, den viele Schweizer während dieses Krieges gelegentlich etwas vermissen, wird hauptsächlich aus zwei Rohstoffen, aus dem tropischen Zuckerrohr und aus der in den gemässigten Zonen angebauten Zuckerrübe, gewonnen. Die Herstellung von Rohrzucker ist bedeutend älter als die Gewinnung von Rübenzucker. Im gegenwärtigen und auch in den früheren europäischen Kriegen aber hat die Versorgung mit Rübenzucker gegenüber der Rohrzuckereinfuhr die weitaus grössere Bedeutung erlangt. Auch die Schweiz hat während dieses Krieges ihren jungen, noch nicht viel über vierzigjährigen Zuckerrübenbau mehr als verdreifacht, stieg doch unsere Anbaufläche von 1501 ha vor Kriegsausbruch auf 4770 ha im Jahre 1943 an. Diese Entwicklung ist noch nicht abgeschlossen, und die eidgenössischen Behörden planen für die Nachkriegszeit sogar eine Erweiterung der Zuckerrübenfläche auf Kosten des gegenwärtigen Kartoffellandes. Ausserdem ist die Errichtung einer zweiten Zuckerfabrik in der zürcherischen Gemeinde Andelfingen, neben der seit 1912 im bernischen Aarberg bestehenden, vorgesehen.



Nach Entfernung des größten Schmutzes werden die Rüben hier vor der Verarbeitung völlig gereinigt.

Auch bei der Erfüllung dieses Planes wird im eigenen Land nur ein Teil des zur Ernährung benötigten Zuckers erzeugt. Nach dem Ernährungsplan von Prof. Dr. Wahlen wären nämlich zur vollständigen Selbstversorgung (bei Kriegsrationen) nicht weniger als 18 767 ha Zuckerrübenland nötig, eine Ausdehnung, die auf freiwilligem Wege kaum so rasch erreicht werden dürfte. Vor dem Krieg machte der Anteil der Selbstversorgung nur etwa 6 % aus, heute immerhin 27—30 % des Bedarfs. Trotz den sehr günstigen Auswirkungen des Zuckerrübenbaus auf die Fruchtfolge und auf die besonderen Eigenschaften der Ackerböden steht einer allzu starken Ausdehnung doch auf manchem Hofe der sehr grosse Arbeits-, Zugkraft- und Düngerbedarf entgegen. Wie in vielen andern Dingen, wird man hier am besten den goldenen Mittelweg beschreiten.



In den Entzuckerungsapparaten wird den Rübenschnitzeln mit warmem Wasser der Zuckersaft entzogen. Im Hintergrund einige Verdampfkessel, in denen der Zuckersaft verdickt wird. Die Einrichtung einer Zuckerfabrik ist sehr kostspielig.

Von Anfang Oktober bis Ende Dezember herrscht in der einzigen Zuckerfabrik unseres Landes in Aarberg Hochbetrieb. Während dreier Monate rollt die Rübenernte der ganzen Schweiz in rund 14 000 Güterwagen und in fast ebenso vielen Pferdefuhrwerken aus der nähern Umgebung nach dem „Zuckerstädtchen“ im Berner Seeland. Hier kommt die Fracht in die langen Rübenschwemmen und, mit Hilfe eines heissen Wasserstrahls, allmählich in die Fabrik, wo die Rüben gemahlen und die süssen Schnitzel während eines sinnreichen Vorgangs entzuckert werden. Wer je einen Blick in dieses brütend heisse, aber sehenswerte „Zuckerbergwerk“ getan hat, weiss, wieviel es braucht, bis aus der unansehnlichen, grauen Rübe weisser Würfelzucker geworden ist. Er gewinnt aber auch stille Achtung vor den Männern, die das Geheimnis der Zuckerfabrikation aus der Rübe entdeckt haben. Im Jahre 1747 wurde der Deutsche Marggraf auf den Zuckergehalt der Runkelrübe aufmerksam. Die Entdeckung



Die Raffinerie der Zuckerfabrik verarbeitet neben einheimischem Rübenzucker auch überseeischen Rohrzucker. Ein Bild von der Zuckerrohrernte auf Jamaika (Westindien).

Marggrafs wertete aber erst sein Schüler Achard praktisch aus, der im Jahre 1801 mit Unterstützung des Königs von Preussen auf seinem Gute Cunern in Niederschlesien die erste Rübenzuckerfabrik errichtete. Während der Kontinental-sperre unter Napoleon nahm dann die Rübenzuckerindustrie einen raschen Aufschwung und wurde später in den meisten Staaten systematisch gefördert.

Durch Auslese besonders zuckerreicher Formen der Runkel-rübe und durch zielbewusste Weiterzüchtung gelang mit der Zeit die Schaffung der heutigen Zuckerrübe. Je nach Jahr-gang und Felderpflege enthalten die Zuckerrüben 12—18 % Zucker. Nicht umsonst sagt der Rübenbauer, man müsse „den Zucker in die Rüben hineinhacken“. Die Verbesserungs- und Züchtungsarbeiten an der Zuckerrübe sind heute grossen Versuchsanstalten im Ausland überlassen, die sich für diese platz- und zeitraubende Tätigkeit besonders eingerichtet haben.

A. B.