

Besichtigung Zuckerfabrik Aarberg
Dienstag, 26. November 2024



Logo der Schweizer Zuckerfabrikation, sowohl in Aarberg als auch in Frauenfeld. Vor einigen Jahren wurden die beiden Betriebe zusammen geführt und bilden heute die "Schweizer Zucker AG". Produziert wird ca. 70 % des Zuckerbedarfs in der Schweiz.



Von der Zuckerrübe bis zum Würfelzucker – was steckt dahinter? 50 Vereinsmitglieder interessierten sich für diese Frage und nahmen an der Besichtigung der Zuckerfabrik Aarberg teil. Alle erlebten einen in allen Teilen ausserordentlich interessanten und lehrreichen Nachmittag.



Empfangen wurden wir von Frau Daniela Schwab und Herrn Hofer, zwei freundliche und in allen Bereichen sehr kompetente Personen. Sie führten uns nach der allgemeinen Information in zwei Gruppen durch den Betrieb. Nachstehend einige Kennzahlen, welche der Website www.zucker.ch entnommen worden sind:

Während der Kampagne – so wird die Rübenverarbeitungsphase im Spätherbst genannt – werden in Aarberg täglich rund 10'000 Tonnen Rüben verarbeitet. Daraus entstehen rund:

- 1500 Tonnen Kristallzucker
- 600 Tonnen Zucker als Dicksaft
- 300 Tonnen Melasse
- 1800 Tonnen Pressschnitzel
- 120 Tonnen Trockenschnitzel

Produkte

- Kristallzucker, lose und in Säcken
- Würfelzucker
- Gelierzucker

Nebenprodukte

- Press- und Trockenschnitzel
- Melasse
- Ethanol
- Pflanzenerde RICOTER
- Pektin

Im Betriebsrundgang konnten wir ab Anlieferung der Zuckerrüben dem Ablauf der einzelnen Verarbeitungsschritte bis hin zur Fertigstellung der Endprodukte folgen.

Jede Zuckerrübe wird zu 100 % verwertet. Es entstehen hochwertige und natürliche Produkte für Mensch und Tier. Die abgewaschene Erde wird unter Beimischung von diversen Zusatzstoffen in der Tochterfirma RICOTEC zu Pflanzerde verarbeitet, welche im Fachhandel und bei den Grossverteilern in zahlreichen Varianten gekauft werden kann. Das Wasser, welches in grossen Mengen in den verschiedenen Arbeitsprozessen zum Einsatz kommt, wird aus den Rüben gewonnen (sie enthalten 64 % Wasser).

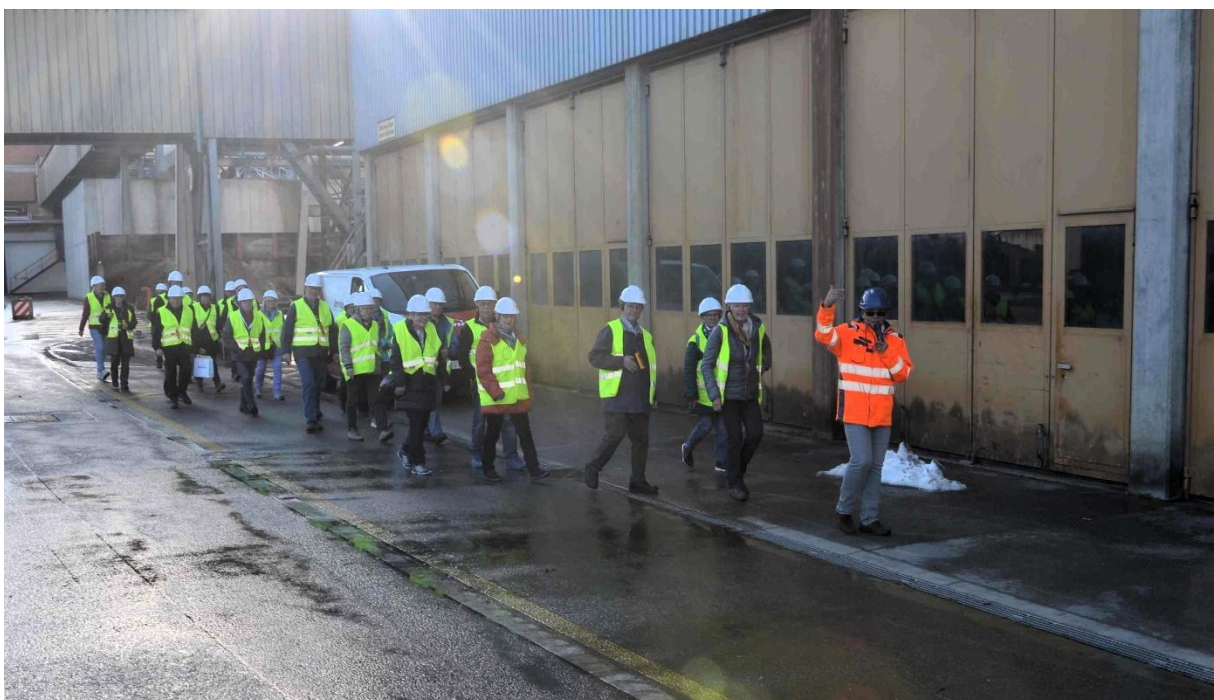


Während der Kampagne (in der Regel ca. ab 25. September bis Weihnachten, bei besonderen Verhältnissen wie beispielsweise im laufenden Jahr bis nach Neujahr) wird im Verarbeitungsprozess der Zuckerrüben in 3 Schichten rund um die Uhr gearbeitet.

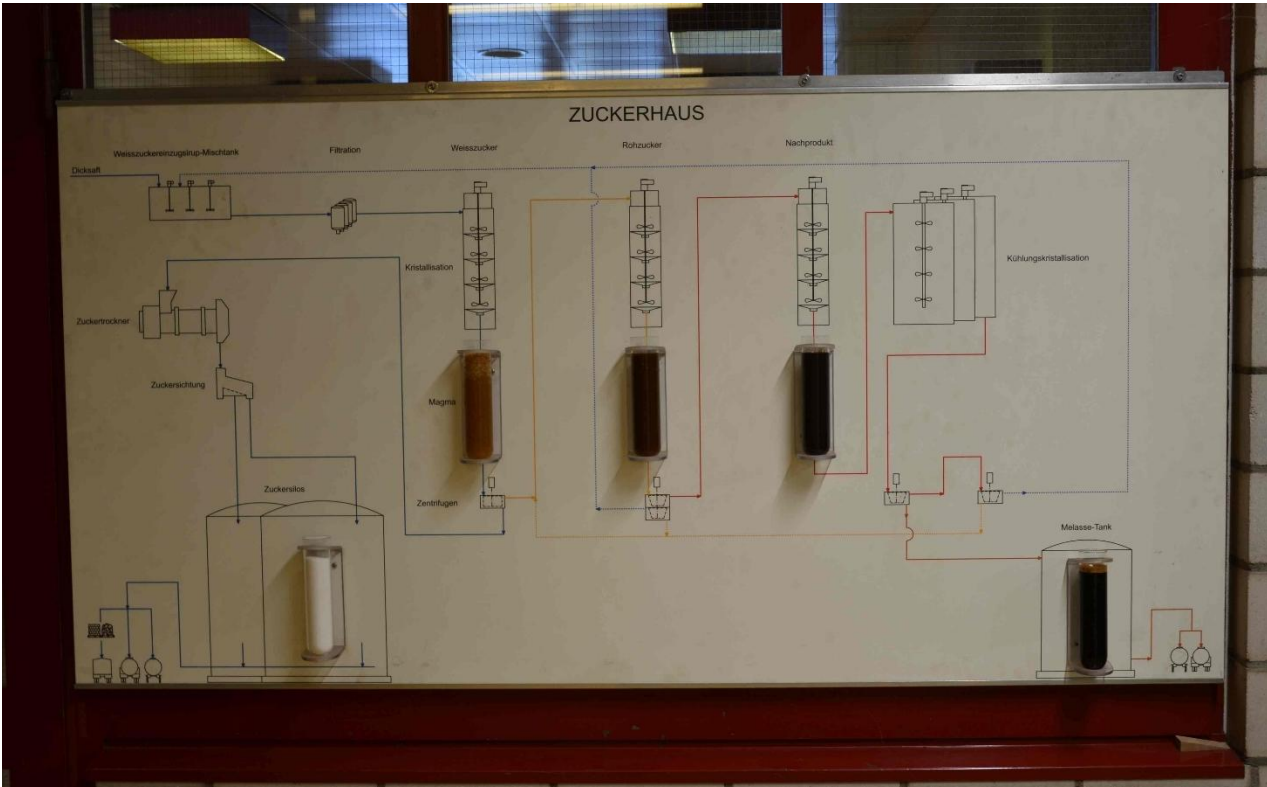
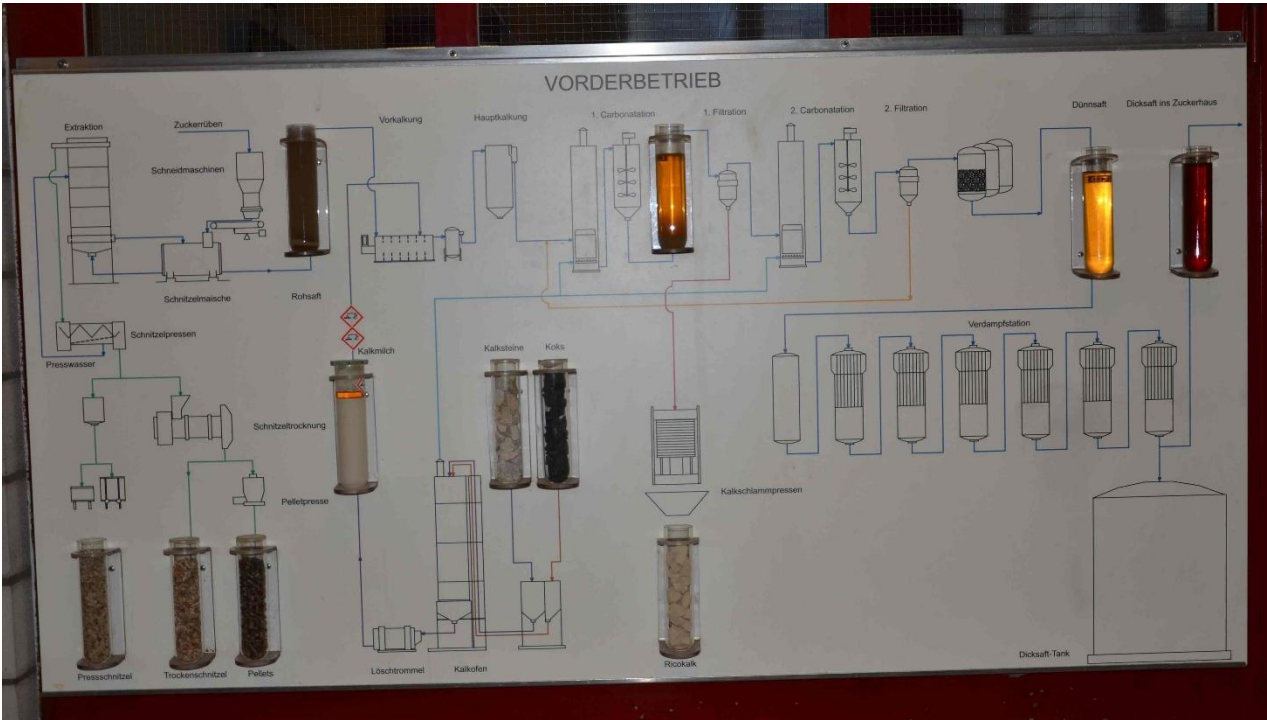




In der Schweiz werden pro Jahr auf ca. 16'500 Hektar Land ca. 1,5 Mio. Tonnen Zuckerrüben angebaut und diese zu 230'000 Tonnen Zucker verarbeitet.



Verarbeitungsprozesse, schematisch dargestellt.





Absetzanlage, wo die Erde aus dem Waschprozess gewonnen und der Tochterfirma RICOTER zugeführt wird.

Abwasserreinigung:

Die Abwasserreinigung erfolgt in betriebseigenen Kläranlagen mit einer Kapazität von 260'000 Einwohnergleichwerten über drei Reinigungsstufen.

1. Trennung von Wasser und Schlamm (Rübenerde) in mechanischer Kläranlage
2. Vorreinigung des Schmutzwassers in anaerober Biogasanlage
3. Nachreinigung in aerober biologischer Kläranlage

Im Anschluss an die Besichtigung trafen sich noch einige Seniorebrüggler im Kaffee Steffen im schönen Altstädtchen Aarberg.

Einen herzlichen Dank an den Organisator Hanspeter Pizzolato aber auch an Frau Schwab und Herrn Hofer. Wir alle haben einen sehr interessanten und lehrreichen Nachmittag erlebt.

Bilder: Webseite www.zucker.ch, Franziska und Res Ryf
Text: Res Ryf