

Zuckerproduktion...

... in der

Jedes Jahr sechs Kölner Dome



Im Landkreis Uelzen kommen Sie auffällig oft an Feldern voller Zuckerrüben vorbei. Die anspruchsvolle "Königin der Ackerkulturen" findet hier, im Gegensatz zur übrigen Lüneburger Heide, ausreichend Nährstoffe, was an dem relativ hohen Lehmgehalt des Bodens liegt. Nach der Ernte gibt es für die Rüben nur eine Bestimmung: die Uelzener Zuckerfabrik.

Die süße Rübe

Jahrhunderte lang waren Rohrzucker und Honig die einzigen und entsprechend kostbaren Süßmittel. Große Bedeutung hatte deshalb die Entdeckung von Andreas Sigismund Marggraf im Jahre 1747, dass auch Rüben Zucker enthalten. Der Weg zur Massenproduktion war

aber erst frei, als Franz Karl Achard, ein Schüler Marggrafs, ein Fabrikationsverfahren entwickelte. 1801 gründete er in Schlesien die erste Zuckerfabrik der Welt, und viele andere folgten. Gleichzeitig stieg der Zuckergehalt der Rüben dank Saatzucht beträchtlich: von 1,6 % (1747) über 6 % (1800) auf 15 % (1909). Heute werden in guten Jahren über 17 % erreicht.



Wie macht man Zucker?

Zunächst werden die Rüben, die größtenteils bereits auf dem Feld vorgereinigt wurden, vom Blatt befreit und gewaschen. In Schnitzel geschnitten, laugt ihnen warmes Wasser den Zucker heraus. Der schwarz-blaue Rohsaft enthält aber noch viele Reststoffe, die in mehreren Verfahren herausgefiltert werden müssen. Täglich



Während der Saison stellt die Zuckerfabrik Uelzen täglich 3000 t Zucker her.

kommen dabei etwa 450 Tonnen Kalk zum Einsatz. Später wird er an die Bauern verkauft, die ihn als Dünger verwenden, dann sind manchmal weiß-grüne Hügel am Feldrand zu sehen. In der Zuckerfabrik hat der süße Saft mittlerweile eine klare, helle Farbe angenommen. Jetzt nur noch eindicken und das Ganze kristallisieren – fertig ist der Zucker.



Zuckerfabrik Uelzen

279 Bauern aus Uelzen und Umgebung gründeten 1883 die Aktienzuckerfabrik Uelzen. Sie profitierten nicht nur vom Rüben- und vom Zuckerverkauf. Auch die ausgelaugten Rübenschnitzel und Rübenblätter ließen sich nutzen – als Viehfutter. Ausdruck des bäuerlichen Wohlstandes waren "Rübenburgen", so nannte man die als protzig empfundenen Wohnhäuser. Heute zählt die Zuckerfabrik Uelzen zu den größten in Europa. Mittlerweile unter dem Dach der Nordzucker AG, verarbeitet sie pro Jahr 1,9 Mio. t Rüben, das ist sechs mal mehr als das Gewicht des Kölner Doms.

LAND LEBEN Erleben

Informationstafeln wie diese finden Sie entlang der Radwege im Landkreis Uelzen.

Kontakt:
HeideRegion Uelzen e.V.
Tel: (0581) 7 30 40
www.heideregion-uelzen.de

Gefördert durch den Europäischen Fonds für Regionale Entwicklung (EFRE) und den Landkreis Uelzen.

