Rückschau „Zuckersüße“ Busausfahrt nach Rain/Lech



Neulich machte sich ein Bus voller erwartungsfroher Zuckerschlecker unter der Leitung von Bernhard Kraus und der Unterstützung durch Ute Scheu auf die Fahrt nach Rain/Lech nördlich von Augsburg, um die zweitgrößte deutsche Zuckerfabrik der Südzucker AG näher kennen zu lernen. Nach der Begrüßung mit einem Überblick über die Produktionsschritte und einigen Unternehmensdaten ging es – mit Schutzkleidung ausgestattet – ins Freie, wo gerade etliche große Lkw Zuckerrüben anlieferten. Diese werden zunächst auf ihre Güte analysiert, gewaschen und von Erdreich und Steinen befreit, bevor sie in Pommes frites große Schnitzel zerkleinert werden. Diese werden in den Werksgebäuden mit warmem Wasser ausgelaugt und von Schwebstoffen befreit, wodurch sich ein klarer Saft ergibt, der dann weiter eingedickt wird. Der so entstandene Sirup wird dann mit Hitze in noch mit Zuckersirup ummantelte Zuckerkristalle umgewandelt (brauner Zucker) und in einer Zentrifuge in nun weiße Zuckerkristalle (weißer Zucker) und dickflüssigen, dunklen Sirup getrennt. Der Zucker wird dann getrocknet und verpackt. Alle in der Produktion anfallenden Reste werden als Viehfutter wieder in den Nahrungskreislauf zurückgeführt. Es werden keinerlei chemischen Stoffe bei der Produktion eingesetzt und der zur Ausflockung der Schwebstoffe eingesetzte Kalk geht als Dünger wieder zurück auf die Felder.
Nach so viel Theorie und Praxiseindrücken stand die wohlverdiente Mittagspause in einem typisch bayerischen Lokal an. Am Nachmittag bestand die Möglichkeit, entweder in der Innenstadt oder/und dem Blumenpark des Gartenmarkts Dehner den Tag in der Sonne ausklingen zu lassen. Zufrieden und beschwingt ging es dann auf die Rückfahrt.

