

Linz, am 23.11.2021

## Süßes von oberösterreichischen Feldern: Die Zuckerrübe

Wenn sich der Dezember ankündigt und uns der Adventzauber schön langsam erfasst, dann werden in den Backstuben der Oberösterreicherinnen und Oberösterreicher die Zutaten fürs Keksebacken hergerichtet. Vanillekipferl, Linzer Augen, Nusstangerl oder Lebkuchen - der süße Duft der selbstgebackenen Kekse zieht uns in den Bann. Doch halt: Ein zweiter Blick auf die Zutaten ist angebracht: Steht da neben den Eiern und dem Mehl der importierte Rohrzucker, der einen großen CO<sub>2</sub>-Fußabdruck hat und unter oft schlechten Arbeitsbedingungen geerntet wird? Warum nicht heimischen Zucker nehmen, der direkt von Oberösterreichs Feldern stammt? Zum Ende der Zuckerrübenernte und zum Beginn der Backzeit lenkt der OÖ Bauernbund den Blick auf die heimische Zuckerrübe.

Wer momentan aufmerksam durchs Land fährt, dem werden die großen Rübenhaufen, die da in den Ackerbaugebieten am Feld liegen, sicherlich schon aufgefallen sein. Als erdige, eher schrumpelige Rüben liegen sie zuhauf und warten auf ihre Abholung, um nur kurze Zeit später zu feinstem Zucker verarbeitet zu werden, den die Verbraucherinnen und Verbraucher so lieben: Gelierzucker in der Frühstücks-Marmelade, Würfelzucker im Kaffee oder eben der Staub- oder Feinkristallzucker in den Keksen. So vielfältig die weiße Rübe aus Österreich auch ist, so wenig Beachtung wird ihr oft geschenkt. Das sagt auch Bauernbund-Landesobmann Max Hiegelsberger: „Gerade beim Thema Zucker liegt die Aufmerksamkeit oft auf der importierten Ware aus Übersee. Das sieht man etwa auch in diversen Rezeptanleitungen, die auf Bio-Rohrzucker verweisen. Wieso sollte man diesen verwenden, wenn unser heimischer Rübenzucker nahezu identisch ist und obendrauf noch eine bessere Ökobilanz hat?“

### Große Kluft zwischen Rohr- und Rübenzuckererzeugung

Während im Wirtschaftsjahr 2018/19 die weltweite Zuckerproduktion an Rübenzucker bei knapp 37 Millionen Tonnen lag, stehen dem gegenüber fast 139 Millionen Tonnen an Rohrzucker. Der weltweite Spitzenreiter beim Zuckerexport: Brasilien mit 21,3 Millionen Tonnen. Doch mit der tropischen Exportware kommen auch die Schattenseiten der Zuckerrohr-Industrie hervor: Brennende Regenwälder, um Landflächen für den Zuckeranbau zu erschließen, prekäre Arbeitsbedingungen und schlechte Bezahlung für die Arbeiterinnen und Arbeiter auf den Zuckerplantagen. Nur wenigen sind die versteckten Aspekte beim Kauf von Rohrzucker aus Übersee bewusst. Deutlich besser präsentiert sich die weiße Zuckerrübe aus Österreich, die eine nachhaltige Zucker-Alternative darstellt.

Zwei der großen Vorteile des heimischen Rübenzuckers im Vergleich mit dem Konkurrenten Rohrzucker sind die viel kürzeren Transportwege und der geringere Wasserverbrauch beim Rübenanbau. Eine Besonderheit für Österreich ist, dass deutlich mehr als die Hälfte der Zuckerrüben mit der Eisenbahn in die Zuckerfabriken transportiert wird, was für die EU einzigartig ist. Dies ist ein wesentlicher Beitrag zum aktiven Klimaschutz. Ein weiterer Pluspunkt der Zuckerrübe: Ihr Anbau wirkt sich positiv auf die Bodengesundheit der Anbaugebiete aus. Im Gegensatz zum Zuckerrohr, das auf Monokulturen basiert, können Zuckerrüben nur alle vier bis sechs Jahre am gleichen Standort angebaut werden.



## Der Weg der Zuckerrübe

Der Anbau der Kulturpflanzen erfolgt hauptsächlich in Ober- und Niederösterreich sowie im Burgenland. Vom bäuerlichen Betrieb wird die Zuckerrübe im Herbst für die sogenannte „Rübenkampagne“ geerntet und von dort in die Zuckerfabriken in Tulln oder Leopoldsdorf gebracht, wo sie in mehreren Schritten zum „Wiener Zucker“ weiterverarbeitet wird.

Von den rund 327.000 Tonnen Zucker, die im Inland erzeugt werden, verwendet die österreichische Bevölkerung knapp 295.600 Tonnen für sich. Der Pro-Kopf-Verbrauch liegt bei 33,4 Kilogramm im Jahr. Blickt man auf die Export- und Importzahlen von reinem Zucker (exklusive zuckerhaltige Ereignisse), wird ein Gegenspiel ersichtlich: Zirka 56.200 Tonnen des süßen Lebensmittels wurden in Österreich ausgeführt, knapp 169.200 Tonnen eingeliefert.

## Österreichischer Zucker in Gefahr: Jetzt geht es um die Absicherung der Rübenflächen

Die Abhängigkeit von der Importware Rohrzucker stand letztes Jahr mit der drohenden Schließung des Zuckerwerks in Leopoldsdorf kurz bevor. Der „Pakt zur Rettung des heimischen Zuckers“ konnte die Gefahr abwenden: Österreichische Rübenbäuerinnen und -bauern garantierten 38.000 Hektar Anbaufläche und sicherten dadurch die Selbstversorgung Österreichs mit regionalem Zucker.

In Oberösterreich wurden im heurigen Jahr auf 8200 Hektar Rüben geerntet, was im Vergleich zum Vorjahr ein Flächenplus von 2000 Hektar bedeutet. Die oberösterreichischen Rübenbauern haben damit einen wesentlichen Beitrag zum Erhalt des Zuckerwerks in Leopoldsdorf geleistet. Die 1120 Rübenbauern in Oberösterreich liefern bereits ein Viertel der gesamten Rübenmenge Österreich. Mehr als 95 Prozent der Rübenernte erfolgt überbetrieblich. Für heuer rechnet man mit guten Rübenerträgen mit etwa 92 Tonnen pro Hektar. „Die Aussichten auf Anbau- und Preisbedingungen für das kommende Jahr sind gut und wir brauchen die Flächen auch heuer wieder, um die heimische Zuckerproduktion abzusichern. Die oberösterreichischen Bäuerinnen und Bauern sind daher aufgerufen, noch Anbauflächen zu melden“, so Bauernbund-Landesobmann Max Hiegelsberger. Die sogenannte „Kontrahierung“ ist noch kurze Zeit möglich.

„Es braucht einiges an Erfahrung, um Zuckerrüben erfolgreich anzubauen. Wir haben hier in Österreich Rübenbaubetriebe, die ein tolles, regionales Produkt für unseren heimischen Zucker liefern. Umso trauriger ist es dann zu sehen, wenn die Arbeit unserer Landwirtinnen und Landwirte nicht gesehen wird und der Exportzucker in den Einkaufswagen kommt“, so Hiegelsberger. Um die heimische Landwirtschaft zu unterstützen und das Klima zu schützen, sind die Konsumentinnen und Konsumenten gefragt - das ganze Jahr über und speziell jetzt zur Keksbäckzeit. Nachhaltigkeit beginnt bei der regionalen Beschaffung der Rohstoffe – für den österreichischen Zucker erfüllen diese Aufgabe die heimischen Rübenbauern. Und es wäre doch schade, wenn wir uns mit importiertem Zucker den süßen Geschmack der wunderbaren Kekse vermiesen ließen.

**Bildnachweis** (Quelle: BB/Pichler): Zuhäuf liegen die süßen Rüben auf den Feldern und warten auf ihre Abholung.

+++

Rückfragenhinweis

DI Anni Pichler, Mobil: 0650/4112716