



ZUCKERRÜBEN

«Ruebe» in herausforderndem Umfeld



BILD ISABELLE SCHWANDER

In der Strohballenarena trafen unterschiedliche Meinungen, Ansichten und Markteinschätzungen aufeinander.

Die Strohballenarena von Anfang Juni analysierte mit Experten Chancen und Herausforderungen des heimischen Zuckerrübenanbaus und deren Verarbeitung.

«Heimische Zuckerk Zukunft – bitter oder süss?» Diese Frage wurde an der 6. Internationalen Strohballenarena auf dem Gutsbetrieb Brunegg in Kreuzlingen analysiert. Zum Anlass luden Frank Burose, Leiter des Kompetenznetzwerks Ernährungswirtschaft, Bernhard Müller, BBZ Arenenberg, und Michael Baldenhofer, Regionalmanager für Regionalentwicklung, Landwirtschaftsamt Stockach (D), ein.

Frank Burose und Michael Baldenhofer moderierten das Expertenforum. An diesem nahmen teil: Marcel Gerber, Leiter Gutsbetrieb Brunegg, Joachim Pfauntsch, Werkleiter Zuckerfabrik Frauenfeld, Andrea Greule, Regionale Bioland Erzeugergemeinschaft (Rebio),

Rottenburg (D), und Daniel Vetterli, Landwirt, Rheinklingen. Sein Betrieb ist in der Bioumstellungsphase.

Anbautechnik optimieren

Daniel Vetterli schilderte, dass seine Biozuckerrübenfläche von einer Hektare arbeitsintensiv ist. Für die Bekämpfung von Schädlingen gibt es im Bioanbau keine zugelassenen Bekämpfungsmittel. «Herbizidfrei zu arbeiten, ist nicht nur für den Biolandbau eine Herausforderung. Deshalb müssen wir die Anbautechnik optimieren, auch im Bio, um den Arbeitsaufwand in den Griff zu bekommen», analysierte Vetterli. Um die Transportkosten für die Anlieferung der Rüben zum Werk Frauenfeld zu senken, hat die Ostschweizer Vereinigung für Zuckerrübenanbau eine Transportgenossenschaft gegründet. Frank Burose interessierte im Zusammenhang mit der Senkung von Produktionskosten, wie Marcel

Gerber die Chancen von «Smart Farming», beispielsweise durch den Einsatz eines autonomen Unkrautroboters, einschätzt. Gerber entgegnete, dass in diesem Bereich die Technik, zum Beispiel der Eco Robotix, erst ausgereifter sein müsse. Aktuell angebotene «Smart Farming»-Technologien seien derzeit noch zu teuer und deren Anschaffung für den Zuckerrübenanbau mit den momentan tiefen Erlösen kaum eine Option.

Impulse aus dem Bioanbau

Seit 2001 wird im Werk Frauenfeld auch Biozucker produziert. Die süddeutsche Erzeugergemeinschaft Rebio übernimmt die Verantwortung für die Kooperation zwischen den Landwirten und den Zuckerfabriken. Joachim Pfauntsch schilderte die Zusammenarbeit mit der Rebio und räumte ein, dass in den Jahren 2005 und 2010 aufgrund schlechter Absatzmöglichkeiten



kein Biozucker produziert worden sei. Auf die Frage von Frank Burose, ob damit zu rechnen sei, dass sich solches wiederhole, meinte der Werkleiter, die Schweizer Zucker AG gehe momentan nicht davon aus. «Der Biozuckerbereich entwickelte sich positiv und ist für das Werk Frauenfeld inzwischen von existenzieller Bedeutung», so Pfauntsch. Ein ausgeglichenes Resultat konnte die Schweizer Zucker AG auch im vergangenen Jahr nur dank Auflösung von Rückstellungen für die EU-Zuckermarktordnung erreichen.

Zudem stammten die realisierten Zuckerpreise teilweise aus früheren Mehrjahreskontrakten, welche noch zu leicht besseren Konditionen hatten abgeschlossen werden können. «Wir versuchten, die Preiserosion so wenig schmerzhaft wie möglich weiterzugeben», hielt der Werkleiter der Zuckerfabrik Frauenfeld fest.

Schweizer Zucker ist nachhaltiger

Positive Impulse für das Ansehen des einheimischen Zuckerrübenanbaus und breite Akzeptanz bei den Konsumenten erhofft sich die Schweizer Zucker AG durch die im Herbst 2017 veröffentlichte Studie zur Nachhaltigkeit: «Diese hat klar gezeigt, dass der Schweizer Zucker im Vergleich zum Importzucker aus der EU deutlich besser abschneidet», konstatierte Pfauntsch. Er hielt fest, der einheimische Zuckerrübenanbau sei zwar in einem schwierigen Umfeld. Die Schweizer Zucker AG gehe aber davon aus, dass die «Talsole» in zwei bis drei Jahren durchschritten sei.

Biozuckerrübenanbau steigern

Der Verwaltungsrat der Schweizer Zucker AG will durch Investitionen

gegenüber den Pflanzern, Kunden, Mitarbeitern und den Aktionären zum Ausdruck bringen, dass er an die Zukunft der schweizerischen Zuckewirtschaft glaubt. Nebst den bereits erfolgten Einsparungen (z. B. beim Transport) und personellen Konsequenzen (der Personalbestand wurde reduziert) gebe es aber auch Erfreuliches: Beim Biozuckerrübenanbau sehe die Situation positiver aus. Im Segment Biozucker steht der Rübenzucker der Schweizer Zucker AG hauptsächlich in Konkurrenz mit Rohrzucker, der nach Fairtrade-Standard produziert und aus Paraguay in die Schweiz importiert wird. «Wir betrachten die Schweizer Produzenten als unsere Hauptlieferanten, die Biozuckerrüben aus dem süddeutschen Raum sind für uns eine sinnvolle Ergänzung. Das Ziel des Werks Frauenfeld ist es, bis 2021 die inländische Biozuckerrübenmenge auf 10 000 Tonnen zu erhöhen», zeigte Pfauntsch auf.

Marktchancen für Biozucker

Michael Baldenhofer interessierte es, wie Andrea Greule den Markt für Biozucker einschätzt. Diese bezeichnete die Marktchancen als gut. Es gebe einige Molkereien und Biscuit-Hersteller, die Biorübenzucker verarbeiteteten. Ein starker Abnehmermarkt sind die Imker, die zum Beispiel Biofutterteig in der trachtarmen Zeit einsetzen.

Aufklärung der Konsumenten nötig

In der Schlussrunde, in der das Publikum mit einbezogen wurde, interessierte unter anderem die Markteinschätzung für Biozucker in der Schweiz. Joachim Pfauntsch bestätigte, dass es Getränkehersteller gebe, die Interesse signalisierten.

Konsumenten von Bioprodukten stören sich zum Teil daran, dass in Biojoghurts der Zucker aus Paraguay stammt. Deshalb interessierte in der Fragerunde beispielsweise, wie es gelingen könnte, die Hersteller dazu zu motivieren, vermehrt einheimischen Biozucker zu verwenden. Andrea Greule meinte, ein Weg dazu sei, mit hervorragender Qualität zu überzeugen. Sowohl die Experten wie auch das Publikum waren sich zumindest darin einig, dass es ein Werbephänomen ist, dass der braune Zucker von der breiten Öffentlichkeit als «gesünder» eingeschätzt wird. Insgesamt gelte es, weiterhin Aufklärung zu leisten und dazu beizutragen, dass der Zuckerkonsum nicht per se als schlecht dargestellt werde.

Nebenprodukte sinnvoll verwenden

Joachim Pfauntsch hielt fest, dass insbesondere die Nachhaltigkeitsstudie ein Schritt in die richtige Richtung darstelle. Darin werde unter anderem auch erklärt, dass bei der Zuckerproduktion zahlreiche Nebenprodukte anfielen, die ökologisch sinnvoll weiterverwendet werden könnten. Diese Verwertung in geschlossenen Kreisläufen wirke sich positiv auf den Umweltschubdruck aus. Daniel Vetterli zog das Fazit, dass Produktion und Handel sich noch vermehrt darum bemühen müssen, gegenüber den Konsumenten Überzeugungsarbeit zu leisten.

Im Publikum waren auch einige Landwirte. Der Tenor ihrer Meinungen lautete, dass der konventionelle Zuckerrübenanbau bleiben und seine Existenzberechtigung beibehalten müsse. Der Markt für Bio könne nicht beliebig erweitert werden.

Isabelle Schwander