



Schweizer Biozucker gibt es kaum

Claudio Gloor

LANDWIRTSCHAFT In den nächsten Tagen beginnt die Erntezeit der Zuckerrüben. Nur ein Tausendstel des daraus resultierenden Zuckers ist bio.

Bald karren sie wieder durch die Dörfer. Traktoren mit ihren Anhängern, schwer beladen mit Tonnen von Zuckerrüben, machen sich auf den Weg in die Zuckerfabrik nach Frauenfeld. «Es ist erstaunlich: Aus drei Kilogramm Saatgut wachsen rund 100 Tonnen Zuckerrüben, nach der Verarbeitung erhält man daraus etwa 16 Tonnen Zucker», sagt Anton Waelti, Biobauer aus Affeltrangen. In rund zehn Tagen beginnt die Erntezeit. Danach werden die Zuckerrüben zu feinstem Schweizer Zucker verarbeitet. 2016 waren es 200 000 Tonnen.

Unkraut von Hand jäten

Bereits jetzt arbeitet die Zuckerfabrik in Frauenfeld auf Hochtouren. Angeliefert werden Biozuckerrüben aus Süddeutschland. «Diese werden zuerst zu Biozucker verarbeitet. Danach kommen die Biozuckerrüben aus der Schweiz dran und erst zum Schluss sind die konventionellen Rüben aus der Region an der Reihe», sagt Waelti. Er betreibt einen der sechs Betriebe in der Schweiz, welche Biozuckerrüben anbauen: «Der Aufwand ist

beträchtlich.» Das Bio-Label ist mit vielen Auflagen verbunden. So ist etwa der Einsatz von Herbiziden, Fungiziden oder Kunstdünger nicht erlaubt. Das Unkraut muss man laut Waelti teil-

«Wir arbeiten daran, einen reinen Schweizer Biozucker auf den Markt zu bringen.»

*Anton Waelti,
Biobauer aus Affeltrangen TG*

weise von Hand jäten, da man mit der Maschine die Zuckerrüben beschädigen könnte. «Der Zeitaufwand für eine Hektare mit konventionellen Zuckerrüben beträgt rund zwanzig Stunden, derjenige für eine Hektare mit Bioanbau rund 200 Stunden», sagt Waelti. Entsprechend wirkt sich dies auf den Preis aus: Für eine Tonne konventionelle Zuckerrüben werden etwa 50 Franken bezahlt, für Biozuckerrüben verdreifacht sich der Preis. Als Kunde bezahlt man im Laden ebenfalls dreimal so viel für ein Kilogramm Biozucker: ungefähr drei Franken.

200 Tonnen Biozucker jährlich

Dieser Aufwand verbunden mit den hohen Kosten widerspiegelt sich in den Regalen der Läden.

Schweizer Zucker findet man zuhauf, Biozucker mit EU-Siegel oder aus Südamerika ebenfalls, Schweizer Zucker mit dem «Bio Suisse»-Label gibt es schlicht nicht. Aktuell wird der Zucker von Waelti zwar als Biozucker deklariert, jedoch mit jenem aus Süddeutschland vermischt und unter dem Bio-Label der Europäischen Union verkauft. «Wir arbeiten daran, einen reinen Schweizer Biozucker auf den Markt zu bringen», sagt Waelti. Biozuckerrüben hätten es auf dem heimischen Markt besonders schwer: Im Gegensatz zu Frischprodukten wie zum Beispiel Biosalat müssen sie erst noch verarbeitet werden. Waelti kann die Zuckerrüben ja nicht direkt an Konsumenten verkaufen.

Das Zuckerrübenfeld von Anton Waelti ist derzeit rund eineinhalb Hektaren – etwa zwei Fussballfelder – gross. In allen Biobauernhöfen der Schweiz zusammen werden jährlich 200 Tonnen Biozucker produziert. Das ist gerade mal ein Promille der gesamten Zuckerproduktion in der Schweiz. Wird es in den Läden also demnächst Schweizer Biozucker geben, müsste man sich spalten, um eines der wenigen Pack Zucker zu ergattern.

Der Landbote

Der Landbote
8400 Winterthur
052/ 266 99 01
www.landbote.ch

Medienart: Print
Medientyp: Tages- und Wochenpresse
Auflage: 26'656
Erscheinungsweise: 6x wöchentlich



Seite: 8
Fläche: 61'359 mm²

Auftrag: 1008268
Themen-Nr.: 541.003

Referenz: 66734348
Ausschnitt Seite: 2/2



Ein Berg aus Zuckerrüben liegt vor der Zuckerfabrik Frauenfeld und wartet auf seine Verarbeitung. Archiv / Marc Dahinden