

STROHBALLEN-ARENA



Das Podium der Strohballearena: Frank Burose, Kompetenznetzwerk Ernährungswirtschaft; Joachim Pfauntsch, Schweizer Zucker AG; Michael Baldenhofer, Verein Integrierte Ländliche Entwicklung Bodensee; Andrea Greule, Regionale Bioland-Erzeugergemeinschaft Baden-Württemberg; Daniel Vetterli, Landwirt und Thurgauer Kantonsrat; Marcel Gerber, Hof Brunegg, und Bernhard Müller, Bildungs- und Beratungszentrum Arenenberg (v.l.). (Bild: Thomas Güntert)

«Wir können nicht mit Weltmarkt mithalten»

Die Zuckerbranche ist unter Druck. Bei der 6. Strohballearena auf dem Gutsbetrieb Brunegg in Kreuzlingen TG analysierten Experten die Chancen des Zuckerrübenbaus und dessen Verarbeitung und Vermarktung.

THOMAS GÜNTERT

«Vor zehn Jahren kostete die Tonne Zucker 1000 Franken, momentan gerade noch die Hälfte», sagt Joachim Pfauntsch. Der Werkleiter der Zuckerfabrik Frauenfeld referierte an der deutsch-schweizerischen Veranstaltungsreihe «Strohballearena» auf dem Gutsbetrieb Brunegg in Kreuzlingen TG. Mit der Marktöffnung seien in der EU rund 20 Prozent mehr Zucker produziert und der Markt überschwemmt worden. Die EU werde vom Importmarkt zum Überschussmarkt, und müsse rund fünf Millionen Tonnen Zucker auf dem Weltmarkt absetzen. In Indien und Thailand

rechnet man zudem mit guten Ernten. Die EU hat für den Zuckermarkt im Gegensatz zur Schweiz allerdings einen Grenzschutz. Wenn die Schweiz Zucker in die EU exportieren will, kommen auf die Tonne 420 Euro Zoll drauf. Für EU-Zucker gibt es in der Schweiz die Doppel-Null-Lösung, wodurch die Konsumenten den Zucker zu ähnlichen Preisen beziehen können wie in der EU.

Zoll für Mehrwert

Stephan Roth, der in Eigeltingen D eine Bonbon-Manufaktur betreibt, wollte wissen, wie er zu günstigem regionalen Biozucker aus der Schweiz kommen kann. Andrea Greule, von der Regionalen Bioland-Erzeugergemeinschaft Baden-Württemberg erklärte, dass es die Möglichkeit einer passiven Veredelung gibt, wenn man deutsche Rüben in der Schweiz zu Zucker verarbeitet. Dann fällt nur der Zoll für den Mehrwert an, was etwa einem Viertel vom eigentlichen Zollsatz entspricht.

Die Schweizer Zucker AG reduzierte in den letzten Jahren das Personal von 150 auf 90 Mitarbeiter, verdoppelte die Produktion und senkte die Preise bei den Rübenbauern. «Wir sind in einer Schicksalsgemeinschaft und müssen noch zwei bis drei Jahre durch dieses Jammertal, ehe sich das Ganze wieder beruhigen wird», sagte Pfauntsch, der auch bemerkte, dass Europas grösster Zuckerproduzent «Südzucker» im nächsten Jahr mit tiefen Zahlen rechnet. Durch den Preisverfall ist in der Schweiz der Zuckerrübenanbau bereits um zehn Prozent zurückgegangen und die Schweizer Zucker AG mit Werken in Frauenfeld TG und Aarberg BE ist auf Zuckerrüben aus Deutschland angewiesen. Die Rüben von rund 300 Hektaren werden mit den Lastwagen aus Süddeutschland und von etwa 1000 Hektaren mit der Bahn aus Norddeutschland angeliefert. Der Rübenpreis liegt laut Pfauntsch in Deutschland unter 30 Euro pro Tonne, der Schweizer Bauer bekommt für die gleiche Menge

über 40 Franken. Da die deutschen Bauern für Rüben, die in die Schweiz gehen, keine Zusatzzahlungen der EU bekommen und noch Transportkosten hinzukommen, muss Pfauntsch einen anständigen Preis bezahlen, dass er die Rüben überhaupt bekommt.

Die Rüben müssen am Zoll lediglich angemeldet, aber nicht verzollt werden. Schweizer Bauern sehen zwar nicht gerne, wenn deutsche Bauern die Rüben bringen, wissen aber auch, dass der Bestand der Schweizer Zuckerfabrik bei zu geringer Auslastung gefährdet wäre.

Herausfordernde Pflanze

Ein Lichtblick könnten Bio-rüben werden. Im Vergleich zur konventionellen Anbaufläche von rund 20000 Hektaren werden in der Schweiz lediglich 65 Hektaren Bio-Zuckerrüben angebaut. In Deutschland sind es bereits 920 Hektaren. Die Schweizer Zucker AG produziert jährlich rund 6000 Tonnen Biozucker und möchte die Produktion auf 10000 Tonnen steigern. Die Zuckerrübe ist aller-

dings eine der herausforderndsten Pflanzen, wenn man sie ohne konventionellen Pflanzenschutz anbauen will. Es ist kaum möglich, einen Abstand zwischen Pflanze und Unkraut zu schaffen und der Pilzdruck ist besonders im Bodenseeraum enorm hoch.

Landwirt und Thurgauer Kantonsrat Daniel Vetterli baut in Rheinklingen SH einen Hektar Rüben biologisch an. Wegen der Umstellprämie der Zuckerfabrik hat er sich das Ziel gesetzt, 60 Tonnen Ertrag bei rund 100 Stunden Handarbeit zu produzieren. Jede zweite Rübe wurde von Hand ausgehackt und das Unkraut direkt bei der Rübe gejäht. Vetterli geht davon aus, dass er den angestrebten Ertrag übertreffen wird, allerdings liegt er bereits bei über 90 Arbeitsstunden. Vom Biozucker erwartet er allerdings nicht den grossen Durchbruch. «Die Idee, dass man mit unseren Löhnen und Rahmenbedingungen mit den Weltmarktpreisen konkurrieren kann, ist eine Schnapsidee», so Vetterli.

EIN IRRTUM

Die Zuckerrübe sorgt weltweit für rund 25 Prozent der Zuckerproduktion. Das Gros wird durch das Zuckerrohr produziert. In den Köpfen der Menschen ist fest verankert, dass weisser Zucker ungesünder ist als brauner Zucker. «Das ist ein Irrtum», sagt Joachim Pfauntsch, Werkleiter der Zuckerfabrik Frauenfeld. Der braune Zucker hat einen Anteil von rund 96 Prozent Zucker. Der weisse Zucker besteht aus 99,97 Prozent Zucker, 0,2 Prozent Wasser und ganz kleinen Verunreinigungen. Durch die etwas grösseren Verunreinigungen kommt beim braunen Zucker der spezifische karamellartige Geschmack zustande, den die einen mögen und andere nicht. fg

E-PAPER

Weitere fünf Bilder im E-Paper: www.schweizerbauer.ch/epaper.

REKLAME

Herzhaftes Lachen, Obst und Beeren - alles vom Dorf.

Obstbauer Martin Dändliker ist einer von mehr als 3000 lokalen Produzenten, die für Volg «Feins vom Dorf»-Produkte kultivieren. Seine Erdbeeren, Himbeeren, Kirschen, Zwetschgen und Äpfel sowie die grosse Auswahl an Trockenfrüchten stammen von Bäumen und aus Gärten im Dorf und sind im Volg Hombrechtikon (ZH) erhältlich. Entdecken Sie in jedem Volg andere «Feins vom Dorf»-Spezialitäten.

Volg. Im Dorf daheim. In Hombrechtikon zuhause.

Volg
frisch und fründlich