

**Bericht: Besichtigung der Zuckerfabrik in Frauenfeld vom 20. 10. 09**

Für unsere Vorfahren war der Zucker ein Luxusgut. Er wurde ausschliesslich aus Zuckerrohr in tropischen Ländern gewonnen. Seit Beginn des 20. Jahrhunderts wird die Zuckerrübe auch in Europa und in der Schweiz mit Erfolg angebaut.

Wie lange dauert es, bis aus der Rübe Zucker wird? Diese und noch viele weitere Fragen wurden uns anlässlich der Besichtigung der Zuckerfabrik in Frauenfeld beantwortet. Die Zuckerfabrik untersteht den Hygienevorschriften des Lebensmittelgesetzes, daher mussten wir beim Eintritt die Hände mit einem Mittel desinfizieren. Nach der Begrüssung wurde uns in einem Diafilm vermittelt, was auf uns wartet. In zwei Gruppen mit je einem Führer konnte der Rundgang beginnen.

Das Werk Frauenfeld ist auf dem neusten technischen Stand und hat eine Verarbeitungskapazität von 9'000 Tonnen Rüben pro Tag. Die Silos in Frauenfeld und Aarberg fassen zusammen 150'000 Tonnen Kristallzucker.

«**Kampagne**» wird die Zeit der Zuckerrübenenernte und -verarbeitung genannt. Sie beginnt im September und dauert bis im Dezember. Während dieser Zeit wird in drei Schichten gearbeitet. - 24 Stunden pro Tag und das sieben Tage pro Woche. In dieser Zeit sind im Werk Frauenfeld 110 Fest- und 50 Temporärangestellte beschäftigt. In der Zwischensaison waren die Schlosser, Mechaniker und Elektriker mit der Wartung der Maschinen beschäftigt. Somit sollte dem Neustart in die kommende Saison nichts mehr im Wege stehen.

Die Anlieferung der Rüben erfolgt mit der Bahn, per Lastwagen oder aus der näheren Umgebung mit Traktor und Anhänger. Nach der Gewichtskontrolle wird jeder neuen Lieferung eine Probe entnommen. Das fabrikeigene Labor ermittelt von den Proben die Qualität der Rüben, den Erdanhang und den Zuckergehalt. Anschliessend werden sie auf dem riesigen Sammelplatz gelagert. Mit Hilfe von Wasserkanonen werden die Rüben in einem Kanal in die Fabrik oder in ein Zwischenlager befördert. In grossen Waschtrommeln werden die Zuckerrüben gewaschen und anschliessend in Schnitzel geschnitten. Im Extraktionsturm erfolgt die Entzuckerung dieser Schnitzel. Der Rohsaft gelangt in die Saftreinigung und die entzuckerten, abgepressten Schnitzel werden als Viehfutter verwendet. Die Zugabe von Kalkmilch und später Kohlensäuregas bewirkt die Ausfällung der Nicht-Zuckerstoffe beim Rohsaft. Der abgepresste Kalk, zusammen mit den Nicht-Zuckerstoffen ergibt einen wertvollen Dünger für die Landwirtschaft. Auch die Rübenwascherde findet wieder Verwendung bei der Bepflanzung im Garten oder Balkon (Ricoter-Erde).

Im zentralen Leitstand werden über mehrere Computer die verschiedenen Verarbeitungsprozesse gesteuert und überwacht. In den «Kochapparaten» wird der Dicksaft unter Vakuum

weiter eingedickt und kristallisiert. Die Zentrifugen trennen Kristallzucker und Melasse. Es folgt die Trocknung des noch feuchten Weisszuckers, welcher hierauf über Transportbänder in die Silos gelangt. Melasse nennt man die letzte Kristallisation. Da der Zuckergehalt sehr hoch ist, findet die Melasse Verwendung bei der Herstellung von Hefe.

Der Weg vom zuckerhaltigen Sirup benötigt nochmals mehrere Arbeitsabläufe bis endlich der Kristallzucker in die grossen Silos abgefüllt werden kann. In verschlossenen, hygienischen Räumen wird nun der Zucker lose in Silowagen abgefüllt, an den Bestimmungsort transportiert und anschliessend in verschiedene Verpackungen abgefüllt oder zu Würfelzucker verarbeitet. Ganz neu ist jetzt auch ein «Sucrisse» Flüssig-Zucker im Handel erhältlich. Nach dem zeitlich langen Rundgang und den vielen Eindrücke welche wir in der Zuckerfabrikation bekommen haben waren alle froh, dass es in der Fabrikantone noch einen kleinen Zvieri gab.  
/lr