
24.11.2025 – 11:00 Uhr

Zuckerproduktion in der Zuckerfabrik Frauenfeld unterbrochen

Medienmitteilung vom 24. November 2025 – Schweizer Zucker AG

Zuckerproduktion in der Zuckerfabrik Frauenfeld unterbrochen

Am Sonntag, 23. November 2025 wurde die Produktion in der Zuckerfabrik Frauenfeld gestoppt. Grund ist ein Defekt am Kalkofen. Aus Sicherheitsgründen wurde der Ofen abgeschaltet. Die Ursache des Defekt ist noch unbekannt und wird derzeit von Spezialisten untersucht. Nach einer ersten Einschätzung könnte der Unterbruch jedoch länger dauern. Die Rübenanfuhr wird bereits umorganisiert, um die Verarbeitung der Rüben sicherzustellen.

Am Sonntagnachmittag, 23. November 2025 kam es im Werk der Zuckerfabrik Frauenfeld zu einem Betriebsunterbruch. Aufgrund eines Defekts am Kalkofen, musste dieser abgeschaltet werden. Da der Kalkofen ein unverzichtbares Element in der gesamten Prozesskette der Zuckerproduktion ist, musste in der Folge die gesamte Anlage runtergefahren werden.

Die sofort aufgebotenen Spezialisten konnten die genaue Ursache noch nicht ermitteln, gehen aber von einem längeren Unterbruch der gesamten Anlage aus. Der Unterbruch nimmt grossen Einfluss auf die gesamte Rübenlogistik. Die Rodungen der Felder, das Verladen und der Transport in die Fabrik wird jetzt umgehend neu organisiert. Die Rübenkampagne befindet sich ungefähr in der Halbzeit – es wird noch mit rund 500'000 Tonnen Rüben in Frauenfeld gerechnet. Die Verantwortlichen der Zuckerfabrik suchen unter Hochdruck zusammen mit den Logistikpartnern und den Pflanzern nach Lösungen zur Weiterführung der Rübenkampagne. Der Zuckerverkauf und die damit verbundenen Lieferungen an unsere Kunden sind von diesem Vorfall nicht betroffen und werden termingereicht ausgeführt.

An dieser Stelle dankt die Schweizer Zucker AG allen Beteiligten für das Verständnis und die Geduld in dieser ausserordentlichen Situation.

Was ist ein Kalkofen und warum er so wichtig ist.

Der aus den Zuckerrübenschnitzel entzogene zuckerhaltige Rohsaft muss gereinigt werden. Dazu wird die sogenannte Kalkmilch verwendet. Diese entsteht, wenn gebrannte Kalksteine mit Dünnsaft vermischt werden. Im Kalkofen werden so pro Tag rund 200 Tonnen Kalksteine gebrannt. Die Kalkmilch ist unerlässlich für die Herstellung von Zucker, filtert sie viele unerwünschte Nichtzuckerstoffe aus dem Saft.

Anfragen für Medienschaffende:

Raphael Wild, Leiter Kommunikation, 079 622 18 65

Diese Meldung kann unter <https://www.presseportal.ch/de/pm/100054062/100936779> abgerufen werden.