
13.01.2026 – 16:15 Uhr

Steigende herausfordernde Verarbeitbarkeit der Rüben führt zu Verzögerungen in der Rübenlogistik

Medienmitteilung vom 13. Januar 2026

Steigende herausfordernde Verarbeitbarkeit der Rüben führt zu Verzögerungen in der Rübenlogistik

Seit Anfang Januar produzieren wieder beide Fabriken in Aarberg und Frauenfeld Zucker. Wie in jeder Kampagne wird gegen Ende die Verarbeitbarkeit der Rüben herausfordernder und die Verarbeitungsleistung der Fabriken sinkt. Dieses Phänomen ist seit Jahrzehnten bekannt und betrifft Fabriken in ganz Europa.

Die beiden Fabriken der Schweizer Zucker AG sind wieder in Betrieb. Die Verarbeitungsleistung schwankt jedoch. Das Phänomen tritt in ganz Europa gegen Ende der Kampagnen auf. Der Grund findet sich in der Verarbeitbarkeit der Rüben und ist bekannt. Wie jede Ackerfrucht verändert sich auch die Zuckerrübe bei winterlichen Bedingungen (siehe unten: Wie sich die Rübe verändert).

Als Folge sind in der Produktion Filterwechsel viel öfters nötig, und die Produktionsleistung muss gedrosselt werden. Mit dem Vermischen von Rüben mit unterschiedlicher Verarbeitbarkeit kann dem entgegengewirkt werden. Trotzdem kann es zu Verstopfungen der Filter kommen, womit weniger Rüben pro Stunde verarbeitet werden können, was sich wiederum auf die Anfuhrplanung und Logistik auswirkt.

Anfuhrpläne und Ausfallentschädigung

Aktuell ist die Fabrik in Aarberg stärker von diesem Phänomen betroffen. Wegen dem Betriebsunterbruch in Frauenfeld im Dezember gelangen zudem weiterhin Rüben aus der Ostschweiz zur Verarbeitung ins Seeland. In beiden Regionen wird alles unternommen, um sämtliche Rüben zu verarbeiten. Neu werden die zur Abfuhr bereiten Rüben beprobt und zusätzlich auf ihren Glukose-Gehalt gemessen werden. Dieser Gehalt entscheidet dann über den Zeitpunkt der Abfuhr, um in den Fabriken eine bessere Durchmischung der Rüben gewährleisten zu können.

Dieser von der Natur ausgelöste Prozess führt logischerweise zu Sorgen bei Landwirten, ob ihre Rüben «Zucker» verlieren. Die aktuelle Messmethode für «Zucker» schliesst sowohl den Kristallzucker (Saccharose) als auch die Glukose mit ein. Die gemessenen Zuckergehalte sind seit Wochen stabil. Es sollte daher niemand zu grossem Schaden kommen. Für die Landwirte wird die Interprofession ein Entschädigungsmodell erarbeiten. Die Details dazu sind noch nicht bekannt und werden zu gegebener Zeit kommuniziert. In der Zwischenzeit wird die Anfuhrplanung laufend den Gegebenheiten neu angepasst und die betroffenen Pflanzerinnen und Pflanzer auf dem Laufenden gehalten.

Wie sich die Rübe verändert

Wenn Rüben in den Winter kommen, sinkt die Photosynthese-Leistung und sie fangen an, über eigene Stoffwechselprozesse, den Kristallzucker (Saccharose) zu Glukose und Fruktose zu «veratmen». Diese Prozesse können durch mikrobiologischen Befall (z.B. Pilze, Bakterien) verstärkt werden. Gerade bei frühem Befall ist dies optisch kaum erkennbar. Die Rüben erscheinen nicht als faul und sind innen weiterhin beige. Die Glukose wird dann weiter zu langkettigen Kohlenhydraten (Poly-Saccharide) verstoffwechselt. Diese beeinträchtigen die Verarbeitung in der Fabrik, weil sie zu leichter Schleimbildung neigen und damit die feinen Poren der Rohsaft-Filter verstopfen. Die Fabriken versuchen dieses Phänomen auf verschiedene Arten zu entschärfen, z.B. indem sie Rüben mit unterschiedlicher Verarbeitbarkeit vermischen oder Enzyme zur Spaltung von gewissen Polysacchariden beigeben.

Anfragen für Medienschaffende:

- Martin Flury, Präsident SVZ, 079 720 89 51
- Raphael Wild, Kommunikation Schweizer Zucker AG, 079 622 18 65

Diese Meldung kann unter <https://www.presseportal.ch/de/pm/100054062/100937756> abgerufen werden.