

Weißt du,...



WIE ZUCKER GEMACHT WIRD?

Schokolade, Bonbons oder Gummibärchen schmecken süß! Schließlich steckt oft eine Menge Zucker drin. Die feinen weißen Körnchen haben aber eine erstaunliche Verwandlung hinter sich! Sie stammen aus einer Rübe, der Zuckerrübe.

Diese Rüben wachsen in Deutschland auf vielen Äckern. „Sie bilden mit Hilfe der Sonne Zucker, den sie speichern“, erklärt Sandra Fürderer, die sich gut mit Zucker auskennt. Wenn man eine Rübe aufschneidet, rieselt aber nicht einfach der Zucker heraus. Stattdessen ist eine bestimmte Technik nötig und eine Zuckerfabrik.

Vom süßen Saft zu Kristallen

Zuerst müssen die Zuckerrüben gereinigt werden. Wenn sie vom Feld in die Fabrik kommen, sind sie noch voller Erde. Die sauberen Pflanzen werden zerkleinert und die Stücke in Wasser erhitzt. „Das hilft dabei, den Zucker zu lösen, da er aus den Stückchen in das Wasser wandert“, erklärt Sandra Fürderer. Die zuckerhaltige Flüssigkeit wird gereinigt und gefiltert. So bleibt ein hellgelber Saft übrig, der Dünnsaft heißt.

Der Dünnsaft wird weiter erhitzt. Das Wasser verdampft dabei zu einem großen Teil. Zurück bleibt flüssiger Zucker. „Der Saft, der dabei entsteht, ist sehr dickflüssig und heißt deshalb auch Dicksaft“, sagt Sandra Fürderer. Dieser Saft ist sehr, sehr süß. Aber noch ist der Zucker darin gelöst und nicht einfach so greifbar. Wie also geht es weiter?



Die Leute in der Fabrik nutzen einen cleveren Trick: Sie erhitzen den Dicksaft weiter und geben einfach Zuckerkrystalle hinzu, also etwas fertigen Zucker. Die Wirkung ist erstaunlich: Der Zucker aus dem Saft setzt sich an diesen Kristallen ab. Er wächst förmlich um sie herum.

Wenn man den Saft jetzt noch sehr schnell schleudert, trennen sich Zucker und Flüssigkeit. Der so gewonnene Zucker wird nun noch einmal gereinigt, bis er schließlich so weiß und fein aussieht wie in den Paketen aus dem Supermarkt. Um ein Kilogramm Zucker herzustellen, braucht man ungefähr sieben Rüben.

