

Zucker von allen Seiten- süss, ausser in der Produktion  
Anna Durmaz, Redaktion Fokus Schule

Düster feucht klammer Novembermorgen in der Ostschweiz. Schwere Wolken hängen über der Hauptstadt des Kantons Thurgau. Der Samstag erholt sich wohl noch von den Exzessen des Freitagabends und dämmert lustlos vor sich hin. Doch plötzlich lässt fröhliches Schwatzen kurz die Luft erheitern. Die Hauswirtschaftskommission der SekZH ist auf dem Weg in die Zuckerfabrik Frauenfeld. Man hat sich schon lange nicht mehr gesehen und so knüpft man mit den Gesprächen gleich dort an, wo man beim letzten Bildungshalbtag aufgehört hat. «Schön, bist du auch da!» Und dann stehen sie wie Riesen vor uns, die gigantischen Zuckersilos der Fabrik. Unendlich klein fröstelt die SekZH Reisegruppe daneben vor sich hin, bis rettend der kompetente Führer erscheint und die Teilnehmenden in die Wärme führt. Dort erklärt uns ein kurzer Film, dass die Zuckerfabrik Frauenfeld den allerbesten Zucker der Welt produziert. Sämtliche Abfallprodukte werden weiter verwertet: Die ausgepressten Rüben zu Viehfutter, die Erde zu Kulturerde und das Kraut wird auch wiederverwendet. Das Wasser wird in der eigenen Kläranlage gereinigt und mit der Abwärme werden etliche Haushalte geheizt.

Zucker aus Rüben wird erst seit knapp 200 Jahren hergestellt. Die Zuckerfabrik Frauenfeld gibt es seit 1963. Die Schweiz produziert zu viel Zucker und doch werden die Bauern mit Direktsubventionen unterstützt. Nur 15% des Zuckers kommt in den direkten Verkauf, der Rest wird in Schokolade oder Süssgetränken weiterverarbeitet. Die Zeit der Zuckerproduktion wird Kampagne genannt. Die Kampagne dauert von September bis Dezember. In dieser Zeit arbeiten 180 Personen im Betrieb, den Rest des Jahres sind 100 Personen angestellt. Jährlich werden 15 Lernende in den Berufen Polymechaniker, Logistiker und KV ausgebildet.

Die Verarbeitung von der Rübe zum Zucker dauert 10 Stunden. Danach muss der Zucker aber noch zwei Wochen in den Silos gelagert werden. Biozucker wird in Frauenfeld hergestellt und der Rohzucker ist ein Zucker, der weniger rein ist, dafür aber mehr Geschmack hat. Der Einblick in die Produktion in Frauenfeld hat die Teilnehmenden beeindruckt. Ganz selbstverständlich verwenden wir täglich Produkte, von denen wir keine Ahnung haben, wie sie produziert werden. Ein Blick hinter die Kulissen bereichert den Alltag sehr.