

Zucker aus dem Ländle

von Reinhold Köhler, Geschäftsbereichsleitung Zucker, Südzucker AG, Mannheim / Ochsenfurt

Natürlich Zucker, dies geht dem leicht über die Lippen, der täglich mit diesem Produkt zu tun hat. „Zucker aus dem Ländle“ – das heißt Zucker aus Baden-Württemberg. Darüber zu sprechen, fällt mir nicht schwer, denn fast ein Jahrzehnt habe ich den Zuckerrübenanbau in diesem Bundesland begleitet. Zucker und Kunst in Hohenheim – eine Kombination, die einen ehemaligen Studenten dieser Universität natürlich fasziniert. Blickt man zurück auf die Studienzeit, dann gab es damals Bitteres und Süßes – bei letzterem denke ich an Exkursionen, an schöne Feste, aber auch an Kommilitoninnen. Allein die Tatsache, daß wir Positives mit dem Wort „Süß“ beschreiben können, besagt, daß Zucker – der Inbegriff des Süßen – wohl etwas Besonderes ist.



„Eis, Torte, Zuckerrübe, Lolli“ (Grafik) von Timm Reichert.
Das Motiv wurde aus dem Ausstellungsplakat des DLM verwendet, welches in wenigen Exemplaren noch für Interessenten zur Verfügung steht.

„Zucker aus dem Ländle“ ist, wie so vielem in der Geschichte, nicht nur in Deutschland, sondern auch in Europa erst unter dem Druck des Krieges eine Chance erwachsen. Deutschland war zu Beginn des 19. Jahrhunderts durch die Kontinental Sperre von der Versorgung mit Zucker abgeschnitten. Auf Grund einer königlichen Verordnung vom 7. April 1811 wurde verfügt, daß das „Herrschaftliche Meiereigut Denkendorf“, das ehemalige Klostergut, mit allen dazugehörigen Klostergebäuden zur Errichtung einer Zuckerfabrik genutzt werden sollte. Der erste Leiter dieser Zuckerfabrik, und das spricht zumindest für die Größe dieser Anlage, war der Cannstatter Apotheker Heinrich Gottlob Moorstadt. Respektable 50 Zentner Rohzucker und 180 Maß Branntwein produzierte er im ersten Betriebsjahr. Man sieht, auch damals schon wurden die wichtigen Nebenprodukte bei der Zuckerherstellung sinnvoll ge-

nutzt. Leider aber haben wir es nicht verstanden, diese Tradition fortzusetzen und aus den Nebenprodukten wie z. B. Melasse einen wohlschmeckenden Alkohol zu brennen.

1815, also vier Jahre später, wurde das Ende der ersten Runkelrüben-Zuckerfabrik in Baden-Württemberg eingeläutet. Doch wir kennen alle die Beharrlichkeit der Schwaben. So baute man mit Zustimmung des Königs eine Versuchsanstalt für Zuckergewinnung in Hohenheim. Es gab in dieser Zeit eine Vielzahl von Fabrikneugründungen im gesamten Südwesten, z. B. in Konstanz, Krotzingen, Mosbach und Ulm – aber so richtig in Gang kam der industrielle Aufbruch erst mit der Bildung des Deutschen Zollvereins 1833.

Drei Jahre später, 1836, wurde die Badische Gesellschaft für Zuckerfabrikation gegründet. Hier waren die Badener den Württembergern voraus. Doch ein Jahr später, 1837, zogen die Württemberger mit der „Württembergischen Gesellschaft zur Zuckerfabrikation“ nach. Erstaunlich – beide Unternehmen hatten ihren Sitz in Karlsruhe. Es wurden also die Württemberger von Baden aus geführt, was heute fast nicht mehr vorstellbar ist. Oder war man damals schon der Zeit voraus? Beide Unternehmen jedenfalls sind die Vorgänger der SÜDZUCKER, oder besser, aus der Fusion der Badischen und Württembergischen Gesellschaft entstand die SÜDZUCKER – Europas größter Zuckerhersteller.

„Zucker aus dem Ländle“ – Männer wie Dr. Brixner und Dr. Hege aus diesem Bundesland haben z. B. die bäuerliche Beteiligung an SÜDZUCKER wesentlich mitgestaltet. Unter Dr. Kießling, eine Persönlichkeit der Landwirtschaft und des württembergischen Genossenschaftswesens, haben die Rohstoffproduzenten die Mehrheit am Grundkapital dieses wichtigen Nahrungsmittelproduzenten in Deutschland erreicht. Zucker und Kunst – bei einem Maler ist jedes Bild ein Unikat, ist einmalig. Diese Ausstellung der Kunstwerke dokumentiert dies sehr eindeutig. Einmalig ist aber auch der Aufbau der bäuerlichen Beteiligung an der SÜDZUCKER, einem großen deutschen Lebensmittelkonzern.

„Zucker aus dem Ländle“ – das sind rund 25 000 ha Zuckerrüben in Baden-Württemberg, aus denen über 200 000 t Zucker gewonnen werden. Fast 150 Mio. DM an Erlösen fließen dadurch in die rübenanbauenden Betriebe in diesem Bundesland. Der Rübenanbau prägt die Landwirtschaft Baden-Württembergs in

den klimatisch bevorzugten Gebieten des mittleren Neckars, des Heilbronner Beckens, im Hohenloher Gebiet, im Taubertal, im Kraichgau und im Rheintal.

„Zucker im Ländle“ – was wäre ein schwäbisches Gsälz (Marmelade) ohne Zucker. Man kann über den Anteil der Früchte diskutieren, aber in einem echten schwäbischen Gsälz ist Zucker nun mal der Hauptbestandteil.

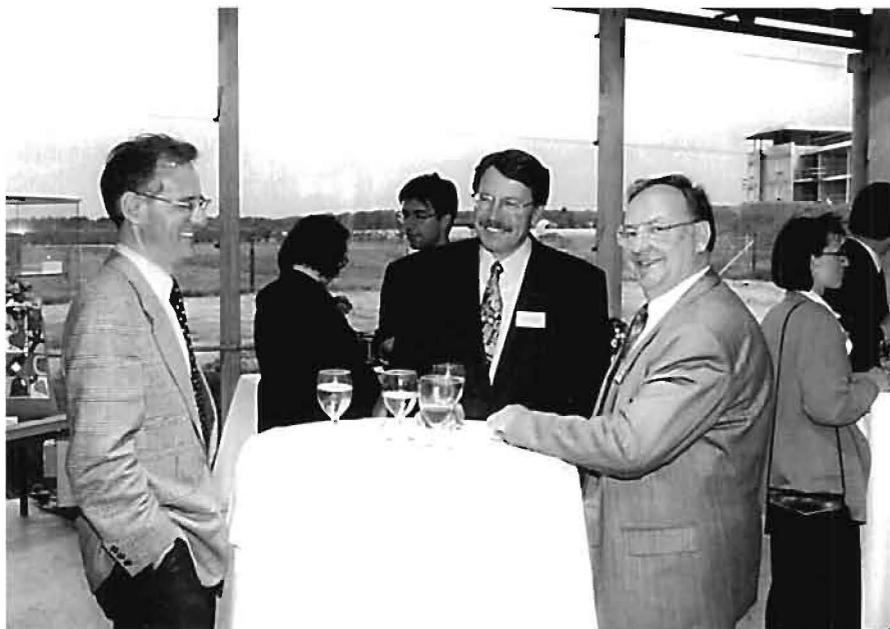
„Zucker aus dem Ländle“ – sportlich, quadratisch, gut, oder heißt es – quadratisch, praktisch, gut? Was wäre diese Schokolade von „Ritter-Sport“ ohne Zucker. Vielleicht quadratisch, möglicherweise noch praktisch, aber mit Sicherheit nicht gut.

„Zucker aus dem Ländle“, d. h. Würfel aus Hemmingen. Wieviel Hunderttausende von Würfelzucker wurden bei Hellma in Hemmingen schon produziert und haben uns den Kaffee versüßt.

„Zucker aus dem Ländle“ heißt aber auch Zucker und Wein. Möglicherweise haben wir hier – wir weniger –, aber mancher Weingärtner und Winzer, ein schlechtes Gewissen. Ich kann dem nicht ganz folgen. Man sollte sich vielleicht bei den Kollegen in Frankreich ein Beispiel nehmen. Sie haben mit Zucker und Wein keine Probleme. Sie nennen das auch nicht schlicht verbessern, sondern – der Wein wird chaptalisiert – das klingt edel, das ist gut, und sie scheuen sich auch nicht, die großen Weine mit dem Naturprodukt Zucker zu verbessern, wenn es darum geht, den Alkoholgehalt anzuheben. Selbst ihr edelstes Getränk, der Champagner, wird mit Zucker bedacht, und das nicht nur einmal, sondern zweimal. Und so ist es eigentlich nur logisch, daß eine der großen Lagen in Württemberg sich auch namentlich entsprechend präsentiert: Wer kennt nicht die Lage „Cannstatter Zuckerle“? An diesen wenigen Beispielen glaube ich, kann man durchaus vermitteln, daß Zucker in Baden-Württemberg und Zucker aus Baden-Württemberg einfach nicht wegzudenken ist.

Die Zuckerrübe und mit ihr die Zuckergewinnung sind ein wichtiger Wirtschaftsfaktor, nicht nur in Baden-Württemberg, sondern in ganz Deutschland. Ich habe in den letzten vier Jahren die Restrukturierung der Zuckerwirtschaft im Süden der neuen Bundesländer vor Ort erlebt und weiß, wieviel Hoffnung hinter diesem Engagement der SÜDZUCKER bei Landwirtschaft und Arbeitnehmern steht. Zucker ist Nahrungsmittel und natürliches Konservierungsmittel. Zucker kann aber auch Gewürz sein oder dient

der Hausfrau zur Dekoration oder ist, frei nach Schiller ein Produkt, das erst den letzten Pfiff gibt, dem Motto folgend: „Jetzt mit des Zuckers linderndem Saft zähmet die herbe, brennende Kraft“.



*Die Eröffnung der DLM-Sonderausstellung „Natürlich Zucker“ bot die Gelegenheit zu anregendem Gespräch.
Hier: Der Verfasser des Beitrags (Bildmitte) mit Repräsentanten der deutschen Zuckerindustrie.*