

Zucker wird billiger und billiger

Landwirtschaft 2017 wird die EU-Zuckermarktordnung aufgehoben. Eine höhere Zuckerproduktion und tiefere Preise dürften die Folge sein – auch für den Zucker aus Aarberg.

Die Zuckerfabriken in der Schweiz setzen ihre Produkte fast ausschliesslich in der Schweiz ab – und doch sind sie in hohem Mass von der Europäischen Union abhängig. Wenn also in gut zwei Jahren die Zuckermarktordnung in der EU ausläuft und die europäischen Zuckerproduzenten den freien Marktkräften ausgesetzt werden, ist davon auch die Firma Schweizer Zucker betroffen, die bis Ende letzten Jahres noch Zuckerfabriken Aarberg und Frauenfeld hiess.

Ab 2017 gilt der freie Markt

Mit dem Ende der EU-Zuckermarktordnung werden die Produktionsmengen aufgehoben. Und eine Aufhebung der Mengenbeschränkung führt erfahrungsgemäss zu höheren Mengen, was wiederum für tiefere Preise sorgen dürfte. Sobald in der EU die Preise sinken, muss auch Schweizer Zucker nachziehen. «Die Nahrungsmittelindustrie in der Schweiz ist sicher bereit, für den hochqualitativen Schweizer Zucker einen höheren Preis zu bezahlen als für den Importzucker. Doch der Preisunterschied darf nicht zu gross sein», sagt CEO Guido Stäger.

Die beiden Fabriken in Aarberg und Frauenfeld produzieren pro Jahr um die 260 000 Tonnen Zucker. 85 Prozent gehen in die Industrie, 15 Prozent in den Detailhandel. Damit kann Schweizer Zucker den heimischen Bedarf decken. «Unser Ziel besteht darin, die Menge halten zu können», meint Stäger am Sitz der Geschäftsleitung in Aarberg. Wie weit dies gelingen wird, hängt unter anderem von der künftigen Preisentwicklung ab.

Keine Subvention für Aarberg

So oder so ist sich Schweizer Zucker an Herausforderungen gewöhnt: Die Subventionen von ursprünglich 45 Millionen Franken wurden nach und nach gesenkt. 2009 betragen sie noch 15 Millionen Franken, rund 5 Prozent des Umsatzes.

Seither ist Schluss. Wie kann eine Firma überleben, wenn der Bund den Geldhahn zudreht? «Mit Kostensenkungen und laufenden Effizienzsteigerungen in der ganzen Wertschöpfungskette», sagt der Lebensmittelingenieur Stäger, der seit Mitte 2011 die Geschicke von Schweizer



Zuckerrüben auf einem Förderband in der Zuckerfabrik in Aarberg: Das Geschäft mit dem Zucker ist ins Stocken geraten.

Keystone

Zucker leitet. Darf man daraus schliessen, dass die Zuckerfabriken zu viel Fett angesetzt haben, als sie am Tropf der Staatskasse hingen? «Nein», erwidert Stäger. Die Firma habe in Maschinen investiert und damit die Personalkosten laufend reduzieren können. Zudem konnte der Preis für die Rüben gesenkt werden. Seit der Bund die Zuckerfabriken nicht mehr subventioniert, erhalten die Rübenpflanzer höhere Direktzahlungen. Derzeit bauen in der Schweiz 5900 Pflanzler Zuckerrüben an, davon sind 1400 im Kanton Bern und 1000 im Kanton Zürich.

Ein grosser Teil dieser Pflanzler ist direkt oder über einen Verband Aktionär von Schweizer Zucker. Die Rübenpflanzer und deren Interessenvertreter kontrollieren rund 40 Prozent des Aktienkapitals. Knapp 30 Prozent der Aktien liegen bei Gemeinden und Kantonen; die restlichen 30 Prozent befinden sich bei Privaten. Die Aktien werden bei der Zürcher Kantonalbank (ZKB)

und der Berner Kantonalbank (BEKB) ausserbörslich gehandelt.

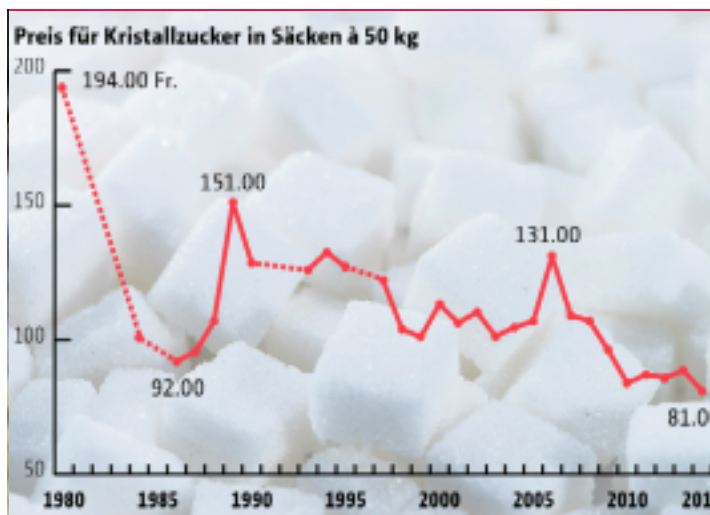
Als Hauptaktionär können also die Rübenpflanzer sicherstellen, dass die Fabriken nicht in fremde oder gar in ausländische Hände geraten. Diese Konstellation hat auch eine Kehrseite: «Die Gesellschaft befindet sich in einer klassi-

schen Sandwichposition», schrieb jüngst die Berner Kantonalbank in einer Studie. Die Rüben produzierenden Aktionäre hätten am liebsten einen möglichst hohen Preis für ihre Rüben und gleichzeitig eine ansehnliche Rendite auf ihrer Aktie. Wobei natürlich der Rübenpreis für sie stärker ins Gewicht fällt als die Dividende.

Seit Anfang Jahr ist der Aktienkurs um 25 Prozent gefallen. Gemäss «Finanz und Wirtschaft» ist das auf Mutmassungen zurückzuführen, dass Schweizer Zucker Rückstellungen auflöst, um den Rübenpflanzer einen akzeptablen Preis bezahlen zu können.

Im Geschäftsjahr 2012/2013 erwirtschaftete Schweizer Zucker bei einem Umsatz von 300 Millionen Franken einen Gewinn von 3 Millionen Franken, gleich viel wie im Vorjahr. Und für das zurückliegende Geschäftsjahr per Ende September rechnet die BEKB mit einem Gewinn von nur noch 2,4 Millionen Franken.

Gerne würde Schweizer Zucker ihre hochwertigen Produkte auch in die EU exportieren. Doch die Zollvorschriften verunmöglichen dies. Pro Tonne Weisszucker kassiert die EU einen Zoll von 420 Euro. Umgekehrt mussten die Produzenten der EU dem Schweizer Zoll pro Tonne Weisszucker bloss 140 Franken abliefern. Dieser Preis galt im Oktober. Der Importzoll variiert. Er ergibt



Zuckerpreisentwicklung.

Grafik BB/Quelle Schweizer Zucker AG/Bild Fotolia

Zuckerrohr zu Ethanol

Der Zuckerpreis in der Schweiz ist auch abhängig vom internationalen **Marktpreis**. Und der internationale Zuckerpreis ist unter anderem auch abhängig vom Preis für Erdöl. Erdöl? Steigt der Preis für Erdöl, so steigt auf dem internationalen Markt auch der Preis für Zucker. Das geht so: Je teurer Erdöl, desto stärker die Nachfrage nach Ethanol. Mit der höheren Nachfrage nach dem Biokraftstoff steigt dessen Preis. Und deshalb ist es für **Besitzer von Zuckerrohrplantagen** bei hohem Erdölpreis interessanter, Zuckerrohr zu Ethanol statt zu Zucker zu verarbeiten. Und damit wird Zucker knapp, und dessen Preis steigt. cch

sich aus der Differenz zwischen dem Weltmarktpreis und dem EU-Zuckerpreis.

Lichtblick dank Swissness

Auch nach dem Ende der EU-Zuckermarktordnung werden die heutigen Zollunterschiede bestehen bleiben. Trotzdem gibts auch für Schweizer Zucker mit ihren 260 Mitarbeitern in Aarberg und Frauenfeld positive Perspektiven. Das entsprechende Stichwort heisst Swissness. Das Parlament hat Neuerungen im Markenschutzgesetz sowie im Wappenschutzgesetz beschlossen. Ein Schweizer Produkt mit dem Label Swissness muss danach mit mindestens 80 Prozent aus Rohstoffen schweizerischer Provenienz bestückt sein. Noch ist nicht klar, wann die Gesetzesänderungen in Kraft treten. Doch Stäger warnt vor allzu hohen Erwartungen. Die Produkte, die das «Made in Switzerland» hervorheben, würden schon heute vorwiegend einheimischen Zucker verwenden. Immerhin bietet Swissness eine bestimmte Garantie, dass in der hiesigen Nahrungsmittelindustrie die Nachfrage nach Schweizer Zucker hoch bleibe. Guido Stäger, der bis 2011 bei Chocolats Camille Bloch in Courtelary tätig war: «Das Ziel, die Produktionsmenge halten zu können, ist dank Swissness einfacher zu erreichen.»

Claude Chatelain