



«Wir sind, wie in England, auch hier unter Druck, effizient zu produzieren und ständig zu optimieren.»

Steve Howe, Betriebsleiter

Hinter dem Leitstand stehen die acht riesigen Chromstahl-Kessel der Verdampfstation: Sie sorgen dafür, dass der dünne Saft so eingedickt wird, dass er schliesslich zu drei Vierteln aus Zucker besteht. «Das nennen wir den Dicksaft», erklärt Wanner. Auf einer Tafel in der Werkstatt sind die Befrüh angeführt, für die es in der Zuckerrfabrik Stellen gibt. Polymechaniker, Elektromonteur und Kaufleute werden nicht nur beschäftigt, sondern auch ausgebildet. Dazu kommen Ingenieure, Schweisser, Schreiner und andere. Der Rundgang führt erst jetzt in das Gebäude, das als Herz der Zuckerrfabrik gilt: die Raffinerie. «Hier wird der Dicksaft in Behälter gefüllt, die je etwa 80 Tonnen aufnehmen können», erläutert Wanner. Um die Kristallisation zu fördern wird eine Art Puderzucker zugegeben. Um jedes Staubkorn

kann, sagt der 50-jährige Elektroingenieur: Zuerst war er in Frauenfeld tätig, bevor er im letzten Oktober Betriebsleiter in Aarberg wurde. Grosse Unterschiede zwischen England und der Schweiz sieht er nicht: «Der Produktionsprozess ist ähnlich, auch der Druck, effizient zu produzieren und ständig zu optimieren.» Zurzeit lebt Howe noch in Schaffhausen. Pro Woche ist er ist aber vier Tage in Aarberg und einen Tag in Frauenfeld. Nun plant er, mit seiner Frau in die Umgebung von Aarberg zu ziehen.

Die Angestellten im Leitstand sind per Funk mit ihren Kollegen verbunden, die auf der Anlage Klappen bedienen oder Regler einstellen. «Im Moment haben wir alle Hände voll zu tun», sagt Wanner. Pro Schicht sind 26 Leute im Einsatz. Ein Teil der Belegschaft arbeitet jedoch zu den gewöhnlichen Arbeitszeiten, etwa jene, die in der Verpackerei tätig sind.

Rohsaft in diese Behälter, wo mit der Kalkmilch und dem CO₂ in mehreren Schufen die Umreinheiten so ausgefiltert werden, dass am Schluss ein dünner klarer Saft zurückbleibt.

17 Jahre Erfahrung in England

Im diesem rund 25 Meter hohen Gebäude befinden sich drei Zwischenschengessosse. Auf dem Sechsmeter-Boden steht der zentrale Leitstand. Techniker überwachen hier die Anlage auf rund einem Dutzend Monitoren und noch zahlreichen Diagrammen. Daneben liegt ein weiteres Labor. In diesem werden die Werte der Tankinhalte laufend analysiert. Im Leitstand arbeiten in diesem Moment ein habes Dutzend Angestellte, unter ihnen Steve Howe. Der Engländer ist seit einem Jahr Werkleiter in Aarberg. Er habe 17 Jahre lang in der englischen Zuckerrindustrie gearbeitet, bevor er vor vier Jahren in die Schweiz

schmitzel vorbei. Sie bleiben zu rick, nachdem die Rüben zerschnitten wurden und den daraus entstehenden Schmitzeln der Zucker entzogen wurde. Etwa 20 Prozent einer Rube bleiben so zurück. Gebräucht werden die Schmitzel zum Silieren oder direkt als Tierfutter. Stündlich fallen rund 80 Tonnen Pressschmitzel an. Da die Anlage rund um die Uhr läuft, werden sie in der Nacht zu Ballen gepresst und gelagert.

Bevor die Schmitzel ausgedrückt werden können, müssen die Rüben mit einem Band in die Schneidemaschine transportiert werden. Von da kommen sie in den Extraktionsturm, wo die Extraktion stattfindet und neben den Schmitzeln der erste Zuckersaft entsteht.

In der nächsten Station, der sogenannten Carbonation, befinden sich mehrere Meter hohe Chromstahltranks. Aus dem Extraktionsturm fliesst der trübe

über Förderbänder mit einer Gesamtlänge von gegen 100 Meter. Im Waschhaus ist der süsse Geruch noch intensiver als an der frischen Luft. Wie geht der geleimte Maschinemechaniker Wanner mit dem fast schon betörenden Duft um? «Ich mag ihn gern, er gehört zur Zuckerrfabrik», sagt er.

Ausserhalb des Waschhauses kann man das Rübensilo überblicken, das 12 000 Tonnen Rüben fasst. Daraus werden die Rüben für die Verarbeitung am Wochenende entnommen. Allerdings reicht das volle Silo bloss für einen Tag und ein paar Stunden, darüber hinaus kommen die Rüben aus den Eisenbahnwagen zum Zug. Hinter dem Rübenwaschhaus befindet sich ein Wasserbecken mit einem Durchmesser von 60 Meter, wo die Erde vom Wasser getrennt wird.

Auf dem Weg zur nächsten Station kommen wir an einem grossen Haufen sogenannter Press-