



Im Leitstand steuern die Angestellten die Produktionsanlage der Zuckerfabrik. PETER SAMUEL JACGI

«Wir haben Mühe, genügend Rüben zu erhalten»

Interview: Peter Staub

Aarberg Wenn künftig in der Schweiz noch weniger Zuckerrüben angebaut werden, steht die Zukunft der Zuckerfabrik Aarberg auf der Kippe. Guido Stäger, CEO der Schweizer Zucker AG, sieht jedoch Alternativen zur heutigen Produktion.

Guido Stäger, ist die Zuckerfabrik in Aarberg am Ende, wenn es zu einem Agrar-Freihandelsabkommen mit der Europäischen Union (EU) kommt?

Guido Stäger: Der Schweizer Zuckerprijs war in den letzten Jahren sehr nahe am EU-Preis. Daher wären wir davon nicht besonders stark betroffen. Aber ein solches Abkommen macht für die Schweizer Landwirtschaft grundsätzlich keinen Sinn. Unsere Strukturen sind kleinteiliger. Wir können uns an der EU orientieren, aber für nachhaltig in der Schweiz produzierte Nahrungsmittel müssen die Schweizer Kunden bereit sein, einen Mehrpreis zu bezahlen.

Der Weltmarktpreis für den Zucker ist im Keller: Hat die Schweizer Zuckerproduktion überhaupt eine Zukunft?

Wir hoffen, dass der Zuckerprijs wieder steigt, denn momentan ist er auf einem absoluten Tiefpunkt. Auf dem Weltmarkt kostet ein Kilogramm Zucker 30 Rappen. Das ist auch in Brasilien und Indien nicht kostendeckend. Dass Indien Zucker für den Export subventioniert, drückt den Weltmarktprijs nach unten. In der EU sieht es ähnlich aus: Die Aufhebung der Kontingentierung führte zu einem Produktionszuwachs von 20 Prozent im letzten Jahr, der Preis fiel auf unter 40 Rappen. Auch das ist nicht rentabel. Aber der überschüssige Zucker aus der EU muss irgendwohin exportiert werden. Dafür ist die Schweiz eine sehr gute und sehr nahe gelegene Adresse.

Wie viel Zucker müssen Sie in Aarberg herstellen, um die Anlage profitabel zu betreiben?

Für Aarberg ist eine Kampagne gut, die zwischen 90 und 100 Tegen dauert. Das haben wir im letzten Jahr erreicht, da produzierten wir gut 140 000 Tonnen Zucker. Dieses Jahr werden wir wegen der extremen Trockenheit deutlich darunter liegen. Deshalb haben wir erst letzte Woche mit der Kampagne begonnen.

Sie sind also knapp unterwegs? Ja, wir sind ein wenig unterausgelastet.

Deshalb könnte es in der Schweiz bald nur noch eine Zuckerfabrik geben? Sie sind Direktor von Aarberg und Frauenfeld. Welche Fabrik würde zuerst aufgegeben?

Ob es einmal nur noch eine Fabrik geben wird, ist eine Frage des Marktes und des Anbaus. Wegen der tiefen Preise haben wir Mühe, genügend Rüben zu erhalten. Wenn wir weiterhin jedes Jahr weniger Rüben erhalten, wird sich diese Frage früher oder später stellen. Andererseits kann der Schweizer Markt unseren Zucker gut aufnehmen. Wir sind nur etwa zu 70 Prozent Selbstversorger, das Produktionspotenzial ist also vorhanden.

Nochmals: Welche Fabrik würde geschlossen?

Dafür müssten wir eine detaillierte Analyse machen. Wir erhalten mehr Rüben aus der Westschweiz. Der Zucker aber wird eher rund um Zürich verarbeitet. Deshalb wird bei einer solchen Analyse die Logistik sehr wichtig sein. Zudem produzieren wir mehr Press-Schnittzel als Zucker. Bei diesem günstigen Futtermittel sind die Transportkosten entschei-

dend. Aus logistischer Sicht macht eine Konzentration auf einen Standort kaum Sinn.

Falls die Zuckerfabrik Aarberg nicht mehr rentieren würde: Wofür könnte man die Anlage sonst nutzen?

Unsere Anlagen sind sehr spezifisch. Da kann man nicht einfach etwas anderes produzieren. Aber es gäbe die Möglichkeit, etwas Zuckernahes zu machen. Wir könnten in Zukunft zum Beispiel vermehrt Dicksaft importieren und daraus Zucker herstellen. In Frauenfeld machen wir Versuche, um aus den Rübenschnittzeln Pektin zu extrahieren. Pektin ist ein Gellermittel, das man für die Starbilisierung von Joghurt, Konfitüre und anderen Lebensmitteln verwenden darf.

Sie bauen ein Holzkräftwerk. Ist das bereits ein neues Standbein?

Dieses Holzkräftwerk ist eng an die Rübenverarbeitung gebunden. Die Energiekosten gehören zu den grössten Ausgabeposten, diese wollen wir langfristig senken. Gleichzeitig werden wir deutlich nachhaltiger produzieren und zwei Drittel unseres Energiebedarfs durch CO₂-neutrale Brennstoffe decken. Dafür haben wir mit Partnern dieses Holzkräftwerk geplant, das Dampf und Elektrizität produziert. Den Dampf nutzen wir, um Zucker zu produzieren. Ohne Zuckerproduktion hätte das Kräftwerk Mühe, zu bestehen.

Der Rübenanbau in Seeland geht zurück weil dieser zu wenig rentiert. Importieren Sie Rüben aus dem Ausland, um die Anlagen auszulasten?

Der Import ist eine logische Folge. Weil der Zuckerprijs in der Schweiz gefallen ist, haben wir Mühe, genügend Rüben zu erhalten. In Frauenfeld sind wir so nahe bei Süddeutschland, dass es Sinn macht, dort Rüben einzukaufen. In Aarberg aber haben wir keine ausländischen Rüben.

Engagieren Sie sich in der Diskussion um die dritte Juragewässerkorrektion, um die Zukunft des Grossen Mooses?

Wir sind nicht direkt involviert. Aber wir sind sehr daran interessiert, dass diese Anbauflächen erhalten bleiben. In der Fruchtfolge kann die Zuckerrübe einen Beitrag leisten. Wir führen die Erde, die mit den Rüben in die Fabrik kommt, zum grössten Teil zurück in den Kreislauf, allerdings als Gartenerde in Ricoter-Produkten.

Bei den Agrarinitiativen war die lokale Produktion ein wichtiges Thema. Wie bringen Sie die Kunden dazu, Schweizer Zucker zu kaufen?

Für die Schweizer Herkunft machen wir seit Jahren Werbung. Wir sind grundsätzlich daran interessiert, dass die Kunden möglichst viele Nahrungsmittel aus dem Inland kaufen, Zucker oder Gemüse. Wir haben Studien gemacht, die belegen, dass wir deutlich nachhaltiger produzieren, als dies in Europa sonst der Fall ist. Zum Beispiel verteuern wir in der Schweiz keine Braunkohle und achten auf eine geordnete Fruchtfolge. Wir haben zudem noch viele Betriebe, die eigenen Hofdünger und damit weniger Kunstdünger verwenden. Allerdings ist es manchmal schwierig, den Kunden verständlich zu machen, dass diese Nachhaltigkeit zu höheren Produktkosten führt.

Die Anlieferung der Zuckerrüben erfolgt jedoch nur zur Hälfte mit der Bahn.

Wir haben nicht das Ziel, diesen Anteil zu erhöhen. Mit der heutigen Infrastruktur ist es nicht sinnvoll, die Rüben mit dem Traktor zu einem Bahnhof in der Nähe der Fabrik zu



Guido Stäger, CEO Schweizer Zucker AG

fahren, um sie dort auf den Zug umzuladen. Innerhalb von 30 Kilometern ist es besser, die Rüben direkt mit den Traktoren in die Fabrik zu liefern. In einem Umkreis ab 40 Kilometer hingegen ist die Kombination Traktor/Bahn sicher besser.

Warum gibt es eigentlich kaum Biozucker aus der Schweiz zu kaufen?

Wir sind in Europa nicht der grösste Produzent für Biozucker, aber für unsere Grösse sind wir gut unterwegs. Im letzten Jahr haben wir 6000 Tonnen Biozucker hergestellt. In diesem Jahr werden es rund 8000 Tonnen sein. Unser Biozucker kommt zu 90 Prozent von Rüben aus dem grenznahen Deutschland. Ihr Anbau ist sehr arbeitsintensiv. Und in der Schweiz ist die Arbeit teurer als im nahen Ausland. Seit zwei Jahren haben wir aber ein Projekt, in dem die Bauern eine zusätzliche Prämie erhalten. Das hat dazu geführt, dass wir die Anbaufläche für Biozucker in der Schweiz verdoppeln konnten.

In der Wirtschaft ist zurzeit der Fachkräftemangel ein grosses Thema. Haben Sie Probleme, in Aarberg genügend gut qualifiziertes Personal zu finden?

Der Fachkräftemangel ist auch bei uns ein Thema. Unsere Strategie besteht darin, viele Lernende auszubilden: Mechaniker, Elektriker, Logistikler, Kaufleute. In beiden Fabriken sind das insgesamt über 30 Lernende, bei rund 250 Angestellten. Wir hoffen, dass der eine oder andere bleibt oder wieder zurückkommt.

Zu hoher Zuckerkonsum gilt als ungesund. Produzieren Sie also ein ungesundes Lebensmittel?

Dass zu viele Leute zu viele Kalorien zu sich nehmen, stimmt wahrscheinlich. Zucker aber bringt Energie und soll Freude bereiten. Es ist eine Frage des Masses, ob Zucker ungesund ist. Zuckerreduzierte Lebensmittel sind oft kalorienreicher als solche mit Zucker. Nur bei den Getränken ist das anders, dort hat man die Wahl zwischen natürlichem Zucker und anderen Süsstoffen. Jeder muss selbst entscheiden, was für ihn besser ist. Auf fast jedem Lebensmittel ist der Zuckergehalt klar deklariert. Wie sieht es mit Ihrem persönlichen Zuckerkonsum aus?

Den Milchkaffee am Morgen trinke ich ohne Zucker. Tagsüber jedoch trinke ich den Espresso gesüsst. Ich mag Süsses, aber in vernünftiger Mass.

Zur Person

- Der 58-jährige Guido Stäger ist auf einem Bauernbetrieb in Stiefnach (SG) am Bodensee aufgewachsen. Er wohnt seit sechs Jahren in Studen.

- Ausbildung als **Lebensmittelingenieur** an der ETH. Anschliessend arbeitete er zuerst bei Nestlé und leitete dann die Produktion der Choccolatoerie **Camille Bloch** in Courmayeur. Seit sieben Jahren ist er Direktor der Schweizer Zucker AG.
- In seiner Freizeit kummert er sich gerne um den **Garten**, fährt Rad und macht generell gern Sport in der Natur. *psr*

Fortsetzung von Seite 29

netrum bildet sich ein Kristall. «So können wir Zeit gewinnen. Den Puderzucker stellen wir natürlich selber her, erklärt der passionierte Berggänger.

Die Anlagen glänzen im Sonnenlicht, das durch die grossen Fenster im Süden des Gebäudes einfällt. Hier ist nichts mehr vom Zuckerrubengeruch zu merken. In den Kristallisatoren wird dem Dicksaft unter Vakuum weiter Wasser entzogen: Die Zuckerkristalle wachsen. Auch hier ist es relativ laut. Von der Kristallisation sehen die Besucher jedoch nicht viel, da es sich um einen geschlossenen Prozess handelt. Hier wird zwischen Weiss-, Roh- und Nachproduktzucker unterschieden. Je länger die Kristallisation dauert, desto aufwendiger wird sie.

Melasse für Gewürze und Tabak

In der Zentrifugenstation besteht die Masse je zur Hälfte aus Zuckerkristallen und zähflüssigem Sirup. In den Zentrifugen werden Kristalle und Sirup getrennt. Der Sirup wird erneut kristallisiert, dabei entstehen Rohzucker und Melasse. Der Rohzucker wird aufgelöst, filtriert und erneut kristallisiert, bis schliesslich weisser Zucker entsteht. «Jedemalmal lohnt es sich aber nicht mehr, noch mehr Zeit und Energie zu investieren, sodass am Ende das sogenannte Nachprodukt als Melasse zurückbleibt», erklärt der dreifache Grossvater. Die Melasse wird als Tierfutter, Backhefe und für Gewürze genutzt. «Ich habe gehört, man braucht die Melasse sogar, um Tabak einzutreiben», sagt Wanner und lacht. Diese Melasse hat mit jenem nichts zu tun, die man aufs Brot streicht. «Unsere Melasse ist bitter», erklärt der 56-jährige. Pro Minute werden etwa 700 Kilogramm feuchter Kristallzucker produziert, der in Trommeln getrocknet und anschliessend ausgesiebt und gelagert wird.

Wieder an der frischen Luft, sehen wir die drei Silos, die den fertigen Kristallzucker enthalten. Sie haben ein Fassungsvermögen von insgesamt 60 000 Tonnen. Mit den Dicksaft-Tanks sind sie eine Art Wahrzeichen der Zuckerfabrik. In den zwei Dicksaft-Silos, die für je 20 000 Tonnen Platz haben, wird übrigens der Sirup, der nicht gleich zu Zucker verarbeitet wird, zwischengelagert. Im Frühling

wird die Anlage ein zweites Mal hochgefahren, um den Dicksaft zu Zucker zu verarbeiten.

Die vorletzte Station des Rundgangs ist die Verpackungstation. Diese läuft unabhängig von der Rubenkampagne, da sie ihren Zucker aus den Silos bezieht. Um die Verpackungstation zu besichtigen, erhalten wir saubere graue Kittel. Und wir müssen eine Haube tragen, um den schönen weissen Zucker nicht zu verunreinigen.

Hier arbeiten in der Regel rund acht Personen. Sie packen den Zucker nicht nur in 1-Kilo-Säcken ab, sondern stellen auch Würfelzucker her. Wobei dieser ist nicht mehr so aktuell ist. «Wir verpacken vermehrt die Kleinen Sackets, die in die Gastronomie gehen», sagt Wanner. Die Papiertäcke werden von einer Maschine vor Ort gefertigt. Obwohl auch hier alles weitgehend automatisiert ist, braucht es Personal, das die Prozesse überwacht.

Dazu gehört Maschinenführerin Ursula Staudemann aus Täfelflen, die demnächst ihr 40-Jahr-Dienstsühlabium feiert. «Seit ich angefangen habe, hat sich sehr viel geändert. Vor allem der Maschinenpark ist völlig anders», erzählt sie.

•192 unfallfreie Tage

Zuletzt machen wir im Lager Halt, wo Industrieroboter, die in Plastik eingeschweissten Kilostücke auf Paletten packen und ein automatisch geführtes Wagen gelchen die fertigen Paletten abholt. In die Bahnwagen oder die Lastwagen verladen werden die Paletten dann aber doch von Menschen mit Gabelstaplern. Hier liegen auch grosse weisse Säcke mit einer Tonne Zucker darin und braune Säcke mit 50 Kilogramm schweren Säcken. Die «Big Bags» gehen an Grosskunden. Die 50-Kilo-Säcke sind etwa für Bäckerreien bestimmt. «Der grösste Teil unseres Zuckers liefern wir jedoch als losen Zucker in Zisternenwagen aus», sagt Wanner. Bevor er in Aarberg anheuert, war er übrigens eine Zeit lang im Waadtland in einer Firma tätig, die Zahnarztbesteck herstellt. «Heute mache ich den Zucker, damit meine ehemaligen Kollegen Arbeit haben», sagt er und lacht.

Am Ende des Rundgangs entdecken wir bei der Reception eine digitale Anzeigetafel: «192 unfallfreie Tage», heisst es darauf. Es wäre dem Personal der Zuckerfabrik gönnen, dass diese unfallfreie Zeit auch während der Kampagne anhält.

Eine Bildergalerie und weitere Informationen zur Zuckerfabrik finden Sie unter www.bielerfabrikt.ch/zucker-repo