

Weißes Gold

Auf dem hart umkämpften Zuckermarkt versucht das oberbayerische Regionalnetzwerk Unser Land, mit Bio-Raffinade eine eigenständige Produktion aufzubauen. Ein mühsames und riskantes Vorhaben

Von Georg Etscheit

München – Extrem abgeschottet und hochgradig konzentriert ist der Zuckermarkt in Deutschland. Nur drei Unternehmen teilen sich im Wesentlichen das lukrative Geschäft mit den feinen, weißen Kristallen, die immer mehr Lebensmitteln den verkaufsfördernden Wohlfühlgeschmack verleihen: Südzucker in Mannheim, Nordzucker mit Sitz in Braunschweig und Pfeifer & Langen („Diamant“-Zucker) in Köln. In riesigen Fabriken, drei liegen in Bayern, wird das „weiße Gold“ hergestellt, mit großem Kapital- und noch größerem Energieaufwand. Während der alljährlichen Rübenkampagne stehen die Laster mit den vor Erde starrenden Zuckerrüben in langen Schlangen vor den Toren der Verarbeitungsanlagen.

In diesem harten und zuweilen nicht ganz sauberen Geschäft – vor Kurzem verhängte das Bundeskartellamt gegen die drei großen deutschen Zuckerhersteller wegen verbotener Preisabsprachen Bußgeld in Millionenhöhe – ist Biorübenzucker eine sehr überschaubare Nische. Meist findet man in den Bioläden nur biologisch zertifizierten Rohrzucker aus fernen Ländern. Denn der Anbau von Zuckerrüben in Bioqualität ist mühsam und teuer.

Streng regional erzeugter Biorübenzucker wiederum ist eine Nische in der Nische, ein „Staubkorn in der Zuckerlandschaft“, sagt Nikolaus von Doderer, einer der beiden Geschäftsführer der Unser Land GmbH, die die Produkte des oberbayerischen Regionalnetzwerks unter die Leute bringt. Seit wenigen Wochen hat Unser Land jetzt auch Biorübenzucker in 500-Gramm-Papiertüten im Sortiment. Der Verkauf laufe gut, sagt Doderer. „Es gibt sogar schon Nachbestellungen.“ Auch wenn man für das Pfund 2,49 Euro berappen muss. Ein Kilo konventionelle Raffinade gibt es im gleichen Supermarkt, wohlgemerkt kein Discounter, schon für 89 Cent. Biorohrzucker ist ähnlich teuer wie Biorübenzucker, stammt aber naturgemäß nicht aus der Region.

Bis der heimische Öko-Zucker in den Regalen stand, mussten die ehrenamtlichen Aktiven und die Mitarbeiter des Regionalnetzwerkes zahllose Hürden überwinden. Bauern mussten für den Anbau gewonnen, Transportmittel organisiert, eine möglichst nahe gelegene Zuckerfabrik gefunden werden. „Das hat uns drei Jahre Vorarbeit gekostet“, berichtet Richard Mickasch, Vorsitzender der Unser-Land-Solidargemeinschaft München. Seine Geschichte hört sich streckenweise an wie ein Krimi aus der Welt der globalisierten Wirtschaft, mit A,B- und C-Kontingenten, fragwürdigen Marktstrategien und einer „extraterritorialen Verarbeitung“ inklusive verplombter Eisenbahnwaggons.

Bis 2010 war für das Regionalnetzwerk Unser Land die Welt in Ordnung. Es gab zwar noch keinen regionalen Biozucker, doch Alternativen wie Biorübenzucker aus Österreich. Dann brach das Angebot plötzlich zusammen. „Auf einmal gab es nichts

mehr oder nur zu astronomischen Preisen. Der Markt war wie leergefegt“, erinnert sich Mickasch. Über die Gründe will er nicht spekulieren. Südzucker bestätigt schriftlich eine Knappheit im Jahre 2011. „Zwischenzeitlich kann durch Produktionsausweitung die Nachfrage gedeckt werden. Daran wird sich auch aus heutiger Sicht nichts ändern.“ Wie groß die Nachfrage nach Biorübenzucker ist, sagt der Konzern nicht. „Aus Wettbewerbsgründen machen wir hierzu keine Angaben.“

Unser Land musste kurzfristig auf importierten Biorohrzucker umsteigen. „Für uns als Regionalnetzwerk war das natürlich unbefriedigend“, sagt Mickasch. Zumal die Ernte von Rohrzucker in Ländern wie dem Sudan oder Brasilien ein brutales Geschäft sei und mit dem Öko-Gedanken eigentlich unvereinbar. „Die Blätter des Rohrzuckers sind messerscharf und werden in der Regel mit der Machete gehauen. Egal ob bio oder konventionell.“ Und dann veröffentlichte die Zeitschrift *Ökotest* auch noch eine Vergleichsuntersuchung von Regionalprodukten. Zwar schnitten die Lebensmittel von Unser Land insgesamt gut ab. Nur der Einsatz von importiertem Rohrzucker wurde bemängelt. „Das hat uns natürlich gewurmt“, sagt Mickasch.

Um eine eigene, regionale Zuckerproduktion auf die Beine zu stellen, wurden erst Bauern gesucht, die bereit waren, Zuckerrüben in Bio-Qualität anzubauen. Zuckerrüben gelten als schwierige und aufwendige Kultur. Weil sie verhältnismäßig langsam wachsen, werden sie schnell von Unkraut überwuchert. Im konventionellen Anbau greift man zur Giftspritze; ein Ökobauer muss zur Hacke greifen. Oft erledigen diese mühsame Arbeit billige Saisonkräfte aus Osteuropa. Die extrem frühe Ernte von Biozuckerrüben – sie werden immer am Anfang der jeweiligen Erntekampagne in den noch sauberen Produktionsanlagen verarbeitet – senkt zudem wegen der kürzeren Reifezeit die Zuckerausbeute. Auch ein Faktor, der die Produktion verteuert. Im Donau-Ries, einem traditionsreichen Rübengebiet, fand das Netzwerk Bauern, die bereit waren, die Herausforderung anzunehmen und überdies freie Kontingente hatten. „Das Ries grenzt an die Solidargemeinschaft Augsburgs Land“, sagt Mickasch, „ist also noch südbayerische, regionale Ware.“ 16 Landwirte bauen jetzt auf rund 35 Hektar Biozuckerrüben für Unser Land an.

Zweiter Schritt: die Verarbeitung. Der nächstgelegene Südzucker-Standort, in dem Biorüben verarbeitet werden, ist Warburg im Osten von Nordrhein-Westfalen. Mit 650 Kilometern viel zu weit weg, um einen regionalen Anspruch zu erfüllen. Fündig wurde man in der Schweiz. Die einzige Zuckerfabrik des kleinen Landes betreibt ein Werk in Frauenfeld im Thurgau, rund 25 Kilometer von Konstanz entfernt. „Die 270 Kilometer für das nächstgelegene Werk können wir noch mit unserem Anspruch von Regionalität vereinbaren“, sagt Mickasch. Doch die Schweiz ist nicht EU-Mitglied. Um sich einen Teil der Ein- und Ausfuhrformalitäten zu sparen, organisierte Unser Land eine „exterritoriale Verarbeitung“ der Biozuckerrüben aus dem Donau-Ries. In verplombten Eisenbahnwaggons werden die Rüben nach Frauenfeld transportiert und kommen als fertiger Zucker, ebenfalls unter Zollabschluss, wieder zurück. Abgefüllt in Augsburg, landen sie schließlich in den Geschäften. Die größte Menge ist allerdings für verarbeitete Produkte reserviert. Während das Geschäft mit regionalem Biozucker in Fahrt kommt, ist das nächste Projekt in Planung. Es betrifft ein Produkt, das, wie Zucker, fast paradigmatisch ist für den globalisierten Agrarmarkt: Soja. Aber natürlich aus bayerischen Landen und in garantierter, gentechnikfreier Bio-Qualität.

