

Betriebsbesichtigung in der Südzucker AG - Zuckerfabrik Brottewitz am 05. November 2015

Im Rahmen einer Betriebsbesichtigung bestand am 05. November 2015 die Möglichkeit die Zuckerfabrik der Südzucker AG Werk Brottewitz in 04895 Brottewitz, Mühlberger Straße 10 kennen zu lernen.

Der Ort Brottewitz ist ein Ortsteil der Kleinstadt Mühlberg an der Elbe.

Zur Südzucker AG gehört das Werk seit 1991. Nach umfangreichen Modernisierungs- und Ausbaumaßnahmen hat das Werk eine tägliche Rübenverarbeitungskapazität von rund 6.000 Tonnen Rüben.

Von September bis Dezember/Januar, der Rübenkampagne, arbeitet das Werk ohne Unterbrechung. Hergestellt werden Zucker, Puderzucker und Dicksaft. Der Dicksaft wird eingelagert und während der Dicksaftkampagne in den Monaten Mai und Juni zu kristallinem Weißzucker verarbeitet.

Aus sieben Zuckerrüben kann ca. 1 kg Zucker hergestellt werden.

Kurzinformation zum Werk Brottewitz

- *Seit 1873 ist das Zuckerwerk in Brottewitz in Betrieb.*
- *In der Kampagne beträgt die tägliche Rübenverarbeitungskapazität ca. 6.000 Tonnen.*
- *Die jährliche Rübenverarbeitungsmenge liegt bei zwischen 500.000 und 700.000 Tonnen.*
- *Jährlich werden zwischen 80.000 und 115.000 Tonnen Zucker erzeugt.*
- *Das Werk wird von ca. 400 Landwirten mit Rohstoffen beliefert.*
- *Während der Kampagne sind rund 110 und in der übrigen Zeit rund 90 Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter im Werk beschäftigt.*

An der **Anlieferung** und **Reinigung** begann die Betriebsbesichtigung. Geerntet werden die Zuckerrüben von September bis Januar. Unmittelbar nach der Ernte erfolgt die Anlieferung im Werk direkt durch die Landwirte. Im ersten Schritt erfolgt die Reinigung mit Wasser. Im Anschluss werden die Rüben zerkleinert und die so gewonnenen Rübenschnitzel auf ca. 70°C erwärmt. Durch den Temperatureinfluss werden die Zellwände durchlässig und der Zucker löst sich aus den Schnitzeln mit Wasser. Der gewonnene Saft durchläuft weitere natürliche Reinigungsschritte, während die entzuckerten Schnitzel abgepresst, getrocknet, pelletiert und zur Viehfütterung verwendet werden. Bei der **Safteindickung** wird der gereinigte Dünnsaft, welcher noch sehr wenig Zucker enthält, weiter konzentriert. Der Dünnsaft wird in einer mehrstufigen Verdampfstation eingedickt. Es entsteht der Dicksaft, eine zähfließende, klare und goldgelbe Masse.

Während der **Kristallisation** erfolgt eine weitere Konzentrierung des Dicksaftes in großen Kochapparaten bis zur Kristallbildung. Nach dem Erreichen einer bestimmten Größe der Zuckerkristalle wird die Kochmasse zur Abkühlung und weiteren Kristallisation abgelassen. Die Trennung von Zuckerkristallen und letzten Sirupresten erfolgt in einer Zentrifuge. Nach einer Trocknung und Kühlung des fertigen Zuckers, wird dieser in Silos eingelagert.

Zucker aus Brottewitz wird an die Weiterverarbeitende Industrie lose in Silofahrzeugen, in 25- und 50-Kilogramm-Säcken und in Big Bags der Größen 500 bis 1.500 Kilogramm ausgeliefert. Puderzucker wird in 50-Kilogramm-Säcken an die weiterverarbeitende Industrie ausgeliefert. Wertvolle Nebenprodukte der Zuckergewinnung sind Futtermittel und Carbonkalk.

Quelle: www.mein-suedzucker.de

Vielen Dank an Christian Behrendt für die Organisation der Fortbildung.

Diana Born