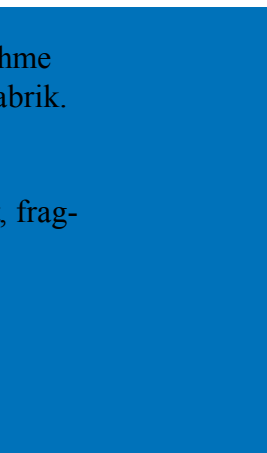


Die Zuckerseite

Was der Suppe das Salz, ist den Mehlspeisen der Zucker. Die süßen Seiten des Lebens genießen wir mit zahlreichen Varianten an Zucker, zuckerähnlichen Stoffen und Süßmittel.

Iris Wagnsonner

© Agrana



hme
abrik.

, frag-

In der Zuckerfabrik Tulln wird der Rohstoff Zuckerrübe zum Endprodukt weiter verarbeitet.

Im Gegensatz zum Salzabbau hat die Zuckerproduktion erst eine sehr junge Tradition zu verzeichnen. Bis vor über 200 Jahren kam Zucker fast ausschließlich aus Übersee, heute produziert Österreich xxx. xxx Tonnen, wobei der Schwerpunkt des österreichischen Zuckerrübenanbaus im Osten des Landes liegt. Im Burgenland, in Wien, Niederösterreich, Oberösterreich und der Steiermark haben sich die Rübenbauern zu Genossenschaften und Vereinigungen zusammengeschlossen. Die AGRANA Zucker GmbH hat in Österreich einen Zucker-Marktanteil von 90 Prozent. Sie ist mit ihren zwölf Produktionsstandorten (neun Zuckerfabriken und drei Lebensmittelproduktionsstätten) in weiteren vier EU-Staaten (Tschechische Republik, Slowakei, Ungarn und Rumänien) vertreten. Die Qualität der Zuckerrübe als Rohstoffbasis bildet gemeinsam mit der Effizienz der eingesetzten Verfahren, die zur Veredelung nötig sind, die Haupterfolgsfak-

toren. Die Zuckerindustrie hat sich für eine umwelt- und ressourcenschonende Zuckergewinnung im Rahmen der Prozesskette Rübe – Zuckergewinnung – Vertrieb in den vergangenen Jahren konsequent am Prinzip der Nachhaltigkeit orientiert. So werden Nebenprodukte der Zucker- und Stärkeerzeugung verfüttert oder als Bodenverbesserungsmittel wieder auf die Ackerflächen gebracht und somit der Kreislauf der Natur geschlossen. In der Süßwarenindustrie ist ein Trend nicht aufzuhalten: Zuckerl ohne Zucker. Dabei sind Ersatzstoffe in den „light“- und „ohne“-Produkten genau genommen nicht gesünder. Abgesehen vom Diätwahn müssen sich Diabetiker dem Thema Zucker besonders widmen. Deshalb nehmen in den Büberregalen neben den Kochbüchern für Diabetiker auch Ratgeber wie „Das grosse Diabetes Handbuch“, kürzlich im Ueberreuter Verlag erschienen (ISBN 978-3-8000-7170-8), Platz ein.

Süße Vielfalt

„Zucker ist Zucker“ sagt unser Körper, der jede Art auf gleiche Weise in Energie umwandelt. Doch im Geschmack gibt es den feinen Unterschied. Rübenzucker, Rohrzucker, Rohrzucker, brauner Zucker, Feinkristallzucker, Staubzucker, Fruchtzucker, Honig, Ahornsirup oder Zuckerersatzstoffe – für das Frühstücksmüsli, den Tee oder die Tortenzubereitung hat man die Wahl. In der K. u. K. Hofzuckerbäckerei Demel verarbeitet Chefzuckerbäcker Dietmar F. Muthenthaler jährlich 20 Tonnen Zucker. Wir haben ihn gefragt, welchen Zucker er für die köstlichen Torten bevorzugt. „Vor allem verarbeiten wir Feinkristall- und Staubzucker. In den Sommermonaten süßt man mehr mit Fruchtzucker und verziert mit den süßen Saisonfrüchten. Nur für Spezialitäten wie braune Cookies verwenden wir braunen Zucker, einfach deshalb weil sie damit knuspriger werden.“ Für unsere Leser wollten wir noch erfahren, was sie bei einem Besuch beim Demel im Herbst Neues und Süßes erwartet: „Natürlich die Strudelvariationen der Saison und die beliebte Maronitorte, die es nur in dieser Jahreszeit gibt.“

Süßes für Diabetiker

xxxxxxxxx
Hier kommt ein Foto vom Demel, vielleicht die oben erwähnte Maronitorte, Muthenthaler himself schickt ein Büberl

xxxxxxxxxxxxxxxxxxxxx
xxxxxxxxxxxxx