



Besuch Zuckerfabrik Frauenfeld

fotogalerie/2014/20141021_kg_zuckerfabrik *Fotos von Margrit Hanselmann*

Bericht zum Besuch bei der Zuckerfabrik in Frauenfeld am 21.10.2014

34 Personen trafen sich am Bahnhof Bassersdorf zur Reise per Zug und Bus zur Zuckerfabrik in Frauenfeld. Nach einem kurzen Film und einigen Informationen erlebten wir in zwei Gruppen eine äusserst interessante Führung. Diese startete bei einem riesigen Platz, wo die Rüben – nach einer Qualitäts-Probe bei der Einfahrt in das Gelände – vom Traktor der Bauern gekippt werden. Die Rüben werden ein erstes Mal mit einem intensiven Wasserstrahl gewaschen und durch einen Bagger in den Wassergraben gestossen. Dieser dient als Förderband und bewegt die Rüben in die Verarbeitung. Ab Mitte September bis ungefähr an Weihnachten werden hier im 24-Stunden-Betrieb die Rüben auf zahlreichen Stationen in einem aufwändigen Verfahren bearbeitet: Waschen, Fremdkörper aus-sortieren, Verkleinerung zu Schnitzel, entzuckerte Schnitzel werden zu Futtermittel, der verbleibende Dicksaft wird verarbeitet und kristallisiert. Schlussendlich kommt der uns bekannte Zucker, nachdem er noch getrocknet wurde, zum Vorschein. In mehreren Silos werden auf dem Areal rund 150'000 Tonnen Zucker gelagert und vorwiegend an Grossabnehmer verkauft.

In der Schweiz wird seit 1899 in Aarberg und 1963 in Frauenfeld Zucker verarbeitet. Die beiden Betriebe schlossen sich 1997 zu einer Gesellschaft zusammen und haben während der Saison 340 Mitarbeitende (davon 100 Festangestellte). Letztere sind von Januar bis Sommer mit der kompletten Zerlegung aller Anlagen/Revision beschäftigt. Weltweit stammt nur etwa 20% des Zuckers aus Rüben (vorwiegend in Europa) der Rest aus Zuckerrohr.

Ein Mittagessen im Personalrestaurant beendete unseren sehr lehrreichen Anlass.

Rudolf Gilgen