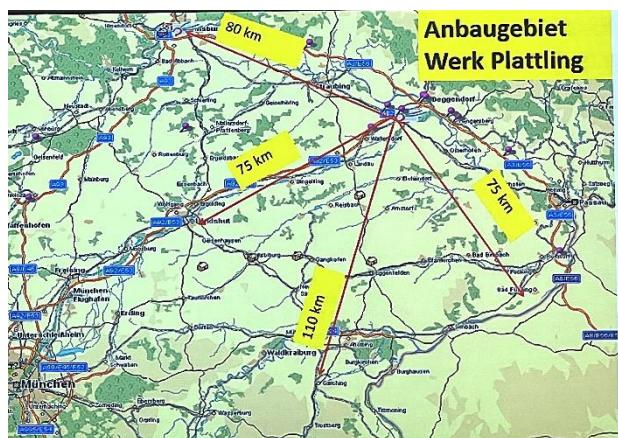




## November 2025: Ausflug zur Zuckerfabrik in Plattling-Wie entsteht eigentlich Zucker?



Vom Gäuboden bis in unsere Region werden Zuckerrüben angebaut. Zurzeit sieht man an den Rändern der Felder große Mieten Zuckerrüben, zum Teil abgedeckt mit Folien.



Den Zuckerrüben und deren Verarbeitung auf den Grund zu gehen war der Grund für 60 Mitglieder der VPI für eine Busfahrt nach Plattling. Dort werden in einem Werk der Südzucker AG die Zuckerrüben der Region verarbeitet.



Doch zunächst nach rund eineinhalbstündiger Busfahrt, war es Zeit zu einem Mittagessen einzukehren. Das Hotel „zur Isar“ in Plattling war unser Ziel. Hier konnten wir gute bayerische Küche in angenehmer Atmosphäre, auch mit eigenem in

der Hausbrauerei gebrauten Bier, genießen.



Nach dem Mittagessen führte uns eine kurze Busfahrt an den Eingang zur Zuckerfabrik. Schon von weitem erkennbar der große Kamin mit der Wasserdampfwolke. Empfangen wurden wir von zwei Herren, die jahrelang in der Instandhaltung gearbeitet hatten, nun aber im Ruhestand mit ihrer profunden Kenntnis noch Führungen anbieten.

Nach einer rund halbstündigen kurzweiligen theoretischen Information über die Südzucker AG und die Verarbeitungsprozesse zur Zuckergewinnung ging es ausgestattet mit Warnweste und Helm auf einen eineinhalbstündigen Rundgang

durch die Fabrik. Wir folgten dabei dem Verarbeitungsprozess, beginnend mit der An-



lieferung der Zuckerrüben mit LKWs im 2minAbstand. Und das 120 Tage, 24h am Tag.

120 Tage, so lange dauert die Rübenkampagne. Bis dahin sollten alle Rüben verarbeitet sein.

Die Rüben werden gewaschen und dann klein geschnitten.

Mit warmem Wasser wird der Zucker ausgekocht. Die ausgekochten Schnitzel werden getrocknet und als Futtermittel verkauft. Mittels Kalk und CO2 wird dann der Zuckersaft gereinigt und zu einem dicken Saft eingedampft. Der Dicksaft wird weiter gekocht bis Kristalle entstehen. Diese Zuckerkristalle werden getrocknet und eingelagert. Der Zucker wird dann verpackt und in verschiedenen Gebinden zum Versand bereitgestellt.



Das notwendige Wasser zur Reinigung und zum Kochen wird zum größten Teil aus den Zuckerrüben gewonnen, die zu mehr als 70% aus Wasser bestehen und einen Zuckeranteil von etwa 17% haben..

Neben Zucker für die Lebensmittelindustrie wird in Plattling der „feine Rübenzucker und „Gelier-Rübenzucker 1:1“ für den Endverbraucher hergestellt. Der „Puder-Rübenzucker“ wird von einem anderen Werk der Südzucker bezogen.

Während die Rübenverarbeitung nach 120 Tagen endet, erfolgt die Zuckerverpackung über das ganze Jahr. Der Vorrat an Zucker wird in großen Betonsilos und in einem Melassetank zwischengelagert.

Nach der Rübenverarbeitung schließt sich die sogenannte „Dicksaftkampagne“ an, in der der Rübensaft zu Zucker verarbeitet wird. Danach werden die Anlagen repariert und gewartet sowie Investitionen getätigt.

Wie wichtig für das Unternehmen, übrigens zu über 60% in Hand von Genossenschaften der Rübenbauern, die Fabrik ist, zeigt auch die Investition in eine gut funktionierende und ausgestattete nebenberufliche Werkfeuerwehr, die 2019 ein neues Feuerwehrhaus in Betrieb nehmen konnte.

Ohne offene Fragen und ausgestattet mit einem Päckchen „Glückszucker“ für jeden Teilnehmer traten die Teilnehmer wieder die Rückreise an. „Durchaus beeindruckend“

war das Fazit zu dem Besuch in der Zuckerfabrik. Gegen 18 Uhr erreichte die Gruppe dann wieder den Landkreis Altötting.

Martin Siebert