

Musik: „Sugar“

O-Ton Dieter Langendorf:

"Mir persönlich sind eigentlich alle Zuckerprodukte sehr lieb, muß ich sagen. Ich mag alles, was süß ist. Das gilt für Schokolade, Bonbons, Eis, Erfrischungsgetränke, Kuchen und Gebäck gleichermaßen, wie für Marmelade und Konfitüre und was es alles gibt."

sagt Dieter Langendorf, von Berufs wegen Zuckerliebhaber. Als Hauptgeschäftsführer der Wirtschaftlichen Vereinigung Zucker vertritt er die Interessen von Zuckerindustrie und Zuckererzeugern in Deutschland. Zuckererzeuger, das sind die 55.000 deutschen Bauern, die auf ihren Äckern regelmäßig Zuckerrüben anbauen. Denn anders als in vielen anderen Ländern wird der Zucker in Deutschland nicht aus Zuckerrohr, sondern aus Zuckerrüben gewonnen. Einer, der mit dem Anbau dieser süßen Knollen sein Geld verdient, ist Karl-Otto Ditges. Im rheinischen Euskirchen baut der Landwirt auf einer Fläche von 80 Hektar Zuckerrüben an - und das schon in der dritten Generation.

O-Ton Bauer Ditges:

"Die Rübenenernte beginnt meistens Mitte September. Für uns Landwirte meistens viel zu früh, weil die Rüben dann noch voll im Wuchs sind, und wir Bauern sind der Meinung, die Rüben sind also noch nicht groß und süß genug, um zur Fabrik gefahren zu werden, aber die Zuckerindustrie möchte im September mit der Verarbeitung beginnen, um dann kurz vor Weihnachten die Kampagne abschließen zu können."

Während der "Kampagne" genannten Erntezeit werden in Deutschland riesige Mengen Zuckerrüben aus dem Acker geholt. Allein Bauer Ditges erntet mit seinem vollautomatischen Rübenroder um die 6 Millionen Rüben.

Atmo: Treckergeräusche

Vom Feld geht es dann sofort in die nur zwei Kilometer entfernte Zuckerfabrik. Hier werden die Rüben gewaschen, zerkleinert und zu Zuckersaft gekocht. Anschließend wird der Zuckersaft eingedampft, und schließlich in der Zentrifuge von den Kristallen getrennt. Was entsteht ist weißer Kristallzucker. 35 Kilo isst jeder Deutsche davon im Jahr. Natürlich nicht pur, sondern in Form von Schokolade, Cola, Kuchen und vielem mehr. Zum Vergleich: Die Brasilianer schaffen mit 53 Kilo pro Person noch wesentlich mehr als die Deutschen, während ein durchschnittlicher Japaner es nur auf die Hälfte des deutschen Kristallzuckerkonsums bringt. Doch nicht nur Kristallzucker kann man den süßen Zuckerrüben abgewinnen.

Atmo: Abfüllanlage

Nicht weit entfernt von Bauer Ditges steht die Fabrik Grafschafter. Hier wird schon seit über 100 Jahren ein dunkler, klebrig-zäher Sirup produziert. Abgefüllt in gelbe Pappbecher hat der Grafschafter Rübensirup als Brotaufstrich vor allem im Rheinland viele Freunde, sagt Ralf Spicker, Verkaufsleiter bei Grafschafter.

O-Ton Ralf Spicker:

"Neulich war es, daß jemand in Boca Raton in einer Metzgerei unseren Zuckerrübensirup gesehen hat und es dann zum Anlaß nahm, uns auch zu schreiben, und man hat sich sehr gefreut, unsere Produkte unten zu finden."

Deshalb schickt Spicker auch immer mal wieder eine Palette Rübenkraut nach Florida, oder zu Deutschstämmigen in Kanada, oder Australien.

Für Bauer Ditges ist es letztlich egal, wem er seine Rüben verkauft. Egal ob Zucker- oder Sirupfabrik: Der Preis ist überall der gleiche. Und auch, was die Menge angeht, ist der Markt streng reglementiert. A-, B- und C-Rüben gibt es nach der Europäischen Zuckermarktordnung.

O-Ton Bauer Ditges:

"Also, für A- und B- Rüben gibt es garantierte Preise, wobei die B-Preise geringer sind. Die C-Preise werden jährlich ausgehandelt, und richten sich nach den Weltmarktpreisen des jeweiligen Zuckerwirtschaftsjahres."

Hintergrund: Seit 1968 gibt es in der Europäischen Union eine gemeinsame Zuckermarktordnung, die den europäischen Zuckermarkt vor der Konkurrenz des Weltmarktes abschottet. Verbandsgeschäftsführer Langendorf:

O-Ton Dieter Langendorf:

"Für die Zuckerrübenherzeuger gibt es in Europa eine Abnahmegarantie für eine bestimmte Menge, das ist die Quote. Für diese Quote hat der Landwirt einen Anspruch auf einen sogenannten Rübenmindestpreis."

Für Bauer Ditges heißt das: Schon vor der Aussaat weiß er genau, wieviele Rüben er zu welchem Preis verkaufen kann. Produziert er wesentlich mehr als die vorher festgesetzte Höchstquote, fallen Preis- und Absatzgarantie weg - die Rüben werden als C-Zucker auf dem Weltmarkt verkauft. Und das lohnt sich angesichts vergleichsweise hoher Produktionskosten für den deutschen Bauern nicht.

O-Ton Dieter Langendorf:

"Die Zuckerrübe wird an Standorten angebaut, die über hohe Sozialstandards verfügen, über hohe Umweltstandards. Und das bedeutet automatisch auch höhere Kosten für die Erzeugung. Während das Zuckerrohr eben in Ländern angebaut wird, wo die Standards deutlich niedriger sind - beispielsweise die Löhne sind sehr viel günstiger. Kinderarbeit ist in manchen Regionen noch Gang und gebe."

Die Folge, so Dieter Langendorf: In ganz Europa ist die Rübenanbaufläche geschrumpft - die Bauern beschränken sich freiwillig auf die Versorgung des durch die Zuckermarktordnung abgeschotteten Europäischen Marktes. Das Argument, die Abschaffung der protektionistischen Zuckermarktordnung würde den Armen in den Entwicklungsländern zu Gute kommen, läßt der Lobbyist nicht gelten. Während die deutschen Bauern als Aktionäre der Zuckerindustrie auch Anteil an deren Wertschöpfung hätten, profitierten die Tagelöhner auf den Zuckerrohrplantagen der Entwicklungsländer nicht vom Gewinn der Zuckerfabriken.

O-Ton Dieter Langendorf:

"Gerade in Deutschland, daß ist sicherlich bei uns eine ganz große Besonderheit, daß praktisch 80 Prozent unserer Zuckerindustrie ganz oder mehrheitlich im Besitz der Zuckerrübenanbauer liegen"

Und das ist ja auch ein großer Unterschied zu unserem Hauptwettbewerb Brasilien, wo die Zuckerindustrie in der Hand von weniger als 10 Familien ist."

Das ist in Deutschland mit seinen 55.000 Rübenbauern noch ganz anders.

Allerdings ist auch hier ein Konzentrationsprozeß zu verzeichnen: Es gibt immer weniger, aber dafür größere Rübenanbau- und Zuckerverarbeitungsbetriebe. Der Verbraucher allerdings profitiert von dem Konzentrationsprozeß in der Branche: Mußte ein Arbeiter vor 50 Jahren noch eine Stunde arbeiten, um sich ein Kilo Zucker leisten zu können, so braucht er dafür heute nur noch 4 Minuten.