



„Zuckerrübe oder Zuckerrohr – Wer gewinnt das süße Rennen?“ – Bedenkenswertes

**Was ist gut oder besser: Regionaler Zucker aus Zuckerrüben
oder fair gehandelter Zucker aus Südamerika / Asien aus dem Bioladen / Weltladen?**

Regionaler Zucker aus Zuckerrüben	Fair gehandelter Rohrzucker
Wird als Fruchtfolge angebaut → erhöht Bodenfruchtbarkeit	Rohrzucker wächst das ganze Jahr, wird einmal pro Jahr geerntet, aber kann pro Pflanze bis zu 8 mal beerntet werden → ist somit physiologisch effizienter
Rübe kommt auf nur $\frac{3}{4}$ des Zucker-Ertrages des Zuckerrohrs	Zuckerrohrbauern setzen keinen Dünger ein, die Produktion erfolgt größtenteils in Handarbeit ohne energienutzende Maschinen
Rübe darf nicht häufiger als alle 3 Jahre auf einem Feld angebaut werden → nicht selbstverträglich → Empfindlichkeit ggü. Krankheiten und Schädlinge steigt	Zuckerrohr wird als Monokultur angebaut, Pflanzung muss spätestens nach 7 Jahren erneuert werden
Hoher maschineller Aufwand bei Ernte und Produktion → führt zusätzlich zu Verdichtung des Bodens	Dichtes Wurzelgeflecht schützt Boden vor Erosion
Konventionelle Zuckerrüben benötigen relativ viel mineralischen Stickstoffdünger	Umweltstandards beschränken Verwendung von „Agro-Chemikalien“
Tiefreichende Wurzeln der Rüben sind förderlich für die Bodenstruktur.	Nachhaltiger, ressourcenschonender und umweltverträglicher Anbau und Gewinnung
Effiziente Stickstoff- und Nährstoffnutzung des Bodens → Vermeidung von Nitratreinträgen im Grundwasser	Produktion, so wie Verarbeitung spielen in Bezug auf Umweltschäden und Klimaschutz eine größere Rolle als entstehende Transportkosten bei Exporten (Nur bei Verschiffung!)
Wiederverwendung von Begleit- und Nebenprodukten bei Zuckerproduktion (z.B. Rübenerde) → hohe Nachhaltigkeit	Fair gehandelter Rohrzucker weist meist bessere Ökobilanz (= Summe aus Faktoren wie Treibhaus, Flächenertrag, Düngereinsatz oder Anbaumethode) auf als angebaute Rübenzucker in Deutschland
Ökologische Nutzung von Energie und Wärme	Entwicklungs- und Schwellenländer sind vor allem auf Zucker-Exporte angewiesen, da dieser großen Teil der Exporte ausmacht (z.B. Brasilien 40 %)
Zuckerproduktion hat wenig Bedarf an Frischwasser, Zuckerrübe ist mit 75-Prozentigem Wassergehalt vielmehr Netto-Wassererzeuger	Fairtrade zahlt Kleinbauern und Kleinbäuerinnen festgelegte Preise, die deutlich über dem Weltmarktpreis liegen



„Zuckerrübe oder Zuckerrohr – Wer gewinnt das süße Rennen?“ – Bedenkenswertes

Regionaler Zucker aus Zuckerrüben	Fair gehandelter Rohrzucker
Geringe Transportkosten und Emissionen durch regionale Nähe von Anbau und Verarbeitung	Unterstützung von Kleinbauern im „Fairtrade-System“ durch Prämien, die eigenverantwortlich in soziale, infrastrukturelle und ökologische Projekte investiert werden
Rübenzucker dominiert europäischen Zuckermarkt bei Verwendung in zuckerverarbeitenden Produkten (z.B. Gebäck, Süßigkeiten)	→ Mit Kauf von Fairtrade-Zucker Unterstützung der Kleinbauern in Südamerika/Asien
Regionale Verarbeitung als wesentliches Merkmal → Unterstützung lokaler Wirtschaft	

Ein mögliches Fazit:

Sowohl für regionalen Zucker aus Zuckerrüben, als auch für fair gehandelten Zucker aus Südamerika/Asien gibt es eine Reihe guter Argumente. Meiner Meinung nach ist es durchaus sinnvoll mit dem Einkauf von fair gehandeltem Rohrzucker die Kleinbauern in Südamerika/Asien zu unterstützen. Durch die Prämien im Fairtrade-Programm, die für soziale und ökologische Projekte bestimmt sind, ist ein effektiver Beitrag zur Entwicklungspolitik möglich. Nichtsdestotrotz lässt sich nicht abschließend bestimmen, welcher Zucker der Bessere ist. Sicher ist nur eines: Egal ob Rohr- oder Rübenzucker, bei der Wahl ist die fair gehandelte Variante des Rohrzuckers auf der einen Seite und die biologische/ökologische, regionale Variante des Rübenzuckers auf der anderen Seite, den jeweiligen konventionellen Varianten stets vorzuziehen. (Vincent Ukena)

Ein zweites mögliches Fazit:

Angesichts der Tatsache, dass nur 6 kg des von den Deutschen im Durchschnitt im Jahr konsumierten Zuckers im privaten Haushalt verbraucht wird, plädiere ich dafür diese 6 kg immer im Weltladen zu kaufen! Die restlichen 26 konsumierten Kilos sind ja aus Zuckerrüben! (Jutta Boysen)

Und wie lautet Ihr Fazit?

Quellen:

www.nordzucker.de/verbraucher/ueber-zucker.html

<http://www.oeko-fair.de/essen-trinken/zucker>

<http://www.dnz.de/rund-um-ruebe-zucker/>

<https://www.freitag.de/autoren/steffen-kraft/201efair-gehandelte-osterhasen-retten-nicht-die-welt-aber-verbessern-sie201c>

Zusammengestellt von Vincent Ukena, für:

Fastenaktion “7 Wochen mit Produkten aus Fairem Handel und der Region” www.7wochenmit.info

aktualisiert im Juni 2022 für Juttas Rezepte Rubrik in *initiativ 165* (siehe <https://erdcharta.de/erd-charta-materialien/zeitschriften/>)