



# Erntezeit





# Zucker aus der Zuckerrübe

In Niedersachsen kennen wir alle die Rübenkampagnezeit (Rübenerntezeit), wenn jetzt im Herbst die Rüben geerntet und zu den Zuckerfabriken gefahren werden. Dort wird der Zucker mit heißem Wasser aus den klein gehackten Rüben herausgelöst. Dabei gehen natürlich auch noch andere Inhaltsstoffe in Lösung. In verschiedenen ausgeklügelten Schritten werden diese wieder ausgefällt und schließlich der schöne weiße Zucker kristallisiert.

Zuckerraffinade ist wohl die reinste Verbindung, die wir im Lebensmittelgeschäft kaufen können.

Der sogenannte braune Rohzucker ist einfach noch durch Inhaltsstoffe verunreinigt.

Zuckerrübensirup ist der eingedickte Saft der gekochten Rübenschnitzel und wird als Brotaufstrich verwendet.



