

Zukunft ist kein Zuckerschlecken

Der tiefe Eurokurs, die Zuckerquoten-Aufhebung in der EU und Initiativen zur Reduktion des Zuckerkonsums: Die Schweizer Zuckerwirtschaft sieht sich mit grossen Herausforderungen konfrontiert. Diese will sie angehen.

DORIS BIGLER

Wie süss ist die Zukunft des Schweizer Zuckers? Diese Frage stellten sich das Kompetenznetzwerk Ernährungswirtschaft, Svial (Verband der Ingenieur-Agronomen und Lebensmittel-Ingenieure), und Agro Marketing Thurgau. Sie organisierten dazu einen Anlass für Interessierte aus der Landwirtschafts- und der Lebensmittelbranche bei Coca-Cola HBC Schweiz AG (siehe Kasten). Diese ist mit 20 000 Tonnen pro Jahr einer der grössten Abnehmer von Schweizer Zucker.

Argumente für CH-Zucker

«Wir stellen hohe Anforderungen an unseren wichtigsten Rohstoff, den Zucker», erklärte Patrick Wittweiler von Coca-Cola HBC Schweiz. Eine hohe Reinheit ohne Farbveränderungen, möglichst homogene Korngrößen und keine mikrobiologischen Verunreinigungen seien ein Muss. Zudem führe Coca-Cola kein Lager und sei daher auf drei bis fünf Camion-Lieferungen pro Tag angewiesen, was kurze Lieferwege bedinge. «Das alles spricht für Schweizer Zucker», betonte Wittweiler. Aber: «Die lokale Produktion muss wirtschaftlich Sinn machen.»

Hier sieht er Herausforderungen mit den höheren Produktionskosten und Preisen in der Schweiz: «Wir haben potenzielle Kunden, die Importprodukte beziehen.» Die Statistik beweist, dass die Produktion von Erfrischungsgetränken in der Schweiz in den letzten Jahren stetig leicht gesunken ist, wäh-



Coca-Cola Schweiz bezieht rund 20 000 Tonnen Schweizer Zucker pro Jahr. Jeden Tag werden drei bis fünf Lastwagen abgeladen. (Bilder: Doris Bigler)



Mit dieser PET-Abfüllmaschine können pro Stunde bis zu 42 000 Flaschen Cola oder andere Getränke abgefüllt werden.

rend die Importe zugenommen haben. «Wir glauben jedoch, dass die Herkunft Schweiz einen Mehrwert für den Konsumenten bringt und damit bis zu einem gewissen Grad höhere Preise möglich sind.»

Die SZU bereitet sich vor

Diese Aussage freute Joachim Pfautsch von der Schweizer Zucker AG (SZU). Der Leiter des Zuckerwerks Frauenfeld bemerkte: «So tönt es leider bei Weitem nicht von allen unseren Abnehmern.»

Bereits seit der Aufhebung des Euro-Mindestkurses ist die Situation für die SZU alles andere als rosig. «Von 2014 bis 2016 ist der Umsatz mit 250 000 Tonnen Schweizer Zucker um 55 Mio. Fr. gesunken.» Dies, weil es aufgrund des fehlenden Grenzschutzes keine Preisdifferenz zwischen EU- und Schweizer Zucker gibt.

Und es wird noch schlimmer kommen: Am 1. Oktober 2017 wird in der EU die Quotenregelung für Zucker und Isoglucose aufgehoben. «Die grossen Player auf dem EU-Zuckermarkt wollen ihre Anbauflächen um bis zu 40 Prozent ausdehnen», weiss Pfautsch. Das werde einen riesigen Verdrängungskampf geben, von dem auch die Schweiz nicht gefeit sei. «Es werden diejenigen Standorte überleben, die tiefe

Personalkosten, tiefe Energiekosten und tiefe Transportkosten haben.» Deutschland und Polen hätten hier momentan die besten Voraussetzungen.

Zusätzlich bereiten der Zuckerbranche verschiedene Initiativen zur Reduktion des Zuckerkonsums Sorgen.

Der Werkleiter nannte am Event konkrete Massnahmen, mit denen die SZU den Herausforderungen begegnen will:

- Bis 2017: 10% weniger Kosten und 10% weniger Mitarbeitende.
- Die Arbeitszeit wird von 40,5 auf 42 Std./Woche erhöht.
- Steigerung der Fabrikauslastung durch die Verarbeitung deutscher Rüben.
- Erhöhung der Produktion von Biozucker im Werk Frauenfeld – mangels inländ-Biorüben mit Biorüben aus Deutschland.
- Transportoptimierung.
- Alternative Projekte, etwa in der Energieproduktion.
- Kundenbindung verbessern.
- Einsatz für eine politische Lösung: Schwellenpreissystem, Einzelkulturbeitrag.

Sein Fazit: «Die Zukunft des Schweizer Zuckers ist nicht ganz sauer, aber relativ schwierig.» Wenigstens ist damit zu rechnen, dass global in den nächsten zwei Jahren wieder mehr Zucker verbraucht als produziert wird. Dadurch dürften die tiefen Weltmarktpreise etwas ansteigen.

COLA IN DER SCHWEIZ

Seit 1936 produziert die Coca-Cola HBC (Hellenic Bottling Company) Schweiz AG Erfrischungsgetränke für die Schweiz. Die Marke Coca-Cola gehört der «The Coca-Cola Company» in Atlanta (USA). Diese produziert das Getränkekonzentrat für alle Abfüller. Der Hauptsitz von Coca-Cola HBC Schweiz ist in Brüttel-sellen ZH. Hier werden Getränke der Marken Coca-Cola, Fanta, Sprite und Nestea produziert. Seit 2002 gehört auch Valser Wasser zum Unternehmen. Einige Zahlen zu Coca-Cola HBC Schweiz:

- 1000 Mitarbeiter.
- 500 Mio. Liter Getränke werden pro Jahr abgefüllt.
- 12 Getränkemarken.
- 80% der Getränke, die Coca-Cola HBC Schweiz verkauft, werden hierzulande produziert.
- 95% der Rohmaterialien stammen aus der Schweiz.

So entsteht Coca-Cola

Für die Herstellung von Coca-Cola wird Zucker in Wasser aufgelöst und als Sirup pasteurisiert. Dieser Sirup wird anschliessend mit dem Coca-Cola-Konzentrat und filtriertem, mit Chlor behandeltem Leitungswasser gemischt, und mit Kohlensäure versetzt. Das beliebteste Cola der Schweizer ist übrigens das Classic (150 Mio. Liter), gefolgt vom Zero (73 Mio. Liter). big



Joachim Pfautsch, Leiter der Zuckerfabrik Frauenfeld, will künftig mehr Biozucker produzieren.



«Die hohe Qualität und kurze Lieferwege sind Argumente für Schweizer Zucker», sagt Patrick Wittweiler von Coca-Cola HBC Schweiz.

E-PAPER

Mehr Bilder im E-Paper:
www.schweizerbauer.ch/epaper