



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

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

Regionaler Nordzucker aus Zuckerrüben	Fair gehandelter Rohrzucker
Wird als Fruchtfolge angebaut → erhöht Bodenfruchtbarkeit	Rohrzucker wächst das ganze Jahr, wird ein mal pro Jahr geerntet, aber kann pro Pflanze bis zu 8 mal beerntet werden → ist somit physiologisch effizienter
Rübe kommt auf nur ¾ 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 Nitrateinträgen 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 angebauter 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

<b>Regionaler Nordzucker aus Zuckerrüben</b>	<b>Fair gehandelter Rohrzucker</b>
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	
Zuckermarktordnung garantiert Rübenzucker-Erzeugern/innen festgelegten Mindestpreis	

### **Ein mögliches Fazit:**

Sowohl für regionalen Nordzucker aus Zuckerrüben, als auch für fair gehandelten Zucker aus Südamerika/Asien gibt es eine Reihe guter Argumente. Da der europäische Zuckermarkt allerdings stark vor Importen geschützt wird und deshalb hauptsächlich Rübenzucker in Europa verwendet wird, ist es meiner Meinung nach 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 28 konsumierten Kilos sind ja aus Zuckerrüben! (Jutta Boysen)

### **Und wie lautet Ihr Fazit?**

#### **Quellen:**

[www.nordzucker.de/verbraucher/ueber-zucker.html](http://www.nordzucker.de/verbraucher/ueber-zucker.html)  
<https://www.fairtrade-deutschland.de/produzenten/zucker/>  
<http://www.gesichter-afrikas.de/fairer-handel/fairer-handel-in-afrika/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](http://www.7wochenmit.info)