

Gut zu wissen

Zucker

Zucker wird aus Zuckerrohr oder Zuckerrüben hergestellt. In der EU wird der meiste Rübenzucker weltweit erzeugt, insgesamt ungefähr 50 % der Weltproduktion. An der weltweiten Zuckerproduktion macht Rübenzucker jedoch nur 20 % aus; die restlichen 80 % werden aus Zuckerrohr gewonnen.

Eine stark wachsende Bedeutung hat Bioethanol aus Zuckerrohr und aus Zuckerrüben als Kraftstoff bzw. Biokraftstoff.

Rohrzucker wird aus Zuckerrohr gewonnen, das vor allem in tropischen Ländern angebaut wird. Aus Rohrzucker können drei verschiedene Varianten des Zuckers hergestellt werden. Sie unterscheiden sich darin, in welchem Maß sie raffiniert wurden.

Vollrohrzucker

Der gewonnene Zuckerrohrsaft wird hierfür nur eingedickt und getrocknet und dann gemahlen. So bleibt die Melasse mit ihren wertvollen Mineralien und Vitaminen erhalten. Sie ist für den Karamellgeschmack und die braune Farbe des Vollrohrzuckers verantwortlich.

Rohrohrzucker

Die Zuckerkristalle werden nur einmal raffiniert. Dadurch bleibt ein kleiner Teil der Melasse erhalten und ist für die leicht bräunliche Farbe verantwortlich.

Rohrzucker

Der weiße Rohrzucker ist so lange dem Raffination-Prozess unterzogen worden bis keine Melasse mehr enthalten ist. Ihm fehlen somit nicht nur die bräunliche Färbung, sondern auch die gesunden Mineralien und Vitamine.

Warum hat Zucker kein Mindesthaltbarkeitsdatum?

Das Mindesthaltbarkeitsdatum (MHD) gibt Aufschluss darüber, wie lange ein Lebensmittel ohne Geschmacks- und Qualitätseinbußen sowie gesundheitliches Risiko verzehrt werden kann. Bei Zucker ist kein MHD vorgeschrieben, da er nicht schlecht werden kann. Das liegt daran, dass Zucker jedem Schimmelpilz oder Bakterium sofort das Wasser entzieht und es damit unschädlich macht.

Warum Zucker aus Zuckerrohr im Weltladen?

Zuckerrohr wird im globalen Süden angebaut. Der Faire Handel ermöglicht den Bauernfamilien einen gesicherten und auskömmlichen Lebensunterhalt sowie gute Arbeits- und Lebensbedingungen.

Im Weltladen finden Sie folgende Zucker aus fairem Handel:

- unraffiniertes **Vollrohrzucker** in der Umstellung auf Bio (von den Philippinen)
- teilraffiniertes Bio-**Rohrohrzucker** (aus Paraguay)
- Bio-**Kokosblütenzucker** (aus Indonesien)
- **Palmkandis** aus Indien
- Bio-**Puderzucker** aus Rohrohrzucker (aus Kuba), der weder chemische Zusatzstoffe wie Trennmittel oder Rieselhilfen enthält.
- Bio-**Zuckersticks** aus Rohrohrzucker (Paraguay)