



So nachhaltig ist die Zuckerrübe!

... gut für unsere **Region!**



15.000
Landwirte liefern regional angebaute Rüben an Südzucker.

1 Zuckerfabrik im ländlichen Raum sichert durchschnittlich:
250 direkte Arbeitsplätze
2.250 indirekte Arbeitsplätze
130 Mio. € Wertschöpfung

80 %
der Wertschöpfung verbleiben in der Region.
Zucker aus Deutschland: produziert unter höchsten Umweltstandards.

... gut für unser **Klima!**



Regionale Produkte vermeiden sinnlose Transporte.

Zucker aus Deutschland: Kurze Transportwege sparen Kraftstoff & Emissionen.

Transportentfernung vom Feld zum Kunden:
Rübenzucker produziert und verbraucht in Deutschland – **ca. 225 km**
Rohrzucker produziert in Brasilien und verbraucht in Deutschland – **ca. 10.000 km**

1 ha Zuckerrüben bindet genauso viel CO₂ wie **3 ha** Wald

... gut für unser **Wasser!**



Die Zuckerrübe entzieht dem Boden mehr Stickstoff als gedüngt wird: Nitrat-Anreicherung hat keine Chance.

Die Zuckerrübe nutzt Wasser effektiver als andere Kulturen.

Mit einem **2,50 m** tiefen Wurzelsystem nutzt sie auch Nährstoffe aus unteren Bodenschichten.

Die Zuckerrübe – ein Magnet für Nährstoffe.
50 % weniger Wasserverbrauch als Zuckerrohr.

... gut für die **Biodiversität!**



Schutz und Nistmöglichkeiten für bodenbrütende Vögel wie Feldlerche und Kiebitz.

Blühstreifen bieten Bienen, Hummeln und anderen Insekten Nahrung und Lebensraum.

Zuckerrübenanbau: Abwechslung im Landschaftsbild statt Monokultur!
ca. 2.000 Blühstreifen an Rübenfeldern in Deutschland.

Zahlreiche Wildtiere wie z. B. Feldhasen finden Schutz im Zuckerrübenfeld bis in den Herbst hinein.

Jetzt auch als Feldrandschilder-Serie erhältlich – fragen Sie Ihre Rohstoffabteilung!



8 gute Gründe für Zucker

Zucker ist ein Naturprodukt

Wer Wert auf Natürlichkeit legt, ist beim Zucker genau richtig: Er ist ein hochwertiges Naturprodukt und gehört zu einer alltäglichen wie ausgewogenen Ernährung dazu. Der aus

der Rübe gewonnene Zucker wird weder chemisch verändert noch enthält er andere Stoffe.

Zucker bringt Geschmack.

Zucker verfügt über das ausgewogenste und somit harmonischste Süßprofil aller bekannten Lebensmittelzutaten. Neben dem süßen Geschmack ist Zucker ein natürlicher Geschmacksverstärker, der viele Aromen, beispielsweise von Früchten oder

von Gemüse, erst zur vollen Entfaltung bringt. Zucker rundet den Geschmack von Lebensmitteln ab, zum Beispiel in Tomatensaucen, Ketchup oder Salaten, die Essig enthalten.

Zucker konserviert.

Zucker ist ein bewährtes Mittel, um die Haltbarkeit von Lebensmitteln auf natürliche Weise zu erhöhen, zum Beispiel bei Konfitüren. Wird hier der Zucker reduziert, werden in der Regel Konservierungsstoffe eingesetzt, um die Haltbarkeit zu verlängern. Weniger Zucker in Lebensmitteln heißt nicht weniger Kalorien. Gerade in festen Lebensmitteln kommt Zucker nicht

nur wegen seiner Süße sondern auch wegen seines Volumens zum Einsatz. Er muss also durch andere Zutaten ersetzt werden, die in der Regel genauso viel oder mehr Kalorien liefern. Zuckerreduzierte Produkte haben deshalb oft genauso viele Kalorien wie die normalen, vergleichbaren Produkte – manchmal sogar mehr.

Zucker macht nicht süchtig.

Es gibt keinen wissenschaftlichen Beleg dafür, dass Zucker als Lebensmittelbestandteil dazu führt, dass Menschen dauerhaft Heißhunger auf zuckerhaltige Lebensmittel entwickeln. Genau-

so wenig dafür, dass Zucker eine sogenannte substanzgebundene Sucht auslöst, also Menschen auf einmal den Drang hätten, eine Zuckertüte leer zu essen.

Zucker ist ein modernes Lebensmittel.

Zucker ist vegetarisch, sogar vegan. Zucker wird in Europa aus heimischen Zuckerrüben gewonnen und ist damit ein regionales Lebensmittel. Dies macht Zucker zu einem trendigen Lebensmittel. Rohrzucker ist chemisch und geschmacklich identisch – nur mit einem deutlich längeren Transportweg nach Europa! Übrigens ist brauner Zucker nicht natürlicher

oder gesünder als weißer Zucker: Die Menge der in braunem Zucker enthaltenen Mineralien und Spurenelemente ist so gering, dass sie keinen Effekt auf eine gesunde Ernährung hat. Der Unterschied ist lediglich, dass bei weißem Zucker der bräunliche Sirup von den Kristallen abgeschleudert wird.

Zucker und gesunde Zähne sind kein Widerspruch.

Wer regelmäßig Zähne putzt, dabei fluoridhaltige Zahnpasta verwendet und durch konsequente Vorsorge Karies „die Zähne zeigt“, kann guten Gewissens alles essen, was Kohlenhydrate enthält: Vom Brot über Nudeln und Kartoffeln bis hin zu

Zucker. Vor diesem Hintergrund ist es auch nicht erstaunlich, dass sich die Zahn- und Mundgesundheit der Deutschen und besonders die der Kinder und Jugendlichen deutlich verbessert hat.

Zuckerverzehr ist moderat.

Jeder Mensch ist anders und isst anders. Allgemeingültige Ernährungsempfehlungen passen daher nicht, so wie ein Schuh Gr. 39 nicht jedem passt. Bemüht man einen Durchschnitt, so verzehren in Deutschland Frauen jährlich 18 kg

Haushaltszucker pro Kopf und Männer 20 kg. Das entspricht bei Frauen 9,7 % der täglichen Energiezufuhr und bei Männern 11,6 %. Damit ist der Zuckerverzehr hierzulande auf einem moderaten Niveau.

Weitere gute Gründe finden Sie auf

[Zuckerverbaende.de](http://www.suedzucker.de) und
http://www.suedzucker.de/de/Zucker/Zucker_und_Ernaehrung/

