

Zuckerfabrik Clauen: Sieg im Süß-Vergleich und große Investitionen

Die **Rübenkampagne** im Peiner Land läuft auf Hochtouren – Clauen freut sich über die süßesten Rüben im Konzernvergleich – Neuer Dekanteur soll auch Gerüche minimieren

VON CHRISTIAN MEYER

Clauen. Dieses gleichmäßige Rumpeln auf dem Förderband, das hören sie hier gerne: Vor rund sechs Wochen hat in der Zuckerfabrik in Clauen die Rübenkampagne begonnen. 750 Landwirtschaftsbetriebe aus der Region liefern die süße Feldfrucht an, die in diesem Jahr besonders süß ist. Erfreulich ist noch etwas: Die Nordzucker AG investiert mehrere Millionen Euro und macht das Werk in der Gemeinde Hohenhameln fit für die Zukunft. Eine Anlage zum Energiesparen ist geplant, ein „kleines Ufo“ ist schon da – und das soll auch dafür sorgen, dass Gerüche minimiert werden.

Freude über hohen Zuckergehalt

Im Fünfminuten-Takt rollen an diesem Morgen die Rüben-Laster auf dem Werkgelände an und kippen ihre süße Fracht ab. Werkleiter Dr. Jörg Vietmeier schaut sich die Zuckerrüben gerade besonders gerne an. Gesund, groß: „Der Rohstoff sieht unheimlich sauber aus“, schwärmt er. Doch auch die inneren Werte lassen sich sehen: „Der Zuckergehalt liegt deutlich über dem Schnitt der beiden vergangenen Jahre“, stellt Teamleiter Jan Burgdorff fest, der die operative Führung des Rübenbereichs im Werk in Clauen innehat.

Am 5. September erfolgte in diesem Jahr die erste Rüben-Anfuhr, zwei Tage später schnitten Maschinen die ersten Rüben und die Zuckerproduktion startete. Rundum die Uhr wird im Werk in Clauen mit seinen rund 200 Mitarbeitenden nun bis voraussichtlich Januar produziert. Auch an Weihnachten oder Neujahr laufen die Maschinen.

Die süßesten Rüben im Konzernvergleich

Mehr als 1,5 Millionen Tonnen Zuckerrüben hat das Werk in Clauen im Vorjahr verarbeitet. Damit zählt es zu den größeren der insgesamt sechs deutschen Produktionsstandorte der Nordzucker AG. „Wir liegen in einem Speckgürtel des Rübenbaus“, stellt Werkleiter Vietmeier fest und verweist nicht ohne Stolz noch auf eine Besonderheit: „So wie es bislang aussieht, haben wir die süßesten Rüben im Konzernvergleich hier in Clauen.“

Die Sonne hat die Rüben „gezuckert“. „An sehr trockenen Standorten haben wir teils Rüben mit über 20 Prozent Zucker-



Freuen sich über die gute Qualität der Zuckerrüben: Werkleiter Dr. Jörg Vietmeier (rechts) und Teamleiter Jan Burgdorff. FOTO: RALF BÜCHLER

gehalt festgestellt, das ist sehr untypisch“, erläutert Burgdorff. Es gäbe aber auch Bestände, bei denen durch die Trockenheit das Blattwerk zusammengebrochen sei und die dadurch Zucker „verbraucht“ hätten. Hier seien Werte mit 16 bis 17 Prozent gemessen worden.

Landwirte und die Zuckerfabrik hatten während der Wachstumsphase der Rüben im Frühjahr sogar auf eine überdurchschnittliche Ernte gehofft. „Wir hatten lange sehr frohwüchsige Bedingungen.“ Doch die lange Trockenheit Ende des Sommers ließ diese Träume noch zerplatzen. „Wir sind doch nur auf den langjährigen Schnitt gekommen“, weiß Burgdorff. In Clauen geht man daher davon aus, dass die Rübenkampagne etwas früher beendet wird als im Vorjahr.

Der in Clauen hergestellte Zucker geht vor allem an Lebensmittelproduzenten und ist im Supermarkt-Regal zu finden. Doch nicht nur kristalliner Weißzucker wird produziert. Aus den Resten der Zuckerrüben wird auch Futtermittel für die Landwirtschaft erzeugt, die bekannten Rüben-Pellets. Auch

Kalkdünger für ihre Felder holen sich Landwirte gerne vom Zuckerfabrik-Gelände ab. Der Carbo-Kalk ist ein Überbleibsel aus der Verarbeitung der Zuckerrübe. Im Werk in Clauen gibt es einen Ort, an dem es richtig heiß ist, bis zu 2.000 Grad. Hier werden Kalksteine gebrannt, die dabei entstehende Kalkmilch ist wichtig für die Reinigung des Zuckerrüben-Safts. Und der abgefilterte Kalk aus der Saftreinigung ist wertvoll – „Er ist ein guter PH-Wert-Optimierer für die Böden“, erläutert Burgdorff.

Wertvoll ist auch eine neue Industriemaschine, die im Vorjahr im Werk in Clauen montiert wurde. Einen niedrigen siebenstelligen Betrag hat die Nordzucker AG hier investiert. Ein rundes Becken auf Stahlstelen – das ist der neue Dekanteur, den Werkleiter Vietmeier auch gerne als „Ufo“ bezeichnet. Derzeit wird er noch nicht gebraucht, aber seine Zeit kommt. Der Saft von Rüben mit guter Qualität wird per Tuch-Filtration gefiltert. Doch wenn Rüben verarbeitet wurden, die zum Beispiel Frost verkraften mussten oder die schon länger nach

der Ernte in der Miete am Feldrand lagen, bildete sich ein Filterkuchen, der immer undurchlässiger wurde. Hier hilft nun der Dekanteur.

Rübensaft und Feststoffe kommen in den großen Behälter, der mehrere Kubikmeter Fassungsvermögen hat. „Im Dekanteur ist die Strömungsgeschwindigkeit so langsam, dass sich die Feststoffe absetzen können“, erläutert Vietmeier. Die neue Maschine ersetzt und ergänzt die Tuch-Filtration.

Und sie hat noch einen wichtigen Zweck: Wenn durch den Dekanteur die Produktion sauber weitergefahren werden kann, kann auch die organische Belastung auf den Absatzteichen der Zuckerfabrik reduziert werden. Das dürfte Anwohner mit empfindlicher Nase freuen, in den Vorjahren gab es Beschwerden wegen des Geruchs.

Verdampfstation wird erweitert

Sogar ein hoher siebenstelliger Wert wird in die Erweiterung der Verdampfstation in Clauen investiert. Das wichtige Projekt ist für das nächste Jahr vorgesehen. Um aus dem Rübensaft Kristall-Zucker zu machen, wird der Dünnsaft erhitzt, damit Wasser verdampft. Und der dabei entstehende Dampf wird als Energie für die weitere Produktion genutzt. „Künftig nutzen wir den Dampf noch für eine weitere Stufe und können damit rund ein Zehntel unseres Energieverbrauchs einsparen“, verdeutlicht Werkleiter Vietmeier. Er freut sich über die Investition der Nordzucker AG, denn damit werde nicht nur der CO₂-Fußabdruck reduziert, sie ist auch ein klares Bekenntnis zum Standort in Clauen.

MEHR NACHRICHTEN
AUS PEINE UND DER REGION
FINDEN SIE AUF PAZ-online.de

