AGRANA ZUCKER

2019

VON DER RÜBE zum ZUCKER



INHALT

02 Über AGRANA
02 Nachhaltiges Wirtschaften bei AGRANA
04 Zuckerrübenanbau bei AGRANA
06 Der Zuckerrübenanbau im Jahresverlauf
09 Die kleinste Zuckerfabrik
10 Die Stationen der Zuckergewinnung
12 Zuckerfabriken
14 Unser Markenauftritt in Europa
15 Nachhaltiger Zucker aus Raffination
16 Zucker und seine Futter- & Düngemittel
18 Wissenswertes über Zucker
22 Unsere Zuckerprodukte
24 Kleine Geschichte des Zuckers
26 Die Zuckerseiten Österreichs
28 AGRANA Werksführungen
29 AGRANA Kontakte



Wiener Zucker
Österreich

Koronás Cukor
Ungarn

Korunný Cukor
Slowakei

Korunní Cukr
Tschechien

Zahira
Bulgarien

Mărgăritar Zahăr
Rumänien

AGRAGOLD
Bosnien-Herzegowina

DIE ZUCKER-MARKEN







ÜBER
AGRANA

Frucht, Stärke und Zucker – in diesen drei Segmenten ist AGRANA weltweit erfolgreich tätig. Wir veredeln landwirtschaftliche Rohstoffe zu einer Vielzahl von industriellen Produkten und beliefern lokale Produzenten sowie große internationale Konzerne, speziell die weiterverarbeitende Nahrungsmittelindustrie. Im Segment Zucker bedient AGRANA mit länderspezifischen Marken, wie Wiener Zucker in Österreich, auch den Endkonsumentenmarkt.

AUS DEM TÄGLICHEN LEBEN NICHT MEHR WEGZUDENKEN. AGRANA ist das führende Zuckerunternehmen in Zentral- und Osteuropa. AGRANA ist Weltmarktführer in der Herstellung von Fruchtzubereitungen und bedeutendster Produzent von Fruchtsaftkonzentraten in Europa, sowie ein bedeutender Produzent von kundenspezifischen Stärkeprodukten und Bioethanol in Europa. Unsere Produkte finden sich nicht nur in Lebensmitteln, sondern auch in Textilien, Kosmetikprodukten und technischen Anwendungen wie z.B. Klebstoffen oder Papier.

UNSERE MITARBEITER ALS WICHTIGSTE RESSOURCE. AGRANA ist mit rund 9.200 Mitarbeitern an 57 Produktionsstandorten auf allen Kontinenten weltweit präsent. Ihr Know-how und Engagement sichern den Erfolg des Unternehmens.

AGRANA IST EIN BÖRSENNOTIERTES UNTERNEHMEN. AGRANA notiert seit 1991 an der Wiener Börse, seit 2002 im Marktsegment Prime Market. AGRANA erwirtschaftete zuletzt einen Konzernumsatz von ca. 2,4 Mrd. €.

FORSCHUNG UND ENTWICKLUNG. Innovationen sowie die laufende Optimierung von Technologien stehen bei AGRANA im Mittelpunkt der Forschung und Entwicklung. Diese Aufgaben sind im „AGRANA Research & Innovation Center“ (ARIC) in Tulln|Österreich gebündelt.

NACHHALTIGES
WIRTSCHAFTEN

Aufgrund unserer Nähe zur agrarischen Urproduktion fühlen wir uns der Schonung aller natürlichen Ressourcen auf besondere Weise verpflichtet. Nachhaltigkeit beginnt für uns bei der Beschaffung der agrarischen Rohstoffe sowie Vorprodukte und umfasst Energie- und Umweltaspekte in den eigenen Produktionsprozessen, Arbeitsbedingungen der Mitarbeiter, Aspekte der Produktverantwortung und der ethischen Geschäftsgebarung sowie gesellschaftliches Engagement. Im Bereich Zucker verarbeitete AGRANA im Geschäftsjahr 2018|19 5,1 Mio. Tonnen Zuckerrüben von Vertragslandwirten aus EU-Ländern. Die Kooperation mit Vertragsanbauern bietet uns die Möglichkeit, gemeinsam an der Verbesserung von Umwelt- und Sozialstandards in der Produktion der Rohstoffe zu arbeiten. In diesem Sinne engagiert sich AGRANA seit 2014 als Mitglied in der Sustainable Agriculture Initiative Platform (SAI). Diese versucht, durch die Vorstellung von Best-Practices sowie z.B. die Möglichkeit einer Selbstbewertung für landwirtschaftliche Betriebe die Entwicklung und Implementierung nachhaltiger Agrarpraxis weltweit zu fördern.

Neben der Rohstoffbeschaffung sind auch die laufende Optimierung von Energieverbrauch und -effizienz sowie der verantwortungsvolle Umgang mit Wasser wichtige Arbeitsschwerpunkte im Nachhaltigkeitsbereich des Segments Zucker. Die Integration eines Energiemanagementsystems, die ständige Reinigung und Kreislaufführung von Wasser sowie eine möglichst vollständige Verwertung agrarischer Einsatzstoffe in Form von Haupt- und Nebenprodukten unterstützen uns bei der Umsetzung unserer Nachhaltigkeitsziele in diesen Bereichen.

Im Sinne ihrer Nachhaltigkeitsstrategie, die eingesetzten Rohstoffe bestmöglich zu verwerten, gewinnt AGRANA im Werk Tulln seit 2015 Betain, derzeit noch in flüssiger Form. Eine Anlage, die aus Melasse das im Kosmetik- und Spezialfutterbereich wertvolle Aminosäure-ähnliche Produkt chromatografisch anreichert und kristallisiert, ist in Bau. Rund 40 Mio. € investiert AGRANA dafür im Rahmen eines Joint Ventures mit dem amerikanischen Zuckerproduzenten The Amalgamated Sugar Company. Mit der neuen Anlage, die eine Produktionskapazität von rund 8.500 Tonnen kristallinem Betain pro Jahr hat, wird Tulln ab Mitte 2020 der dritte Produktionsstandort weltweit sein, an dem natürliches hochwertiges kristallines Betain hergestellt wird.



Fokus Nachhaltigkeit

Nahezu
100%

Nahezu
100%IGE VERWERTUNG
der eingesetzten
agrarischen Rohstoffe

Respekt
gegenüber allen
STAKEHOLDERN

Zusammenarbeit in
LANGFRISTIGEN
PARTNERSCHAFTEN

ÜBER AGRANA

ZUCKER-

RÜBENANBAU BEI AGRANA

Der Zuckerrübenanbau hat in Europa eine sehr lange Tradition und hat sich in den vergangenen Jahren zu einem hochspezialisierten Industriezweig entwickelt.

Im Jahr 2018 wurden von rund 6.800 Rübenbauern und Kontraktpartnern in den zentral- und osteuropäischen Ländern Zuckerrüben für AGRANA auf rund 83.000 Hektar angebaut. Mit den Landwirten steht AGRANA in einem kontraktpartnerschaftlichen Verhältnis, welches den Anbau bzw. die Abnahme der vereinbarten Zuckerrübenmenge regelt. Die gute Zusammenarbeit und eine langfristige Partnerschaft zwischen AGRANA und den Rübenbauern sind für die Erzielung optimaler Erträge essenziell.

Die **WERTSCHÖPFUNGSKETTE** *beginnt mit der Beschaffung der Rohstoffe. Alle Details zur Wertschöpfungskette im Bereich Zucker finden Sie hier:* wsk.agrana.com

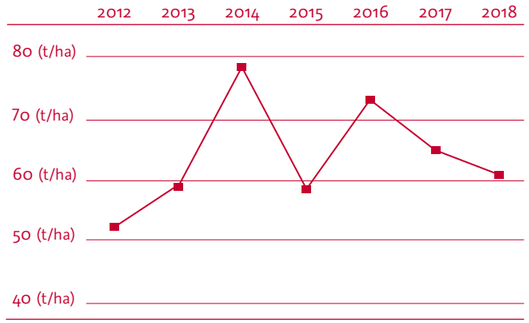


Ein Rohstoffprogramm zur Effizienzsteigerung in der AGRANA-Gruppe, wurde 2012 gestartet. Basierend auf den Forschungsergebnissen des AGRANA Research & Innovation Center (ARIC) werden neueste Erkenntnisse direkt in die Praxis umgesetzt und verhelfen den Kontraktlandwirten zu Vorteilen im Rübenanbau. Es hat zum Ziel, den Zuckerertrag pro Hektar zu erhöhen und unterstützt gleichzeitig Nachhaltigkeitsmaßnahmen durch einen ressourcenschonenden Betriebsmitteleinsatz für die Landwirte, die Umwelt und die Gesellschaft.

Die jährlich wechselnden Themenschwerpunkte werden in Österreich in Printmedien wie z.B. „Agrozucker/Agrostärke“ anschaulich aufbereitet und damit praxisnah vermittelt. Außerdem können sich Landwirte bei einem der 80 Vorführbetriebe im gesamten Anbaugebiet Anregungen für den eigenen Betrieb holen. Gezielte Feldbegehungen während der Vegetationsperiode zeigen individuelle Verbesserungsmöglichkeiten auf.

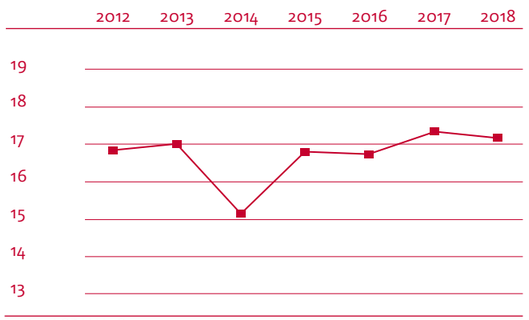
Mit Hilfe der von AGRANA entwickelten „Elektro-Ultrafiltrations-Methode“ (EUF), einer Methode zur Bodenuntersuchung, wird die Stickstoffdüngung im Zuckerrübenanbau seit mehr als vier Jahrzehnten optimiert und konnte bereits um bis zu zwei Drittel reduziert werden. Die EUF-Methode brachte zudem eine Steigerung des Zuckerertrags und der Qualität der Zuckerrüben, mit welcher diese bis heute weltweit im Spitzenfeld liegen.

DURCHSCHNITTLICHE ZUCKERRÜBENERTRÄGE



in der AGRANA-Gruppe

ZUCKERGEHALT IN % POL *(POLARISATION)*

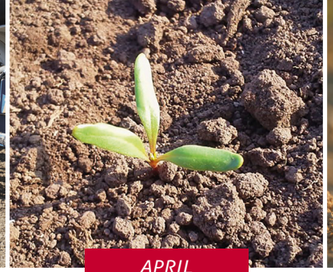


in der AGRANA-Gruppe


JÄNNER


FEBRUAR


MÄRZ


APRIL


MAI


JUNI


JULI


AUGUST

DER ZUCKER-

RÜBENANBAU IM JAHRESVERLAUF

JÄNNER Winterversammlungen der AGRANA Rohstoffabteilung bieten im Jänner allen Zuckerrübenbauern die Möglichkeit, Fachinformationen für das neue Anbaujahr aus erster Hand zu erhalten. AGRANA-Landwirte mit Demonstrationsbetrieb aus allen Anbauregionen besprechen die Versuche für das kommende Jahr. Daraus resultierende praxisrelevante Informationen werden an alle Landwirte weitergegeben.

FEBRUAR Das Saatgut kann im Rohstoff-Informationssystem **(ris.agrana.com)** online bestellt werden. Das in Österreich produzierte Saatgut ist speziell an die heimischen Standortansprüche angepasst und wird laufend verbessert. Bei den jährlichen Kontrahierungsversammlungen wird der Abnahmevertrag zwischen AGRANA und jedem einzelnen Rübenbauern abgeschlossen.

MÄRZ Sobald die Temperaturen steigen und die Tage länger werden, steht die Rübenaussaat bevor. Damit die Sägeräte der Landwirte gut gewartet zum Einsatz kommen, bietet AGRANA eine Überprüfung durch Spezialisten an. Sofern keine Direktsaat in die Zwischenfrucht stattfindet, muss der Boden vor dem Anbau flach gelockert werden. Die Zwischenfrucht, welche zuvor auf den Feldern steht, ist zu diesem Zeitpunkt bereits abgefroren und bietet nun Schutz gegen Wind und Erosion und ist eine gute Nahrungsquelle für Regenwürmer und Mikroorganismen.

APRIL Je nach Witterung und Bodenfeuchte werden die Zuckerrübensamen Mitte März bis Mitte April ausgebracht. Ungefähr 100.000 Samen werden in Reihen abgelegt. Die Samen werden in Reihen mit Abständen von 45-50 cm gesät. In einer Reihe wird ca. alle 20 cm ein Rübensamen abgelegt. Die Österreichische Rübensamenzucht vermehrt das in Österreich angebotene und eingesetzte Rübensaatgut.

MAI Zum Schutz der Rübenfelder vor Unkräutern kommen Herbizide und mechanische Maßnahmen zur Anwendung. Um eine hohe Wirksamkeit zu erzielen, werden die Unkräuter wenn möglich im Keimblattstadium behandelt. Zusätzlich bietet AGRANA den Bauern diverse Serviceleistungen, um eine effiziente und umweltschonende Herbizidbehandlung zu erreichen.

JUNI Ideal für die Entwicklung des Blattapparates sind Tagestemperaturen von durchschnittlich 18°C, um bis zu drei neue Blätter pro Woche zu bilden. Ende Juni findet in der Regel der sogenannte „Blatt- bzw. Reihenschluss“ statt. In diesem Stadium berühren sich die Blätter der benachbarten Zuckerrüben in und zwischen den Reihen. Ein vollständiger Blattschluss ist ein wichtiger Parameter für ein gutes Wachstum der Zuckerrübe. Zu diesem Zeitpunkt organisiert die AGRANA-Rohstoffabteilung Feldbegehungen mit den Landwirten, um gezielte Pflegemaßnahmen gemeinsam zu erörtern.

JULI Im Laufe der Vegetationsperiode kann das Wachstum der Zuckerrübenpflanze nicht nur durch Unkräuter, sondern auch durch Krankheiten und Schädlinge beeinträchtigt werden. Die Blattfleckenkrankheit Cercospora ist aufgrund der vorherrschenden Klimabedingungen die bedeutendste Blattkrankheit im Zuckerrübenanbau in Europa. Die Ertragsfähigkeit der Zuckerrübe kann nur durch einen optimalen Fungizideinsatz erhalten werden. Dazu betreibt AGRANA das Cercospora-Monitoring-System **www.betaexpert.at**, bei welchem Landwirte die Felder regelmäßig auf Krankheiten kontrollieren und deren Fungizidbehandlungen genau aufzeichnen, um einen umweltschonenden Einsatz von Pflanzenschutzmitteln zu gewährleisten.

AUGUST ist am Zuckerrübenfeld jene Zeit mit der höchsten Wachstumsrate. Die Rüben enthalten bereits rund 15 % Zucker und bilden unter günstigen Bedingungen täglich Frischmasse. Nun ist es auch für die AGRANA-Rohstoffabteilung an der Zeit, sogenannte „Proberodungen“ durchzuführen, um den zu erwartenden Zuckerrüben- und Zuckerertrag abschätzen zu können. An ausgewählten Standorten werden durchschnittlich 20 Zuckerrüben geerntet, gewogen und im Anschluss im AGRANA-Labor auf Zucker- und Nicht-Zuckerstoffe analysiert. Die Parameter der fünf von Anfang Juli bis Anfang Oktober durchgeführten Proberodungen geben einen guten Aufschluss über die bevorstehende Kampagne und lassen langjährige Jahresvergleiche zu.

SEPTEMBER Das Zuckerrübenjahr neigt sich langsam dem Ende zu. Zur Erntezeit wiegt eine einzelne Zuckerrübe zwischen 0,8 und 1,1 Kilogramm und besteht vorwiegend aus Wasser und etwa 18 % Zucker. Von einem Hektar können durchschnittlich 68 bis 85 Tonnen Zuckerrüben und damit bis zu 14 Tonnen Zucker gewonnen werden. Während der Vegetationsperiode verbrauchen Zuckerrüben rund 18 Tonnen Kohlendioxid je Hektar und produzieren auf einer Fläche eines Fußballfeldes rund 15 Millionen Liter Sauerstoff. Das entspricht ungefähr der Menge, die 60 Menschen während eines Jahres veratmen.

JEDES JAHR IM JUNI UND IM SEPTEMBER
findet in Tulln die BETAEXPO, Österreichs größtes landwirtschaftliches Schaufeld für Getreide, Kartoffeln, Mais und Zuckerrüben, statt.
Nähere Infos unter www.betaexpo.at.

RÜBENANBAU



SEPTEMBER



OKTOBER



NOVEMBER



DEZEMBER

Die Zuckerrübenernte beginnt Mitte September und wird Mitte Dezember abgeschlossen. Die bei der Ernte entfernten Blätter sowie die abgereinigte Erde verbleiben dank modernster Technik am Feld. Die im weiteren Produktionsprozess anfallenden Düngemittel werden ebenfalls wieder am Feld ausgebracht. Gelebte Kreislaufwirtschaft!

OKTOBER Selbstfahrende Erntemaschinen ernten bis zu sechs Reihen in einem Arbeitsgang. Die geernteten Rüben werden von den Landwirten auf einen der 60 Rübenlagerplätze transportiert oder am Feldrand auf sogenannten „Rübenmieten“ abgelegt, um später direkt in die Fabrik geliefert zu werden. Die Rübenlagerplätze werden regelmäßig auf Temperatur und Lagerbedingungen kontrolliert, womit eine hohe Rübenqualität sichergestellt wird. Bei der Anlieferung der Rüben werden Proben genommen und analysiert. Der Zuckergehalt kann bis zu 20 % betragen und ist einer der wichtigsten Qualitätsparameter.

NOVEMBER Die geernteten und gelagerten Zuckerrüben werden nun in der Zuckerfabrik verarbeitet. Bei der Zuckerrübenlogistik wird vor allem auf möglichst kurze Transportwege und eine „just in time“-Anlieferung Wert gelegt.

DEZEMBER Die Arbeit am Feld ist nun abgeschlossen und alle Zuckerrüben sind geerntet und auf Lager gelegt.

Für das kommende Anbaujahr sind die Felder für Zuckerrüben bereits ausgewählt und entsprechend vorbereitet. So hat beispielsweise die Zwischenfrucht nun Zeit, bei den niedrigen Temperaturen abzuwelken und den Boden durch die Frostgare in einen perfekten Zustand für den kommenden Rübenanbau im Frühjahr zu versetzen.

12.000 Tonnen → *240 Waggons*

IN ÖSTERREICH *werden pro Tag und Zuckerfabrik rund 12.000 Tonnen Rüben verarbeitet. Das entspricht rund 240 Eisenbahnwaggons zu je 50 Tonnen.*

Der Rübentransport erfolgt in Österreich zu rund **50 %** *und in Ungarn zu rund* **60 %**
UMWELTSCHONEND MIT DER BAHN.

RÜBENANBAU

DIE KLEINSTE

ZUCKERFABRIK



DIE ZUCKERRÜBE *(Beta vulgaris saccharifera) ist eine zur Familie der Fuchsschwanzgewächse gehörende zweijährige Pflanze. Im ersten Jahr der Wachstumsphase bildet sich der Wurzelkörper, die so genannte „Rübe“, die für die Zuckergewinnung verwendet wird. In der Wachstumsphase des zweiten Jahres kommt es zur Blüte und zur Entstehung von Samen. Dazu wird der in der Wurzel gespeicherte Zucker benötigt. Von den zuckerhaltigen Pflanzen (Zuckerrübe & Zuckerrohr) ist die Zuckerrübe mit einem Zuckeranteil von 16 bis 20 % die ergiebigere. Ihr Wasseranteil beträgt rund 75 %.*

RÜBENBLÄTTER
Aus dem Kohlendioxid der Luft, dem Wasser und dem Erdreich erzeugt die Zuckerrübenpflanze mit Hilfe der Sonnenenergie und des Chlorophylls ihrer grünen Blätter Zucker. Man nennt diesen Vorgang „Photosynthese“. Die Zuckerrübenblätter verbleiben bei der Ernte am Rübenfeld.

RÜBENKOPF
ist die gemeinsame Basis der Blätter und enthält sehr viele Nicht-Zuckerstoffe. Er wird daher bei der Ernte entfernt.

RÜBENWURZEL
Der durch die Photosynthese entstandene Zucker wird in der Wurzel der Zuckerrübe gespeichert. An hellen Stellen ist der Zuckergehalt besonders hoch, an dunklen geringer.

Zuckeranteil: 15-20 %

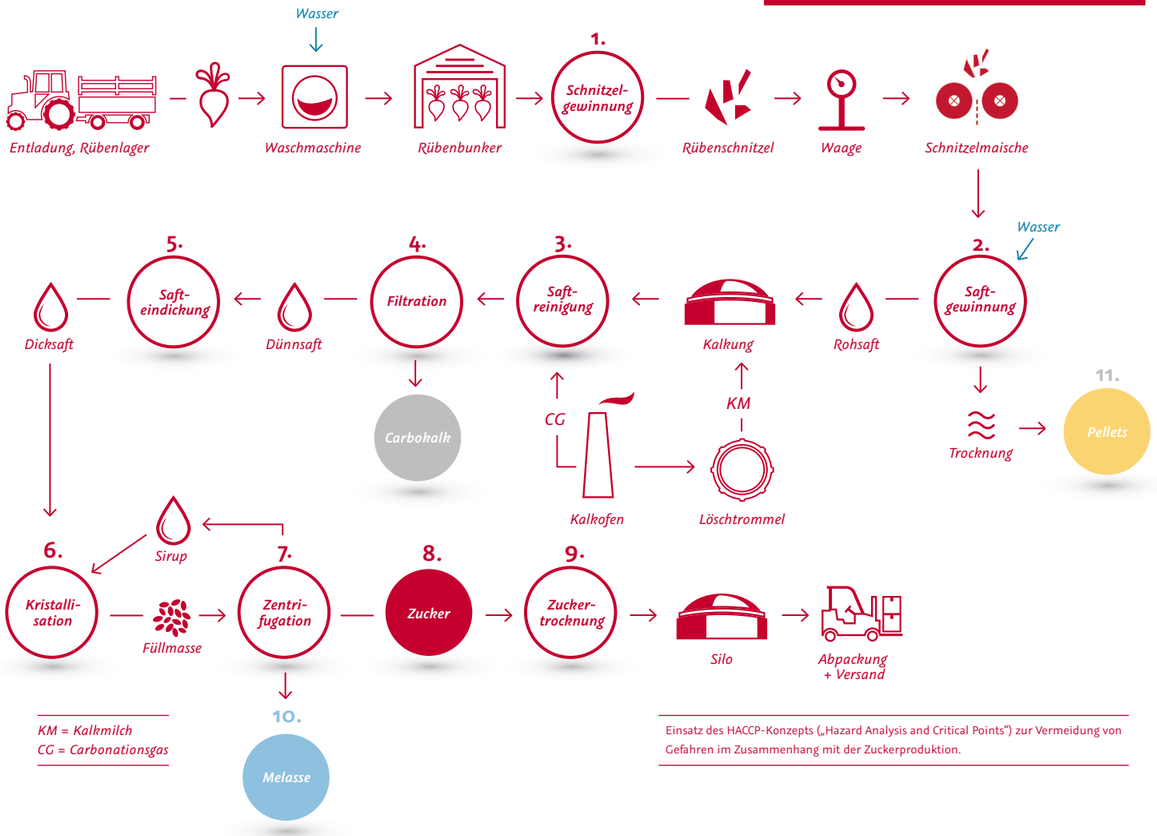
Rübenlänge: 20-30 cm

Gewicht: ca. 0,8-1,1 kg

DIE STATIONEN DER

ZUCKERGEWINNUNG

Das in der Zuckerrübe von Natur aus enthaltene **WASSER** *wird sowohl im Produktionsprozess als auch für Transport und Reinigung der Rüben verwendet. Es wird immer wieder gereinigt und dem Kreislauf zugeführt.*



KM = Kalkmilch
CG = Carbonationsgas

Einsatz des HACCP-Konzepts („Hazard Analysis and Critical Points") zur Vermeidung von Gefahren im Zusammenhang mit der Zuckerproduktion.

Die Zuckerrüben werden nach einer ersten Wäsche und einer Zwischenlagerung im Rübenbunker der Verarbeitung zugeführt.

1. SCHNITZELGEWINNUNG Eine Schneidmaschine zerkleinert die Rüben in streifenförmige „Schnitzel", die einen Zuckergehalt von durchschnittlich 16 bis 20 % aufweisen.

2. SAFTGEWINNUNG Der Zucker wird durch heißes Wasser (ca. 70 °C) im Gegenstrom, d.h. die Schnitzel werden gegen das Wasser von unten nach oben geführt, aus den Schnitzeln herausgelöst (Extraktion). Der entstehende Rohsaft enthält nun rund 98 % des in der Rübe gebundenen Zuckers sowie organische und anorganische Inhaltsstoffe (so genannte „Nicht-Zuckerstoffe") aus der Rübe.

3. SAFTREINIGUNG Ein Teil der Nicht-Zuckerstoffe, die im Rohsaft sind, werden durch die natürlichen Stoffe Kalk und Kohlensäuregas, die im eigenen Kalkofen erzeugt werden, gebunden und ausgefällt.

4. FILTRATION Die ausflockbaren unlöslichen Nicht-Zuckerstoffe und der Kalk werden in Filteranlagen abfiltriert. Das Filtrat wird als Dünnsaft, der Filterrückstand als Carbokalk bezeichnet. Dieser stellt ein wertvolles Bodenverbesserungsmittel dar, das den Feldern wieder zugeführt wird.

5. SAFTEINDICKUNG Der Dünnsaft wird in einer mehrstufigen Verdampfung zu Dicksaft eingedampft. Für die Zuckergewinnung werden große Energiemengen benötigt, die durch den Betrieb eines eigenen Kraftwerkes gedeckt werden. Der in Hochdruckkesseln erzeugte Dampf dient in Turbogeneratoren zur Eigenstromerzeugung. Der Turbinenabdampf wird als Prozessdampf (Kraft-Wärme-Kopplung) zur Beheizung der Verdampfstation eingesetzt.

6. KRISTALLISATION Der Dicksaft wird in den Kochapparaten unter Vakuum weiter eingedickt. Die Kristallisation wird durch Hinzufügen von fein vermahlenem Zucker („Impfen") ausgelöst. Durch dieses Eindicken wachsen die Kristalle bis zur gewünschten Korngröße.

7. ZENTRIFUGIEREN Die Zuckerkristalle werden durch Zentrifugieren vom Sirup getrennt. Der abgetrennte Sirup durchläuft noch zwei weitere Kristallisationsstufen.

8. ZUCKER Der so gewonnene reine kristallklare Zucker erscheint durch die Lichtbrechung in den Kristallen weiß. Weißzucker hat einen Saccharose-Gehalt von mindestens 99,7 %. Der Rest ist Feuchtigkeit.

9. ZUCKERTROCKNUNG Weißzucker wird im Luftstrom getrocknet, gekühlt und in Silos gelagert. In vielfältigen Formen, haushalts- oder industriegerecht verpackt, tritt Zucker als wichtiges Nahrungs- und Genussmittel seinen Weg zum Verbraucher an.

10. MELASSE Der abgetrennte Sirup der letzten Kristallisationsstufe wird als Melasse bezeichnet. Die Melasse enthält den nicht auskristallisierbaren Zucker (6-9 % des Zuckers aus der Rübe) und die aus den Rüben stammenden löslichen Nicht-Zuckerstoffe. Sie stellt einen hochwertigen Rohstoff für die Backhefe- und Futtermittelindustrie, Betaingewinnung sowie die Alkoholerzeugung dar.

11. PELLETS Die im Extraktionsturm ausgelaugten Schnitzel werden nach mechanischer Abpressung und nach Zugabe von Melasse in den Niedertemperatur-Trocknern vorgetrocknet und in den Trocknungstrommeln fertig getrocknet, danach pelletiert (gepresst) und als Futtermittel verkauft.



ZUCKERFABRIKEN

120

Die Zuckergewinnung, die sogenannte **„RÜBEN-KAMPAGNE“,** *dauert je nach geernteter Rübenmenge im Durchschnitt rund 120 Tage. Etwa 700 Mitarbeiter sind in dieser Zeit in den österreichischen Werken beschäftigt.*

AGRANA ist neben zwei österreichischen Standorten in Tulln und Leopoldsdorf mit sieben weiteren Produktionsstandorten in fünf zentral- und osteuropäischen Ländern vertreten. Darüber hinaus betreibt AGRANA eine Verpackungs- und Vertriebsanlage in Bulgarien.

ÖSTERREICH In Österreich verarbeitet AGRANA pro Standort täglich im Durchschnitt rund 12.000 Tonnen Zuckerrüben. Die Zuckerfabrik TULLN wurde im Jahr 1937 gegründet. Heute befindet sich hier neben der zentralen Verwaltung der AGRANA Zucker Division auch das zentrale Zuckermagazin, in dem sämtliche in Österreich im Handel erhältlichen Zuckersorten der Marke „Wiener Zucker“ erzeugt, abgepackt, im Hochregallager mit einer Lagerkapazität von rund 8.000 Tonnen Zucker vollautomatisch gelagert und schließlich ausgeliefert werden. In Tulln steht der zweitgrößte Zuckersilo Europas, mit einem Fassungsvermögen von rund 70.000 Tonnen Zucker. In Tulln wird zur Zeit eine Melasse-Entzuckerungsanlage betrieben, in der die eiweißreiche Fraktion Betain aus Melasse gewonnen wird. Ab Mitte 2020 wird dieses flüssige Betain im Rahmen eines Joint Ventures mit Amalgamated Sugar Company durch Kristallisation noch weiter auf gereinigt.

Die Errichtung der Zuckerfabrik LEOPOLDSDORF erfolgte in den Jahren 1901|1902 als Rohzuckerfabrik. Im Jahr 1925 wurde sie zu einer Weißzuckerfabrik umgebaut. Von Leopoldsdorf aus erfolgt die Zuckerauslieferung vorwiegend an die weiterverarbeitende Industrie in loser und verpackter Form (Big-Bags bzw. 50-kg-Säcke).

UNGARN In KAPOSVÁR betreibt die AGRANA-Tochter Magyar Cukor Zrt. Ungarns einzige Zuckerfabrik. Die Verarbeitungskapazität beträgt 7.000 Tonnen Zuckerrüben pro Tag. Zur Versorgung des Defizitmarktes Ungarn wird in Kaposvár auch Rohzucker zu Weißzucker raffiniert. In Kaposvár befindet sich zudem eine der größten Biogasanlagen Europas, welche bis zu 3/4 des Primärenergiebedarfs der Zuckerfabrik, während der Rübenkampagne, durch eigenes Biogas abdecken kann. Im ungarischen Lebensmittelhandel ist AGRANA mit der Marke „Koronás Cukor“ führend vertreten.

TSCHECHIEN Die Moravskoslezské cukrovary a.s., AGRANAs Tochtergesellschaft in Tschechien, verarbeitet

in den beiden Zuckerfabriken in HRUŠOVANY und OPAVA täglich insgesamt 9.600 Tonnen Rüben zu Zucker, welcher unter der Marke „Korunní Cukr“ im Handel vertrieben wird. AGRANA hat sich zu einem wesentlichen Teilnehmer am tschechischen Markt entwickelt.

SLOWAKEI In der Zuckerfabrik der slowakischen AGRANA-Tochter Slovenské cukrovary s.r.o. in SERED‘ werden täglich rund 5.000 Tonnen Rüben zu Zucker verarbeitet, welcher unter der Marke „Korunný Cukor“ am slowakischen Markt verkauft wird.

RUMÄNIEN Die S.C. AGRANA Romania S.A. betreibt in Rumänien zwei Zuckerfabriken, die vorwiegend als Rohzuckerraffinerien arbeiten. Der in Schwellenländern, wie zum Beispiel Brasilien oder Thailand, erzeugte Roh-Rohrzucker wird mit Schiffen nach Rumänien transportiert und in den AGRANA-Werken zu Weißzucker verarbeitet. Im Werk ROMAN werden neben der Rohzuckerraffination auch bis zu 5.400 Tonnen Zuckerrüben pro Tag verarbeitet. Die Fabrik in BUZĂU wird als reine Rohzuckerraffinerie betrieben. Im rumänischen Einzelhandel wird der von AGRANA erzeugte Weißzucker unter der Marke „Mărgăritar Zahăr“ verkauft.

BOSNIEN-HERZEGOWINA Bei der Rohzuckerraffinerie STUDEN-AGRANA in BRČKO handelt es sich um ein Joint Venture, an dem AGRANA und ihr langjähriger Vertriebspartner in der Westbalkan-Region, Studen & CO Holding GmbH, jeweils 50 % halten. Die Fabrik hat eine Verarbeitungskapazität von bis zu 650 Tonnen Rohzucker pro Tag. Die von STUDEN-AGRANA produzierten Zuckermengen werden unter der Marke „AGRAGOLD“ in der gesamten Westbalkan-Region sowie in Slowenien vertrieben.



Fokus Nachhaltigkeit

Die zur Gewinnung einer Tonne Zucker benötigten 1.100 kWh Energie stammen zum **GROSSTEIL AUS ERDGAS.**

ISO 50001

Nach ISO 50001 zertifizierte **ENERGIEMANAGEMENT-SYSTEME** an allen Zucker-Standorten

REDUKTION DES ENERGIE-EINSATZES um rund 70 % sowie deutliche Senkung von Luftschadstoff-Emissionen in der Trockenschnitzelproduktion durch Niedertemperatur-Trocknungsanlagen in Österreich

UNSER

MARKENAUFTRITT IN EUROPA



NACHHALTIGER

ZUCKER AUS RAFFINATION

Neben der Produktion von Zucker aus Zuckerrüben raffiniert AGRANA an ihren Standorten in Rumänien und in Ungarn auch Rohzucker aus Zuckerrohr zu Weißzucker. Bei dem Werk in Bosnien-Herzegowina handelt es sich um eine reine Rohzuckerraffinerie.

Zur Versorgung ihrer Rohzuckerraffinerien in der EU bezieht AGRANA Rohzucker aus Least Developed Countries[1] und über den Weltmarkt, jene in Brčko|Bosnien-Herzegowina wird mit Rohzucker vom Weltmarkt, v.a. aus Brasilien versorgt. Um auch für das Vorprodukt Rohzucker eine nachhaltige vorgelagerte Lieferkette sicherstellen zu können, ist AGRANA seit Juli 2014 Mitglied bei Bonsucro. Bonsucro ist eine Non-Profit-Organisation, die sich zum Ziel gesetzt hat, die Sozial- und Umweltkriterien in der Wertschöpfungskette von aus Zuckerrohr produziertem Zucker zu verbessern. Diese Mitgliedschaft ermöglicht es AGRANA, Bonsucro-zertifizierten und damit nachhaltigen Rohzucker aus Zuckerrohr zu beziehen.

Um ihren Kunden, als erster EU-Anbieter, ein sogenanntes Bonsucro „Chain-of-custody"-Zertifikat anbieten zu können, wurden im Dezember 2014 alle AGRANA-Raffinationsstandorte im Rahmen einer Bonsucro-Gruppenzertifizierung erfolgreich auditiert. Das „Chain-of-Custody"-Zertifikat erlaubt AGRANA-Kunden, das Bonsucro-Logo auf ihren Produkten zu führen.

BONSUCRO „Chain of Custody" – zertifizierte Rohzucker-Raffination.

BON SUCRO
The global sugarcane platform

1 Der von den Vereinten Nationen definierte Begriff „Least Developed Countries" (am wenigsten entwickelte Länder) umfasst eine Gruppe von 48 Ländern weltweit mit einem besonders niedrigen sozio-ökonomischen Status.



FAIRTRADE

Der im österreichischen Handel unter der Marke „Wiener Zucker" erhältliche Rohrzucker ist **FAIR TRADE***-zertifiziert.*



ZUCKER UND SEINE FUTTER- & DÜNGEMITTEL

Eine möglichst vollständige Verwertung der eingesetzten agrarischen Rohstoffe ist für AGRANA im Sinne einer gelebten Kreislaufwirtschaft von besonderer Bedeutung. So fallen bei der Zuckergewinnung eine Reihe wertvoller Co-Produkte an, welche als konventionelle oder biologische Futter- und Düngemittel Verwendung finden.

RÜBENBRUCHSTÜCKE und geringe Mengen von Blattresten werden vor der Rübenschneidemaschine ausgesiebt. Rübenbruchstücke kommen primär in der Biogaserzeugung zum Einsatz.

CARBOKALK entsteht im Zuge der Saftreinigung und ist ein besonders schnell wirkender Kalkdünger. Carbokalk ist reich an Phosphor und Stickstoff und ist auch im Bio-Landbau zugelassen.

ZUCKERRÜBENMELASSESCHNITZEL-PELLETS sind getrocknete und pelletierte Zuckerrübenpressschnitzel. Eine Anreicherung mit Melasse erhöht den Energiegehalt durch den stofflich gebundenen Zucker. Zuckerrübenmelasseschnitzel-Pellets sind eine wichtige Komponente in der Herstellung von Kraftfutter sowie ein gern verwendetes Einzelfuttermittel. Zuckerrüben-Melasseschnitzel sind appetitanregend, rohfaserreich und steigern das Wohlbefinden von Wiederkäuern.

MELASSE Etwa 10 bis 15 % des Zuckers können nicht kristallin gewonnen werden. Dieser Teil verbleibt großteils in der Melasse und in geringer Menge auch in den Presschnitzeln. Das wohlschmeckende Futtermittel mit einem

Zuckergehalt von mindestens 42 % eignet sich hervorragend zur schnellen Energiezufuhr und kann als Ergänzungsfuttermittel eingesetzt werden.

RESTMELASSE entsteht bei einem weiteren Verfahrensschritt - der chromatografischen Melasseentzuckerung - und hat einen Zuckergehalt von ca. 18 %. Da sie reich an Kaliumoxid und Stickstoff ist, wird die Restmelasse in der Landwirtschaft primär als Düngemittel eingesetzt. Unsere Restmelasse ist auch für den Bio-Landbau zugelassen.

ACTIBEET® ist die betainreiche Fraktion, die beim Prozess der Melasseentzuckerung aus Zuckerrübenmelasse gewonnen wird. Natürliches Betain kommt in Meerestieren und Pflanzen, besonders in Zuckerrüben vor. Dank seiner Eigenschaften als Osmoprotektor (Zellschutz in kritischen Situationen - Hitzestress) und als Methylgruppendonator (Unterstützung von wichtigen physiologischen Funktionen – Leberschutz; sowie Einsparung von Cholin und Methionin), gewinnt Betain immer mehr an Bedeutung in der Tierernährung.

BIOVITABEE® ist ein hoch qualitatives Premium Bienenfutter. Der teilinvertierte Zuckersirup wird aus gentechnikfreien Bio-Zuckerrüben erzeugt. Das Futtermittel ist mikrobiologisch stabil, hat eine sehr gute Haltbarkeit und erleichtert die Einlagerung und maximale Futterausnutzung.

Ein Großteil unserer Futter- und Düngemittel ist auch im Bio-Landbau zugelassen.



Fokus Nachhaltigkeit

CHROMATOGRAFIE-VERFAHREN zur physikalischen Melasse-Entzuckerung ersetzen andere, abwasserbelastende Verfahren.

KLÄRANLAGEN sorgen an allen Standorten für eine umweltgerechte Aufbereitung der entstehenden Abwässer.

EINSATZ VON HOPFENEXTRAKTEN und Harzen zur Desinfektion der Extraktionsanlagen anstelle von Verarbeitungshilfsstoffen.



Seit Anfang des 19. Jahrhunderts werden in Österreich **RÜBEN ANGEBAUT.**

WISSENSWERTES

ÜBER ZUCKER

ZUCKER - REINES NATURPRODUKT

Zucker wird ohne jegliche Zusatzstoffe aus der Zuckerrübe gewonnen und ist somit ein Kohlenhydrat in seiner reinsten Form. Kohlenhydrate sind für unser Leben von besonderer Bedeutung, da sie die vom Körper bevorzugten Energielieferanten sind. Im Rahmen einer ausgewogenen Ernährung sollten allein 50 bis 55 % der zugeführten Energie aus Kohlenhydraten, 10 bis 15 % aus Eiweiß und 30 bis 35 % aus Fett stammen.

ZUCKER - WERTVOLLE ENERGIE

Der in den AGRANA-Werken gewonnene Rübenzucker besteht aus nahezu 100 % reiner Saccharose. Hierbei handelt es sich um ein Disaccharid, das aus den beiden Bausteinen Fruktose (Fruchtzucker) und Glukose (Traubenzucker) gebildet wird. Aufgrund der hohen Reinheit wird Zucker oft als Lieferant von „leeren Kalorien“ bezeichnet. Die Befürchtung, bei Zuckerkonsum keine Nährstoffe wie Vitamine oder Mineralstoffe aufzunehmen, ist jedoch unbegründet, da Zucker selten bis nie isoliert, sondern immer als süßende Zutat mit verschiedenen Lebensmitteln konsumiert wird. Alle Zuckerarten, darunter neben Saccharose auch Maltose oder Laktose, werden von unserem Organismus in Traubenzucker umgewandelt. Somit ist Zucker wertvolle Energie, welche dem Organismus – besonders nach körperlicher Anstrengung – rasch neue Kräfte zuführt.

BRAUNER ZUCKER – GESÜNDER ALS WEISSER?

Brauner Zucker sieht vielleicht natürlicher aus als weißer Zucker. Aus gesundheitlicher Sicht ist er aber nicht besser. Brauner Zucker ist im Grunde weißer Zucker, dem noch Sirupreste anhaften. Während weißer Zucker mehrfach kristallisiert und mit Wasser gereinigt wird, erhält brauner Zucker aus Zuckerrüben seine Farbe und seinen feinen Geschmack durch Beimischung von Rohrzuckersirup und karamellisiertem Kristallzucker. Brauner Rohrzucker wiederum wird nur leicht raffiniert, wodurch er seine bräunliche Färbung und den für Rohrzucker typischen Geschmack behält.

HONIG - DER BESSERE ZUCKER?

Honig setzt sich zum größten Teil aus verschiedenen Zuckern, wie Fruktose und Glukose, sowie aus Mineralstoffen und geringen Mengen an Vitaminen zusammen. Zur Bedarfsdeckung tragen diese jedoch nicht wesentlich bei. Honig weist damit gegenüber anderen Zuckerarten keinen nennenswerten ernährungsphysiologischen Vorteil auf.

ZUCKER - EINE DROGE?

Zucker verursacht keine Sucht, da er weder das Bewusstsein verändert noch die von der WHO herausgegebenen Kriterien für eine Sucht (ICD-10 Systematik, International Statistical Classification of Diseases and Related Health Problems) wie zwanghaften Konsum, Kontrollverlust, Toleranzentwicklung, psychische und körperliche Abhängigkeit erfüllt.

ZUCKER - ALS VITAMINRÄUBER?

Auch der Vorwurf des Vitaminraubes ist nicht haltbar. Vitamin B1 sorgt in unserem Stoffwechsel dafür, dass Zucker seiner Verwertung zugeführt wird. Dies gilt aber gleichermaßen auch für andere Kohlenhydrate wie z. B. Brot, Kartoffeln und Nudeln. Unser Körper bezieht Vitamin B1 aus einer gemischten Kost. Ein Grund mehr, auf eine ausgewogene und maßvolle Ernährung mit Kohlenhydraten, Fetten und Eiweiß sowie Vitaminen und Mineralstoffen zu achten!

ZUCKER – EIN DICKMACHER?

Zucker hat keine speziellen Eigenschaften, die es rechtfertigen würden, ihn einen Dickmacher zu nennen. Im Gegenteil: Die Umwandlung von Kohlenhydraten und damit auch von Zucker in Speicherfett ist ein Vorgang, der mehr Energie benötigt als das Umwandeln von Fett aus den Nahrungsmitteln in Speicherfett des Körpers. In mehreren Studien konnte auch gezeigt werden, dass der Austausch von Zucker durch andere Nährstoffe bei gleichbleibendem Kaloriengehalt zu keiner Veränderung im Körpergewicht führt. Dick wird nur derjenige, der insgesamt zu viel und unausgewogen isst und sich zu wenig bewegt. Ein Gramm Zucker hat genauso viele Kalorien wie ein Gramm Eiweiß, nämlich 4 kcal, und damit nur knapp halb so viel wie ein Gramm Fett mit 9 kcal.

ZUCKER - VERURSACHT KARIES?

Nicht Zucker, sondern mangelnde Mundhygiene verursacht Schäden an den Zähnen! Alle Kohlenhydrate, egal ob im Apfel, Brot oder Reis, begünstigen die Säurebildung durch Bakterien im Mund. Somit ist für die Bildung von Karies weniger die Art der verzehrten Kohlenhydrate, sondern vielmehr die Verzehrhäufigkeit und die Kontaktzeit mit den Zähnen ausschlaggebend. Wer seine Zähne also regelmäßig (das heißt mindestens zweimal täglich) mit fluoridhaltigen Zahnpflegemitteln putzt, kann Zahnprobleme vermeiden.

Wussten Sie, dass Zucker bei sachgerechter Lagerung praktisch **UNBEGRENZT HALTBAR** *ist? Ausgenommen sind einige spezielle Zuckersorten wie z.B. Gelierzucker, der neben Zucker auch Zusatzstoffe enthält.*



REINES NATURPRODUKT
Zucker wird ohne jegliche Zusatzstoffe aus der Zuckerrübe gewonnen

ZUCKER IST EIN KOHLENHYDRAT
Kohlenhydrate sind für unser Leben von besonderer Bedeutung, da sie die vom Körper bevorzugten Energielieferanten sind

1 Gramm Zucker hat nur 4 KCAL
Ein Stück Würfelzucker hat nicht mehr als 15 kcal!

MACHT ZUCKER „KRANK"?

Krankhaftes Übergewicht (Adipositas) und die dadurch hervorgerufenen sogenannten nicht übertragbaren Krankheiten (Diabetes, Herz-Kreislauf-Erkrankungen) können durch zahlreiche Faktoren hervorgerufen werden. Neben einem passiven Lebensstil oder der genetischen Disposition ist sicherlich eine dauerhaft positive Energiebilanz, also höhere Energiezufuhr bei niedrigem Energieverbrauch, mit verantwortlich. Klar ist jedoch, dass bei einer ausgewogenen Ernährung Zucker ebenso wenig krank macht, wie Eiweiß, Fett oder andere Kohlenhydrate.

Auch wer gern und oft Süßes isst, wird nicht automatisch „zuckerkrank". Diabetes, genaugenommen Diabetes vom Typ 2, ist eine der verbreitetsten Wohlstandserkrankungen unserer Zeit. Wer übergewichtig ist und sich wenig bewegt, hat eine deutlich erhöhte Wahrscheinlichkeit an Diabetes zu erkranken.

Laut Österreichischer Diabetes Gesellschaft[1] ist eine Lebensstilmodifikation mit Diät und körperlicher Aktivität die effektivste Maßnahme zur Prävention von Typ 2 Diabetes. Diabetiker können zwischen 45 und 60 % der aufgenommenen Gesamtenergie in Form von Kohlenhydraten zu sich nehmen. Gemüse, Vollkornprodukte, Hülsenfrüchte und Obst sollten bevorzugt werden.

Eine vollständige Saccharose-Restriktion wird heute nicht mehr gefordert. Die Zuckeraufnahme sollte aber 10 % der Gesamtenergie nicht überschreiten. Dies entspricht auch der gültigen WHO-Empfehlung (Empfehlung: 50g, bedingte Empfehlung: 25g)[2].

[1] *Diabetes Mellitus, Leitlinien für die Praxis 2016*
[2] *World Health Organization (2015): Sugar intake for adults and children*

WIENER ZUCKER®
EINE MARKE VON AGRANA

ZU HAUSE IST, WO ICH MICH ZU HAUSE FÜHLE.



Die Zuckerseiten Österreichs.
wiener-zucker.at
/wienerzucker

OHNE gen TECHNIK HERGESTELLT

Nähere Infos zum gesamten **„WIENER ZUCKER“-SORTIMENT** *finden Sie hier.*

UNSERE

ZUCKERPRODUKTE

Der in den AGRANA Zuckerwerken gewonnene Zucker kommt unter den länderspezifischen Zuckermarken zum Konsumenten. Das attraktive Verpackungsdesign und die gleichbleibend hohe Qualität machen den Erfolg unserer Zuckermarken aus. Eine Vielzahl von Sorten stellt den Konsumenten vor die süße Qual der Wahl.

ZUCKER HAT VIELE FORMEN

Durch Pressen entstehen die verschiedenen Würfelzuckersorten (Würfelzucker, Espressowürfel, Bridgezucker) und der Zuckerhut. Durch Mahlen erhält man Staub-, Back- und Puderzucker. Streuzucker ist besonders rieselfreudiger Staubzucker, der nicht klumpt und auch auf warmen Mehlspeisen nicht zergeht. Gelierzucker enthält neben Zucker noch Pektin als Gelierhilfe und Zitronensäure. Weißer und brauner Kandis werden aus einer hochwertigen Zuckerlösung durch langsames Auskristallisieren gewonnen. 2016 wurde die Bio-linie um ein neues Produkt erweitert. Neben dem Wiener Bio Kristall- und Bio Gelierzucker 2:1 wurde der Wiener Bio Staubzucker auf den Markt gebracht. Zur Abrundung des Sortiments haben wir auch Rohrzuckersorten wie Braunen Rohrzucker kristallin, Braunen Würfelrohrzucker und Braunen Zuckerillo im Programm, diese Produkte werden nach Fairtrade-Standards für AGRANA produziert. Für die weiterverarbeitende Industrie wird ein breites Sortiment von Sondersorten hergestellt.

FÜR DIE INDUSTRIELLE VERARBEITUNG

- Backwaren
- Süßigkeiten
- Milchprodukte
- Konservenprodukte
- Obstverarbeitung
- Getränke

***BIO-ZUCKER** FÜR DIE INDUSTRIE UND DEN ENDKONUMENTEN*

- Bio-Kristallzucker
- Bio-Gelierzucker
- Bio Staubzucker
- Bio-Kokosblütenzucker

FÜR DEN ENDKONSUMENTEN

- Würfelzucker in verschiedenen Formen und Größen
- Normal- und Feinkristallzucker
- Puder-, Staub- und Backzucker
- Zuckerdose
- Streu- und Hagelzucker
- Gelier- und Sirupzucker
- Weißer und brauner Kandiszucker
- Frucht- und Traubenzucker
- Braunzucker
- Gelbzucker
- Rohrzucker („Fair Trade“-zertifiziert)

BIO-ZUCKER



SIRUPZUCKER



PUDERZUCKER



GELIERZUCKER



GELBZUCKER



BIO KOKOSBLÜTENZUCKER



KLEINE

GESCHICHTE DES ZUCKERS

6000 V.CHR.

DAS ZUCKERROHR
gelangt von Ostasien nach Indien und Persien.

1493



CHRISTOPH KOLUMBUS
lässt auf seiner zweiten Entdeckungsfahrt Zuckerrohr auf Hispaniola (Dominikanische Republik und Haiti) anpflanzen.



ZUCKERRÜBE
Der erste von staatlicher Seite geförderte Versuch, aus Rüben Zucker zu gewinnen, fand im Jahr 1810 statt.

1810

1843



WIENER WÜRFELZUCKER
1843 kam der erste „Wiener Würfelzucker“ auf den Markt. Eine Erfindung des Zuckerfabrikdirektors Jakob Christoph Rad auf Anregung seiner Frau.



INDUSTRIE
Ab etwa 1850 wurde Zucker industriell hergestellt, wobei die Produktionstechnik laufend verbessert wurde.

1850



AGRANA
Gründung der AGRANA Beteiligungs-AG. Seit 1988 Entwicklung einer Vielzahl qualitativ hochwertiger Zuckersorten, abgestimmt auf die unterschiedlichsten Einsatzmöglichkeiten und Verwender.

1988



KULTUR
Wiener Zucker ist heute ein Teil der österreichischen Mehlspeiskultur und aus dem süßen Leben Österreichs nicht wegzudenken. Mit den verschiedenen Zuckersorten bietet AGRANA eine Produktvielfalt an, die weltweit einzigartig ist.

Heute



Auf unserer Webseite
WWW.WIENER-ZUCKER.AT
finden Sie viele köstliche Rezepte zum Nachkochen

DIE ZUCKERSEITEN

ÖSTERREICHS

Der aus österreichischen Rüben gewonnene Zucker verfügt mit einem Saccharosegehalt von fast 100 % über höchste Reinheit, sichergestellt durch kontrollierten Anbau und laufende Qualitätsprüfungen. Die Marke Wiener Zucker ist seit Langem ein Synonym für höchste Qualität und genießt gerade deswegen das Vertrauen der Österreicherinnen und Österreicher. Zur Zuckerkultur unseres Landes gehört aber auch die unvergleichliche Vielfalt an „Wiener Zucker"-Sorten, die aufs Engste mit unserer Mehlspeistradition verbunden ist: Ob Wiener Sachertorte, Palatschinken, Grießschmarren oder Salzburger Nockerl – eine Zutat macht alle berühmten österreichischen Mehlspeisen unnachahmlich: Wiener Zucker!

WIENER ZUCKERDOSE

Die neue, wiederverschließbare Zuckerdose enthält Wiener Feinkristallzucker in gewohnter Qualität, garantiert ohne Gentechnik hergestellt. Durch das hochwertige, moderne Design passt sie zu jedem Zuhause und darf auf dem Tisch, statt im Schrank, Platz nehmen. Sie ist dicht, nachhaltig und erleichtert das Dosieren durch den praktischen Verschluss, der im Zuckersortiment einzigartig ist. Überzeugen Sie sich selbst!

WIENER BIO STAUBZUCKER

Wiener Bio Staubzucker ist feinst vermahlener, gesiebter Kristallzucker in Bio Qualität. Er steht für ökologischen Anbau und nachhaltige Landwirtschaft. Seine Verarbeitung unterliegt einem strengen Kontrollsystem. Für klassische Mehlspeisen, zum Backen und für feine Cremen und Glasuren verwendbar.



Wussten Sie, dass es die Marke WIENER ZUCKER bereits seit 1994 gibt?



Die ungestützte MARKENBEKANNTHEIT von Wiener Zucker liegt bei 85%.

Unser Slogan „DIE ZUCKERSEITEN ÖSTERREICHS" hat eine gestützte Slogan-bekanntheit von 62%.

Wiener Zucker wird am häufigsten als TRADITIONELL (86%), HOCHWERTIG (78%) und BELIEBT (77%) bewertet.

Quelle: Studie Media1 2017

AGRANA

WERKSFÜHRUNGEN

Fragen Sie sich schon länger, wie die glitzernden Kristalle eines Wiener Kristallzuckers entstehen oder der herrlich feine Wiener Staubzucker in die Packung kommt?

Entdecken Sie die Geheimnisse des Wiener Zuckers bei einer Betriebsbesichtigung der Zuckerfabrik Tulln und begleiten Sie unsere österreichischen Zuckerrüben auf einer spannenden Reise durch die verschiedenen Stationen in unserem Werk!

Während der Rübenkampagne sind eine begrenzte Anzahl an Gruppenführungen in Tulln möglich. Ein Mail an attz_werksfuehrungen@agrana.com ist erforderlich. Bitte geben Sie Ihren Namen, Kontaktdaten (Mail und Telefonnummer), Art der Gruppe, Personenanzahl, Wunschtermin und sonst wichtige Informationen bekannt.



AGRANA

KONTAKT

AGRANA BETEILIGUNGS-AG
A-1020 Wien, F.-W.-Raiffeisen-Platz 1
Telefon: +43-1-211 37-0, Fax: -12998
E-Mail: info.ab@agrana.com
www.agrana.com

AGRANA STÄRKE GMBH
Sitz: A-1020 Wien, F.-W.-Raiffeisen-Platz 1
Telefon: +43-1-211 37-0, Fax: -12998
Verwaltung: A-3950 Gmünd, Conrathstraße 7
Telefon: +43-2852-503-0, Fax: -19420
E-Mail: info.staerke@agrana.com

AGRANA FRUIT S.A.S.
F-77295 Mitry-Mory Codex, 17, Avenue du 8 mai 1945, B.P.504
Telefon: +33-1-6467 5600, Fax +33-1-6427 7228
E-Mail: info.fruit@agrana.com

AUSTRIA JUICE GmbH
A-3365 Allhartsberg, Kröllendorf 45
Telefon. +43-7448-2304-0, Fax: -312
E-Mail: info@austriajuice.com

AGRANA RESEARCH & INNOVATION CENTER GMBH
A-3430 Tulln, Josef-Reither-Straße 21–23
Telefon: +43-2272-602-11403
E-Mail: info-ric@agrana.com
www.agrana-research.com

AGRANA

ZUCKER

AGRANA ZUCKER GMBH UND
AGRANA SALES & MARKETING GMBH
A-1020 Wien, F.-W.-Raiffeisen-Platz 1
Telefon: +43-1-211 37-0, Fax: -12998
E-Mail: info.zucker@agrana.com
www.agrana.com
www.wiener-zucker.at

ZUCKERFABRIK TULLN UND VERWALTUNG
A-3430 Tulln, J.-Reither-Straße 21–23
Telefon: +43-2272-602-0, Fax: -11225
Werksleitung: DI Radu Raican

ZUCKERFABRIK LEOPOLDSDORF
A-2285 Leopoldsdorf, Bahnstraße 104
Telefon: +43-2216-2341-0, Fax:-15297
Werksleitung: DI (FH) Elvis Makic



IMPRESSUM:
Eigentümer, Herausgeber und Verleger: AGRANA Beteiligungs-AG, A-1020 Wien, Friedrich-Wilhelm-Raiffeisen-Platz 1, Konzernkommunikation, Tel: +43-1-211 37-12084, Fax: -12926, E-Mail: info.ab@agrana.com ***Gestaltung:*** TINA GRAFIK STUDIO ***Fotos:*** AGRANA, Shutterstock, iStock, Fotolia, Felix Büchele ***Druck:*** druck.at. Personenbezogene Begriffe wie Mitarbeiter werden aus Gründen der Lesbarkeit geschlechtsneutral verwendet.
Diese Broschüre ist in deutscher und englischer Sprache erhältlich.



WWW.AGRANA.COM