



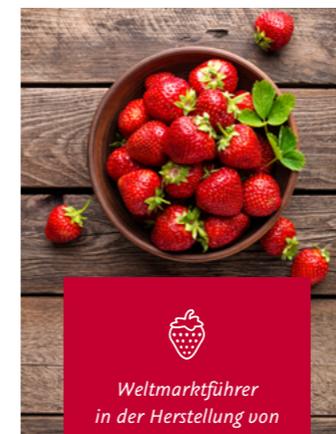
VON DER RÜBE  
ZUM ZUCKER 2020

# INHALT

AGRANA im Überblick 03	Nachhaltiger Zucker aus Raffination 17
NACHHALTIGKEIT 04	FUTTER- UND DÜNGEMITTEL 18
ZUCKER- RÜBENANBAU 06	WISSENSWERTES über Zucker 20
DIE KLEINSTE ZUCKERFABRIK 11	ZUCKERPRODUKTE 24
Stationen der ZUCKER- GEWINNUNG 12	GESCHICHTE des Zuckers 26
ZUCKER- FABRIKEN 14	Die Zuckerseiten Österreichs 28
MARKENAUF- TRITT in EUROPA 16	KONTAKT & Impressum 31



# AGRANA IM ÜBERBLICK



Weltmarktführer  
in der Herstellung von  
Fruchtzubereitungen



Bedeutender Anbieter  
von kundenspezifischen  
Stärkeprodukten  
und Bioethanol  
in Europa



Führendes Zucker-  
unternehmen  
in Zentral-, Ost- &  
Südosteuropa

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 tech-



nischen Anwendungen wie z.B. Klebstoffen oder Papier.

## UNSERE MITARBEITER ALS WICHTIGSTE RESSOURCE.

AGRANA ist mit rund 9.400 Mitarbeitern an 56 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 rund 2,5 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.



#### FOKUS NACHHALTIGKEIT



Nahezu 100%ige  
**VERWERTUNG**  
der eingesetzten  
agrarischen Rohstoffe



**RESPEKT**  
gegenüber all unseren  
Stakeholdern sowie  
Gesellschaften, in denen  
wir tätig sind



Zusammenarbeit in  
**LANGFRISTIGEN  
PARTNERSCHAFTEN**  
mit unseren  
Lieferanten und Kunden

## 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. Im Bereich Zucker verarbeitete AGRANA im Geschäftsjahr 2019|20 4,6 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 Platform). 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. Seit 2020 ist eine Anlage, die aus Melasse das im Kosmetik- und Spezialfutterbereich wertvolle Aminosäure-ähnliche Produkt chromatografisch anreichert und kristallisiert, in Betrieb. Rund 40 Mio. € investierte 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, ist Tulln der dritte Produktionsstandort weltweit, an dem natürliches hochwertiges kristallines Betain hergestellt wird.

Die **WERTSCHÖPFUNGSKETTE** beginnt mit der Beschaffung der Rohstoffe.  
Alle Details zur Wertschöpfungskette im Bereich Zucker finden Sie hier: [wsk.agrana.com](https://wsk.agrana.com)



# DER ZUCKER- RÜBENANBAU

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

Im Jahr 2019 wurden von rund 5.500 Rübenbauern und Kontraktpartnern in den zentral- und osteuropäischen Ländern Zuckerrüben für AGRANA auf rund 76.200 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.

Dafür steht auch das Programm "AGRANA4you - Erfolgreich durch Partnerschaft". Diese Partnerschaft beruht nicht nur darauf, dass AGRANA die von den Landwirten erzeugten Produkte abnimmt und verarbeitet, sie besteht zusätzlich auch darin, den Rohstoffproduzenten mit "AGRANA4you" ein ganz besonderes Servicepaket zu bieten. Die AGRANA-Gebietsbetreuer, als direkte Bindeglieder zwischen Landwirt und AGRANA, spielen dabei eine zentrale Rolle. Dem Landwirt werden neben einer individuellen und kostenlosen Beratung zur Unterstützung in der agrarischen Praxis auch zahlreiche Serviceleistungen geboten, wie u.a. attraktive Kombiverträge mit anderen AGRANA-Kulturen, Dünge- und Futtermittel zu günstigen Konditionen, Feldtage & Maschinenvorfürungen zu Spezialthemen, sowie eine hauseigene Forschungs- und Entwicklungsabteilung. 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. Ziel ist es, den Zuckerertrag pro Hektar zu erhöhen und gleichzeitig Nachhaltigkeitsmaßnahmen durch einen ressourcenschonenden Betriebsmitteleinsatz für die Landwirte, die Umwelt und die Gesellschaft zu unterstützen.

## AGRANA 4you

ERFOLGREICH DURCH PARTNERSCHAFT



1ha



90.000

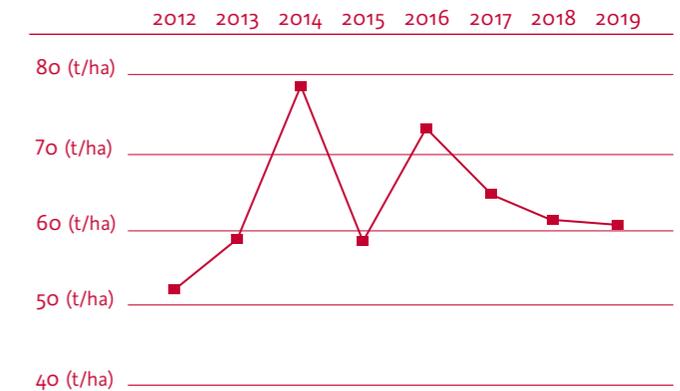


Auf einem Hektar  
RÜBENANBAUFLÄCHE  
werden rund 90.000 Rüben  
geerntet.

Außerdem können sich Landwirte bei einem der rund 50 Versuchsstandorte im gesamten Anbaugebiet Anregungen für den eigenen Betrieb holen. Feldbegehungen während der Vegetationsperiode zeigen individuelle Verbesserungsmöglichkeiten auf.

Mit Hilfe der von AGRANA entwickelten „Elektro-Ultra-filtrations-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 ZUCKERRÜBENANBAU IM JAHRESVERLAUF

**JÄNNER:** Winterveranstaltungen 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](http://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 Kontrahierungsveranstaltungen 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 Säegeräte 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 110.000 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. Ab Mitte 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](http://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 rund 70 bis 100 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.

Die Zuckerrübenenernte 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!

**JEDES JAHR IM JUNI UND IM SEPTEMBER** findet in Tulln die BETAEXPO, Österreichs größtes landwirtschaftliches Schau Feld für Getreide, Kartoffeln, Mais und Zuckerrüben, statt. Nähere Infos unter [www.betaexpo.at](http://www.betaexpo.at).





SEPTEMBER



OKTOBER



NOVEMBER



DEZEMBER

**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.

12.500 Tonnen → 240 Waggons

**IN ÖSTERREICH** werden pro Tag und Zuckerfabrik durchschnittlich rund 12.500 Tonnen Rüben verarbeitet. Das entspricht rund 240 Eisenbahnwaggons zu je 50 Tonnen.

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

# 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 %

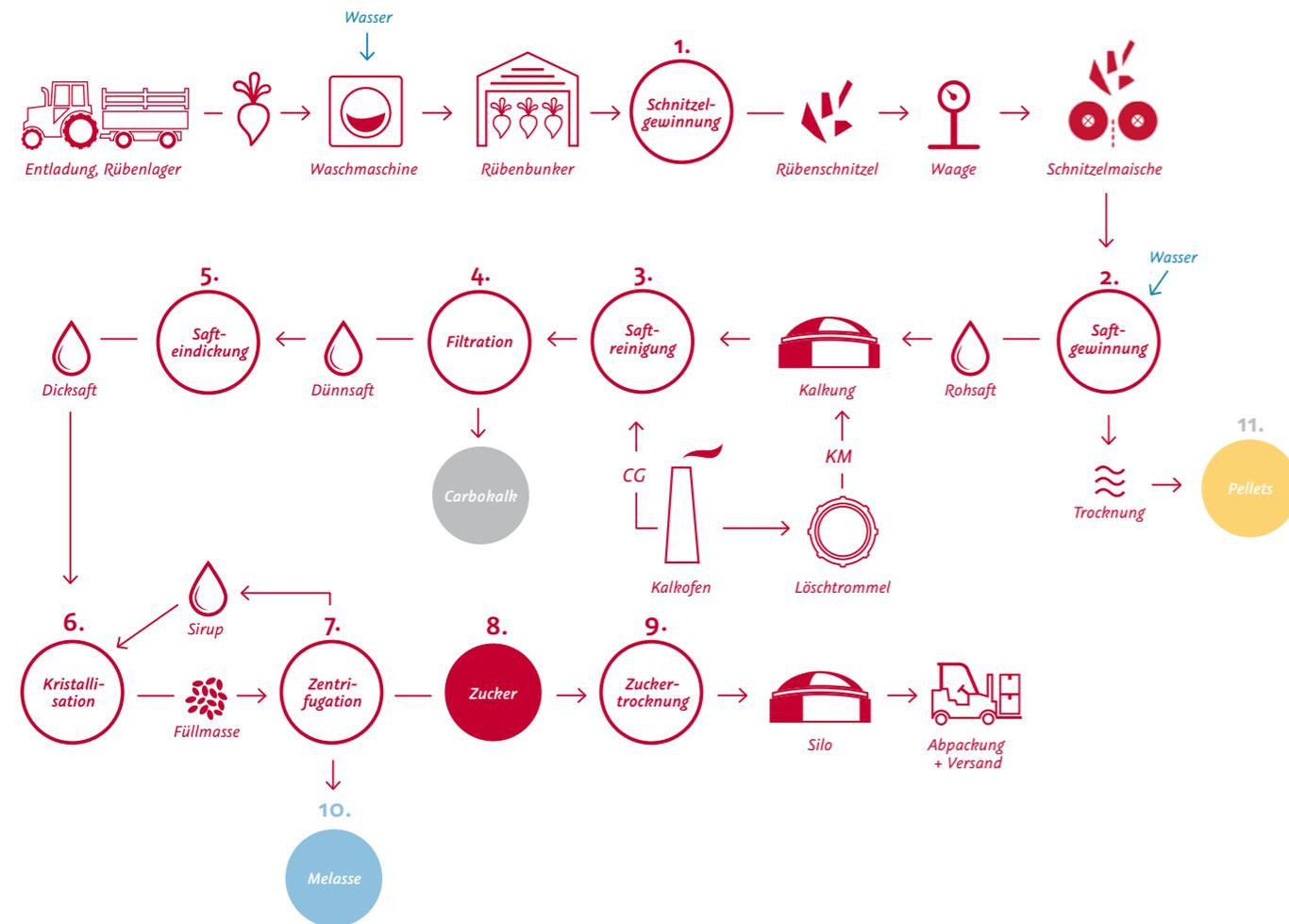


Rübenlänge:  
20-30 cm



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

# DIE STATIONEN DER ZUCKERGEWINNUNG



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 Filtrerrückstand als Carbo-kalk bezeichnet. Dieser stellt ein wertvolles Bodenverbesserungsmittel dar, das den Feldern wieder zugeführt wird.

**5. SAFT-EINDICKUNG:** 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, Beteiligungen 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.



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.



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



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



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

## UNSERE ZUCKERFABRIKEN

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 auch eine Melasse-Entzuckerungsanlage betrieben, in der die eiweißreiche Fraktion Betain aus Melasse gewonnen wird. Seit 2020 wird dieses flüssige Betain durch Kristallisation noch weiter aufgereinigt.

Die Errichtung der Zuckerfabrik LEOPOLDSORF 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.

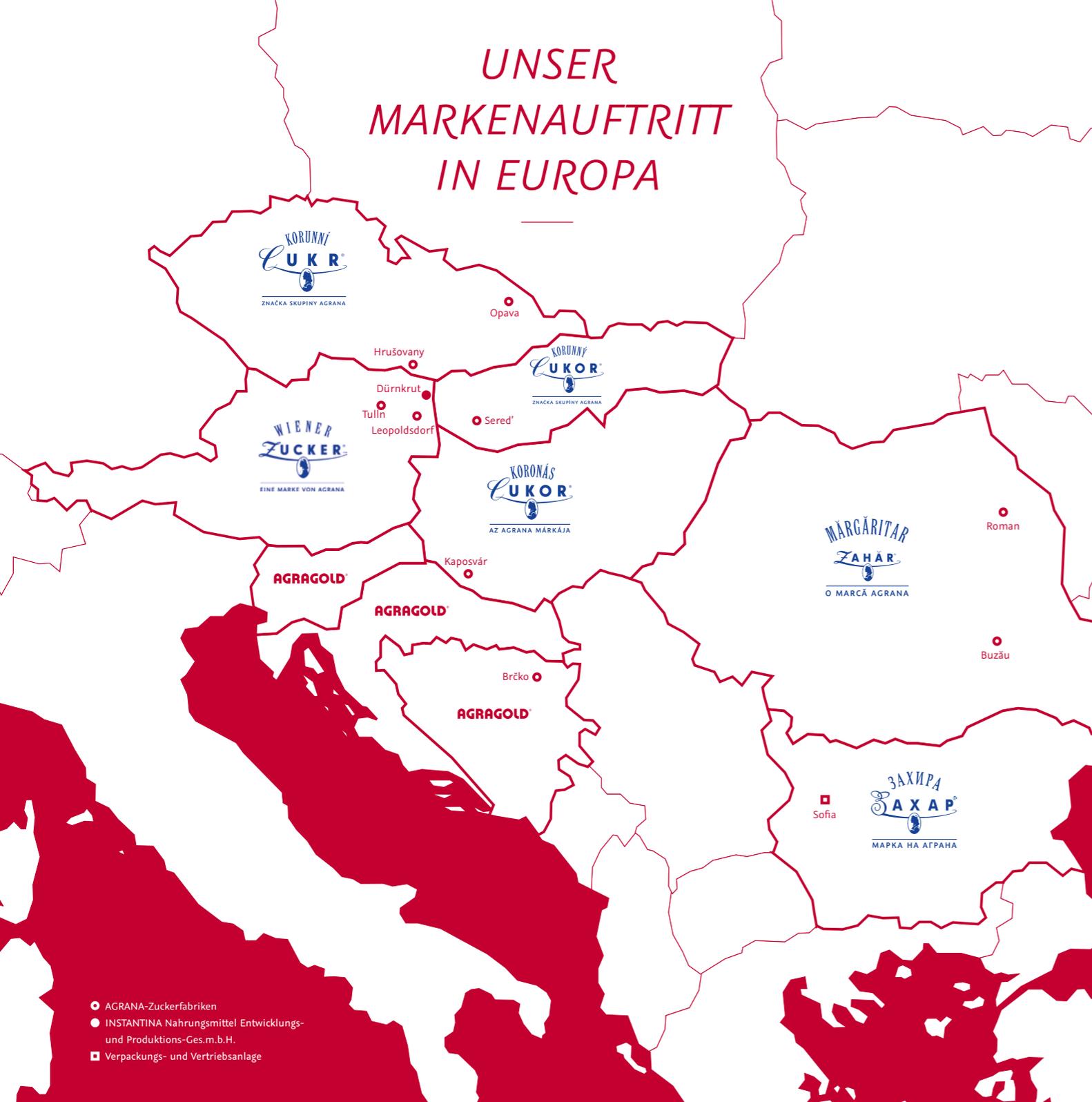
**TSCHECHIEN:** Die Moravskoslezské cukrovary a.s., AGRANAs Tochtergesellschaft in Tschechien, verarbeitet in den beiden Zuckerfabriken in HRUŠOVANY und OPAVA täglich insgesamt 9.600 Tonnen Rüben zu Zucker, welcher unter der Marke „Korunní Cukr“ im Handel vertrieben wird. AGRANA hat sich zu einem wesentlichen 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 5.600 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.

## UNSER MARKENAUFTRITT IN EUROPA



- AGRANA-Zuckerfabriken
- INSTANTINA Nahrungsmittel Entwicklungs- und Produktions-Ges.m.b.H.
- Verpackungs- und Vertriebsanlage

## 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 Rohzucker-raffinerie.

Zur Versorgung ihrer Rohzuckerraffinerien in der EU bezieht AGRANA Rohzucker aus Least Developed Countries<sup>1</sup> 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.



<sup>1</sup> 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 Rohzucker 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, rohfasereich und steigern das Wohlbefinden von Wiederkäuern.



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



**KLÄRANLAGEN** sorgen an  
allen Standorten für eine  
umweltgerechte Aufbe-  
reinigung der entstehenden  
Abwässer.



**EINSATZ VON HOPFEN-  
EXTRAKTEN** und Harzen zur  
Desinfektion der Extrak-  
tionsanlagen anstelle von  
Verarbeitungshilfsstoffen.

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

**MELASSE:** Etwa 10 bis 15 % des Zuckers können nicht kristallin gewonnen werden. Dieser Teil verbleibt größtenteils in der Melasse und in geringer Menge auch in den Pressschnitzeln. Das wohlschmeckende Futtermittel mit einem Zuckergehalt von mindestens 42 % eignet sich hervorragend zur schnellen Energiezufuhr und kann als Ergänzungsfuttermittel eingesetzt werden.

**DÜNGEMEL** entsteht bei einem weiteren Verfahrensschritt - der chromatografischen Melasseentzuckerung - und hat einen Zuckergehalt von ca. 18 %. Da sie reich an Kaliumoxid und Stickstoff ist, wird Düngemel in der Landwirtschaft primär als Düngemittel eingesetzt. Düngemel 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 gentechnik-freien Bio-Zuckerrüben erzeugt. Das Futtermittel ist mikrobiologisch stabil, hat eine sehr gute Haltbarkeit und erleichtert die Einlagerung und maximale Futterausnutzung.

# 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.



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



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.

## 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.



**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!

#### 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.

#### 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<sup>1</sup> 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)<sup>2</sup>.

<sup>1</sup> Diabetes Mellitus, Leitlinien für die Praxis 2016

<sup>2</sup> 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

f @ /wienerzucker

OHNE  
gen  
TECHNIK  
HERGESTELLT

# 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) 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 Biolinie 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 Zucker aus aller Welt-Sortiments haben wir auch Rohrzuckersorten wie Braunen Rohrzucker kristallin, Braunen Würfelrohrzucker, Bio Kokosblütenzucker und Braune Rohrzuckersticks 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 ENDKONSUMENTEN

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

## FÜR DEN ENDKONSUMENTEN

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



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



Bio Staubzucker



Sirupzucker



Puderzucker



Gelierzucker

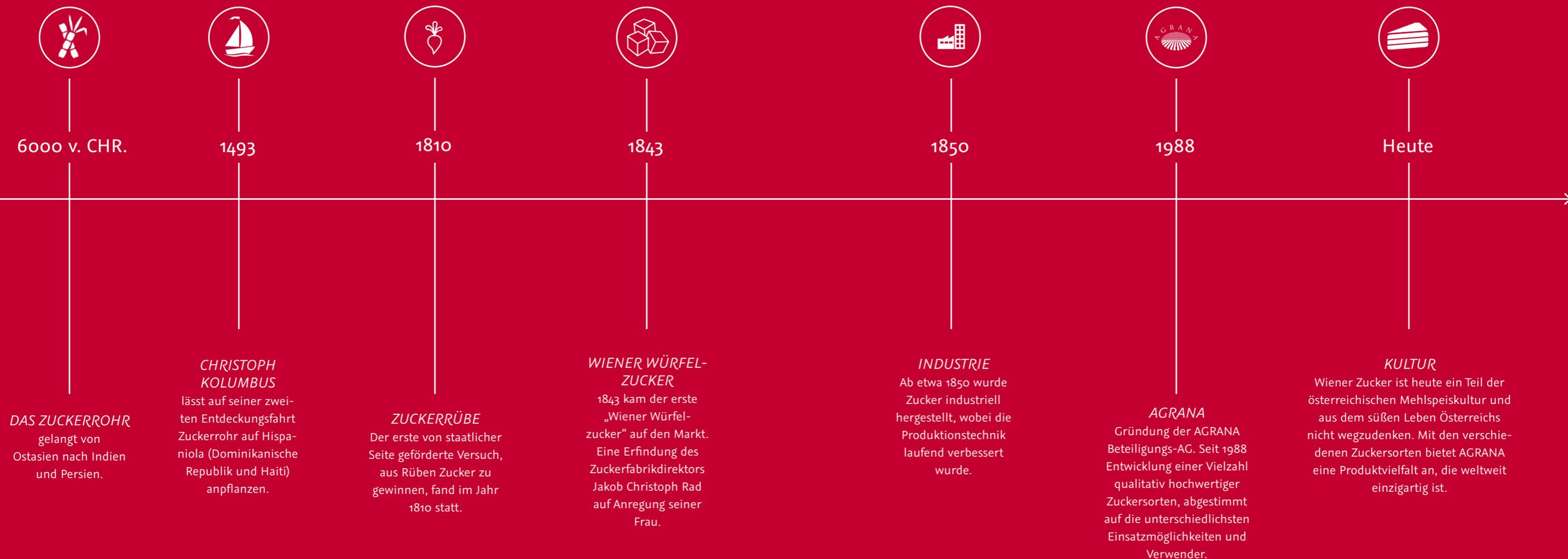


Gelbzucker



Bio Kokosblütenzucker

# KLEINE GESCHICHTE DES ZUCKERS





## 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 Mehlspeis-tradition verbunden ist: Ob Wiener Sachertorte, Palatschinken, Grießschmarren oder Salzburger Nockerl – eine Zutat macht alle berühmten österreichischen Mehlspeisen unnachahmlich: Wiener Zucker!



**WIENER ZUCKER**  
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 2018

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

### 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 Cremes und Glasuren verwendbar.

Auf unserer Webseite  
[WWW.WIENER-ZUCKER.AT](http://WWW.WIENER-ZUCKER.AT)  
finden Sie viele köstliche  
Rezepte zum Nachkochen.





Wussten Sie, dass aus etwa  
7 kg Rüben  
1 kg Zucker  
gewonnen wird?

7 kg 



1 kg 



## KONTAKT & IMPRESSUM

### AGRANA KONTAKT

AGRANA ZUCKER GMBH &  
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](mailto:info.zucker@agrana.com)  
[www.agrana.com](http://www.agrana.com)  
[www.wiener-zucker.at](http://www.wiener-zucker.at)

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

ZUCKERFABRIK LEOPOLDSDORF  
A-2285 Leopoldsdorf, Bahnstraße 104  
Telefon: +43-2216-2341-0, Fax: -15297

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

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](mailto:info.ab@agrana.com)  
[www.agrana.com](http://www.agrana.com)

IMPRESSUM:  
EIGENTÜMER, HERAUSGEBER UND VERLEGER: AGRANA  
Beteiligungs-AG, A-1020 Wien, Friedrich-Wilhelm-Raiffei-  
sen-Platz 1, Konzernkommunikation, Tel: +43-1-211 37-12084,  
Fax: -12926, E-Mail: [info.ab@agrana.com](mailto:info.ab@agrana.com) | GESTALTUNG:  
TINA GRAFIK STUDIO | FOTOS: AGRANA, AGRANA Sales &  
Marketing GmbH, Eva Fischer, Shutterstock, iStock, Fotolia,  
foto&style theresa schrems, Unsplash | DRUCK: Druckerei  
Odysseyus

Personenbezogene Begriffe wie Mitarbeiter werden aus  
Gründen der Lesbarkeit geschlechtsneutral verwendet.

Diese Broschüre ist in deutscher und englischer Sprache  
erhältlich.



Wiener Zucker  
Österreich



Koronás Cukor  
Ungarn



Korunný Cukor  
Slowakei



Korunní Cukr  
Tschechien



Zahira  
Bulgarien



Mărgăritar Zahăr  
Rumänien



AGRAGOLD  
Bosnien-Herzegowina



[www.agrana.com](http://www.agrana.com)