



1|35

2017 wurde der europäische Zuckermarkt liberalisiert. Das heisst, die Handelsbeschränkungen für **Rohrzucker** wurden aufgehoben und es gibt keine Schutzzölle und keinen Mindestpreis mehr für Zuckerrüben.



1 Portion Ketchup à 20 g

1 Esslöffel Konfitüre à 15 g

2|35

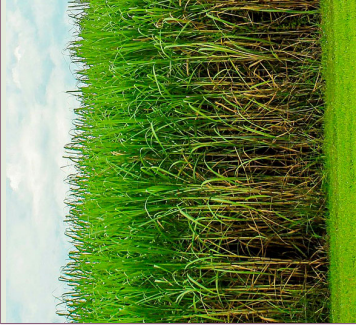
Um Fertigprodukte länger haltbar zu machen, fügt die Lebensmittelindustrie Zucker hinzu. Zudem verstärkt Zucker den Geschmack. In der Schweiz stammt dieser meistens vom Rübenfeld.



3|35

Sinkende Rübenpreise, Klimawandel und Pflanzenkrankheiten machen den Schweizer Zuckerrübenbauern das Leben schwer.

Die Anzahl der Bauern/Bäuerinnen ist rückläufig.
2009: 6500
2019: 4500



4|35

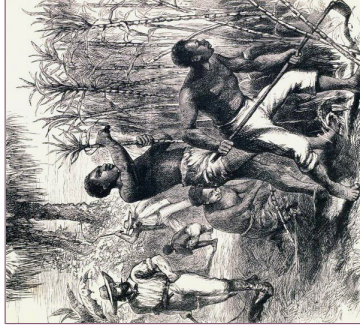
Rohrzucker wird aus Zuckerrohr gewonnen. Die grasähnliche Pflanze wird bis zu 6 Meter hoch und wächst in den Tropen und Subtropen.

Durch Raffination und Kristallisation wird der **braune rohe Rohrzucker** zu weissem **Kristallzucker**.



5|35

Natürlich süssende Lebensmittel wie Honig, Ahornsirup oder Birnel sind ebenso kalorienreich und kariesfördernd wie Kristallzucker.



6|35

Zuckerrohr wurde im 6. Jh. v. Chr. bekannt und der Anbau verbreitete sich von Asien bis nach Südamerika (Brasilien), wo die ersten Zuckerrohrplantagen entstanden. Auf den Plantagen arbeiteten hauptsächlich Sklaven aus Afrika.



7|35

Zutaten Steinofen-Pizza «Prosciutto»:
Weizenmehl, Wasser, Olivenöl, Salz, Isoglukose, Hefe, Mozzarella, Schinken, Tomatensauce...



8|35

Da «Maiszucker» billiger produziert und transportiert werden kann als Kristallzucker, steigt in der Schweizer Lebensmittelindustrie die Nachfrage.



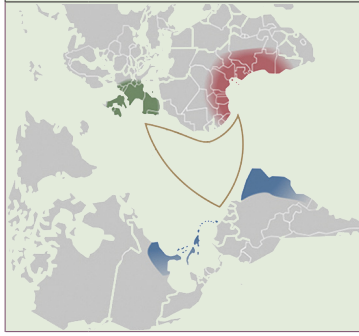
9|35

In den USA stammt der Zucker in Fertiggerichten hauptsächlich vom Maisfeld. Dieser «Maiszucker» wird auch **Isoglukose** genannt und besitzt eine höhere Süßkraft als Kristallzucker.



11|35

Laut Geschichten und Liedern lieben Piraten ein alkoholisches Getränk, das aus Zuckerrohr gewonnen wird: Rum.



13|35

Transatlantischer Dreieckshandel: Textilien (auch Stoffe aus der Schweiz), Rum und Waffen aus Europa wurden in Afrika eingetauscht gegen Sklaven. Diese tauschte man in Amerika gegen Zucker, Kakao, Tabak oder Gewürze ein, die wiederum nach Europa verschifft wurden.



15|35

Zucker aus dem Ausland kostet weniger als Schweizer Zucker.



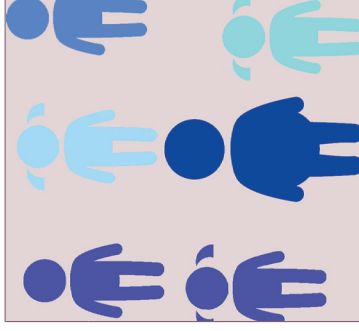
10|35

Schweizer Zucker wird aus **Zuckerrüben** hergestellt. Zuerst entsteht eine Art Sirup, der kristallisiert und zentrifugiert wird. Dadurch trennen sich Melasse und Zuckerkristalle (= Raffination). Dieser **rohe braune Rübenzucker** muss noch gereinigt und nochmals kristallisiert werden, um zu **weissem Kristallzucker** zu werden. (8-9 Rüben = 1 kg Kristallzucker)



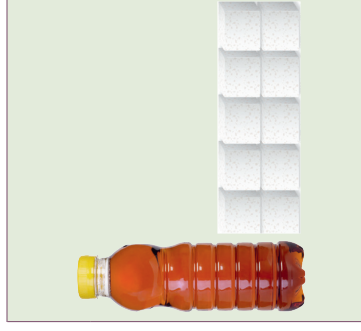
12|35

Seit etwa 3500 v. Chr. putzen sich die Menschen ihre Zähne mit allen möglichen Materialien (Hölzchen, Federn, Dornen, Tierhaare, ...). Die erste Zahnbürste stammt aus dem Jahr 1498 und soll aus Wildschweinborsten hergestellt worden sein.



14|35

Fast jedes sechste Kind in der Schweiz ist von Übergewicht betroffen.



16|35

In einer 5-dl-Flasche Eistee hat es 10 Würfelzucker.

17|35

Die zwei Schweizer Zuckerfabriken (Aarberg BE und Frauenfeld TG) produzieren nur während rund 3 Monaten im Jahr. Sie sind abhängig von der Erntezeit und der gelieferten Rübenmenge. Eine Zuckerfabrik rentiert nur dann, wenn sie voll ausgelastet ist. Ansonsten macht sie Verluste und muss allenfalls geschlossen werden.

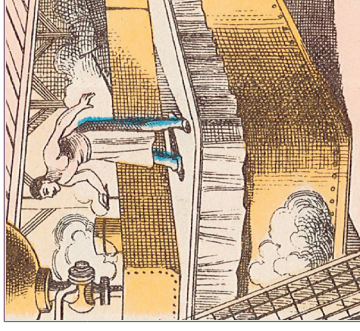


18|35

Mit der Nahrung nehmen wir Kohlenhydrate (Zucker und Stärke) auf, die beim Verdauen in Glukose umgewandelt werden. Glukose ist die wichtigste Energiequelle des Körpers.

19|35

Der vermehrte Konsum von Isoglukose kann Diabetes Typ 2 und Übergewicht begünstigen.



20|35

Zucker war im Mittelalter selten und daher sehr teuer. Er wurde erst im 19. Jh. mit dem Anbau der Zuckerrübe in Europa und der Zuckergewinnung in Fabriken für alle Bevölkerungsschichten erschwinglich.

21|35

Bei der Photosynthese entstehen Kohlenhydrate. Daher sind sie in pflanzlichen Lebensmitteln wie Getreide, Kartoffeln und Früchten reichlich enthalten.



22|35

Die Schweizer Zuckerfabriken sind aufgrund der tiefen Zuckerpreise und der abnehmenden Rübenproduktion der Schweizer Landwirte unter Druck.



23|35

Die Schweizer/-innen essen mehr als doppelt so viel zugesetzten Zucker wie die Weltgesundheitsorganisation WHO empfiehlt: 110 g oder knapp 28 Würfelzucker pro Tag.



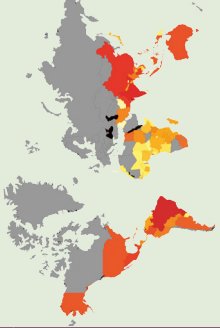
24|35

Am «Tag der Toten» (2. November) schenken sich die Leute in Mexiko Totenköpfe aus Zucker, die mit dem eigenen Namen angeschrieben sind.



25|35

Heute wird in mehr als 100 Ländern Zuckerrohr angebaut, wobei Brasilien der grösste Zuckerlieferant der Welt ist.
80% des weltweit produzierten Zuckers wird aus Zuckerrohr gewonnen.



27|35

Das erste einzeln verpackte Stück Zucker wurde 1908 in Paris präsentiert. Da Hygiene zunehmend wichtig wurde, setzte sich die Idee schnell durch.



29|35

Der Bundesrat hat 2019 einen Sonderzoll auf ausländischen Zucker eingeführt, um die Schweizer Zuckerrübenbauern zu schützen. Dieser läuft 2021 ab.



31|35

Im Nordwesten Afrikas sind Zuckerkegel nach wie vor ein unverzichtbarer Bestandteil der Teezeremonie: Der Zucker wird mit einem oft kunstvoll verzierten Zuckerhammer zerkleinert und mit dem Tee übergossen.



26|35

Manchen Arbeiter/-innen auf den Zuckerrohrplantagen geht es heute nur wenig besser als früher den afrikanischen Sklaven.



28|35

Einfachzucker nennt man auch Fruktose (Fruchtzucker) oder Glukose (Traubenzucker).

Einfachzucker
1 einzelne Einheit Zucker

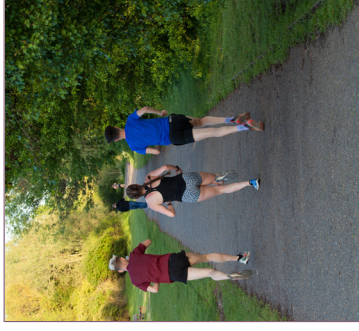
Glukose
Brot, Kekse, Sossen, Sportgetränke

Fruktose
Getränke, Eiscrème, Kekse, Marmeladen, Industrielles Gebäck



30|35

Um ein Stück Würfelzucker zu verbrennen, muss man 2 Minuten joggen...



32|35

Zuckerrohr wird auch zu Ethanol verarbeitet, das wie Benzin als Kraftstoff für Autos genutzt werden kann.





33|35

Die Zunge kann fünf Grundgeschmacksrichtungen unterscheiden: süß, sauer, salzig, bitter und «umami» (fleischig). Dass diese Geschmäcker nur auf jeweils einer bestimmten Stelle der Zunge erkannt werden, stimmt jedoch nicht.



34|35

Stevia ist eine südamerikanische Staudenpflanze, die seit Jahrhunderten von indigenen Völkern zum Süßsen und als Medizin verwendet wird.

Ihre Blätter sind 40-mal so süß wie Kristallzucker.



35|35

Karies wird durch Bakterien in der Mundhöhle verursacht, die Zucker in Säuren umwandeln. Die Säuren greifen den Zahnschmelz an.

