

## Aktion – Zuckerrüben Sirup am 15.11.2011

Eine andere Art der Verarbeitung, Praxisbericht von Herbert Winkler Köfering

Vier geklaute Zuckerrüben von einem Acker sind das Korpus Delikte, der unbekannte Bauer möge mir verzeihen, dass ich für Forschungs- und Praxiszwecke direkt vom Feld diese Rüben entwendet habe, er wird auch sicherlich Verständnis haben, wenn er erfahren sollte, was ich mit dem Diebesgut -Rüben angestellt habe.



Jedenfalls hatten die vier Rüben zusammen ein Gewicht von 8,178 kg. Die Erde und die schadhaften Stellen habe ich entfernt, auf den Abfall entfielen 1,835 kg, daher blieben als Nettogewicht 6,343 kg zur Verarbeitung übrig. Ich verwendete nur die weiße Rübe, sozusagen ohne Schale, die ich auch entfernte, um die beste Qualität zu bekommen.



Ich stückelte die Rübe in kleine Stücke und füllte den Dampfkochtopf um die Stücke zu dämpfen. Nach etwa einer Stunde waren die Stücke weich und fertig gedämpft. Da ich keine Rübenschnitzel brauche, wurden die saftigen Stücke durch den Fleischwolf gedreht und so erhielt ich einen weichen Brei, der sich im Leinensack leicht auspressen ließ. Die so gewonnene gesamt Saftmenge ergab insgesamt 2.250 ml hellen Rüben-Rohsaft.



Die erste Kochtopffüllung enthielt 750 ml Rohsaft und nun begann der eigentliche Koch- und Eindickungsvorgang. Der Saft muss also so lange kochen, bis das überzählige Wasser verdunstet ist und nur noch eine dicke Zuckerlösung übrig bleibt, das ist dann der Rübensirup, dabei muss immer wieder umgerührt werden. Die elektrisch beheizte Ofenplatte soll der Topfgröße entsprechen, um unnötige Energie zu sparen. Die Einstellung war auf halbe Kraft, bei Stufe 5-6 eingestellt, der Inhalt im Topf wurde immer weniger und dafür immer dicker und süßer. Wenn kein Wasserdampf mehr aufsteigt, dann hat er seine Konzentration erreicht.



Nicht nur die Küche, sondern jedes Zimmer und sogar das ganze Haus wurde vom süßen Rübenduft durchflutet, wie damals, als noch die Zuckerfabrik Regensburg in Betrieb war. In der Küche sah es aus wie auf einem Schlachtfeld nach einem Bombenangriff, Kübeln, Schüsseln, Töpfe und vielerlei Handwerkszeug aus der Küche und viele Geschirrtücher. Jeder Topf war klebrig vom Zuckergehalt der Rüben und natürlich zuckersüß.





Immer wieder dachte ich mir, warum tu ich mir das eigentlich an, wenn es doch den Sirup im Reformhaus für 2,50 Euro zu kaufen gibt. Der Reiz an dem Ergebnis trieb mich an und so wollte ich auch das begonnene Experiment erkunden und auch erfolgreich beenden. Eigentlich ist es bei allen selbstgemachten Eingemachten oder Einkochten ähnlich, wenn man das Material, das Wasser, die Energie und noch dazu die Zeit in Bezug bringt, dann rechnet sich die Mühe zum Ergebnis auf gar keinen Fall. Ob es Marmelade ist oder Säfte sind, die gibt es im Handel viel billiger, weil sie Massenhaft in der Fabrik hergestellt werden.

In diesem Fall, Rüben Sirup, wenn ich alles zusammenrechnen würde an Energie, Wasser und Zeit, dann könnte ich mir mehrere Liter Sirup kaufen, dann ist es aber nicht meiner und ich wüsste auch nicht, wie er gemacht wird und was für eine Arbeit und Energieaufwand dahinter steckt.



In Krisenzeiten und vor allem zu Großmutter's Zeiten war es gang und gäbe, aber vor allem in den 40iger Jahren gab es ja kaum Süßspeisen und ganz selten auch Zucker, aber dann auch nur auf Lebensmittelmarken. Demnach waren die Frauen seinerzeit erfinderisch um die hungrigen Mäuler der Kinder zu stillen. Ich bin ja selbst ein Kriegskind und 1941 geboren mit vier Geschwistern. Selbst gemachter Sirup war eigentlich der einzige und billigste Brotaufstrich. Er wurde vor allem in Herbst und an den Wintertagen in ärmeren Familien hergestellt, denn am Holzbeheizten Ofen war ja immer die Platte heiß, so konnte der Sirup praktisch ohne Energiekosten



dahinbrodeln und billig hergestellt werden. Das Wasser kam auch seinerzeit noch aus den eigenen geschlagenen Brunnen, gegenüber heute, heute kostet ja sogar das Dreckwasser mehr Geld als das Trinkwasser, welche eine verrückte Zeit im Rübenzeitalter.



In der Zwischenzeit war im ersten Topf nach rund 3 Stunden das Wasser verdampft und übrig blieb der braune dickflüssige Sirup und der ist süß, ein Wahnsinn. Aus den ursprünglichen 750 ml Rüben-Rohsaft wurden nun 120 ml reiner zuckersüßer Sirup, alles andere ist verdampft.

Zum Verschenken oder gar zum Verkaufen wären diese süßen Tropfen viel zu wertvoll und vor allem unbezahlbar.

In der Zwischenzeit verdampft auch schon die zweite Ladung Rohsaft mit 1,500 ml, den ich zwar mit dem Dunstwasser gesättigt habe. Im Nachhinein stellte ich aber fest, dass es zwar ein sehr süßer Dunstsaft war, aber zu wenig Zucker beinhaltete. Folge dessen ist das meiste Wasser wieder verdunstet, sodass am Ende nicht recht viel mehr Sirup entstanden ist, 250 ml Sirup war dabei die Ausbeute.



Demnach konnte ich aus den 6,343 kg Zuckerrüben rund 370 ml Sirup gewinnen (2 Gläser), zuzüglich den, den ich zwischendurch probiert habe, man kann ihn auch dünnflüssiger machen, wenn man ihn nicht so lange kocht, dann wird es natürlich etwas mehr Sirup. Nach rund 6 Stunden Arbeit konnte ich meine Aktion beenden, es war viel Aufwand, es hat sich aber um des Wissens willen gelohnt. Wenn ich mir das



so überlege, dann ist es trotzdem besser, wenn den Zucker und den Sirup weiterhin die Zuckerfabrik herstellt, weil es dort viel schneller geht und außerdem viel billiger und sicherer ist, als bei der Eigenherstellung in der Küche mit geklauten Rüben.



Ich habe diese Dokumentation auch nur deswegen erstellt, weil es bestimmt Menschen gibt, gerade die nachfolgenden Generationen, die gar nicht genau wissen, wie unser wichtigstes Lebensmittel überhaupt hergestellt wird. Ich vermute, dass nicht die ganzen Zuckerrüben zu weißem Zucker verarbeitet werden, sondern auch teilweise in Sirup, der dann in der Industrie, womöglich in vielen Bereichen weiter verarbeitet wird. Die Stadtmenschen sehen meistens keine Rübenberge mehr, aber wir Landmenschen sehen jetzt noch im November bis weit hinein in den Januar riesige und lange Berge Zuckerrüben, die sehnsüchtig auf ihr süßes Lebensende warten, bis sie vernascht werden.

So, und nun wird mein selbst gekochter Sirup einige Tage lang auf den Frühstückstisch stehen, um verzehrt zu werden, ich und besonders meine Frau wird ihn köstlich genießen, auch als kleine Entschädigung dafür, weil sie nach meiner Aktion, die kleine Hauszuckerfabrik- Küche wieder in Ordnung bringen musste.

Übrigens, genau wie Zucker, ist dieser Sirup, der ja reiner Zucker ist, unendlich lange haltbar, er braucht kein Verfallsdatum. Er wird wohl in 500 Jahren noch genau so süß schmecken wie heute, wenn er diese Zeit bei mir überhaupt überlebt.

**Noch ein Wort** zu den Zuckerrüben im Allgemeinen, auf einem 1-ha-Acker, das sind rund 3 Tagwerk) kann man im Durchschnitt ca. 65 t (Tonnen) Zuckerrüben ernten, aus dieser Menge können rund 10 t Zucker (10.000 kg) erzeugt werden, das bedeutet, dass rund ein Sechstel des Rübengewichts zu Zucker wird, meist wird aber die Angabe in Zuckergehalt ausgedrückt, indem man sagt, die Zuckerrüben haben einen Zuckergehalt von 15% bis 18%. In Deutschland werden rund 3.500.000 Mio. t Zucker aus Zuckerrüben erzeugt. Frankreich schafft noch ein bisschen mehr.

### **Zucker aus Zuckerrohr**

Indien erzeugt jährlich (17.390.000 Mio.t) und China (12.468.000 Mio.t), aber in Brasilien wird weltweit der meiste Zucker erzeugt und zwar über (39.000.000 Mio.t).

**Das war's von Sirup Kocher Herbert!**

**Kontakt:** [www.fotoautor.de](http://www.fotoautor.de) [fotografwinkler@t-online.de](mailto:fotografwinkler@t-online.de)

