

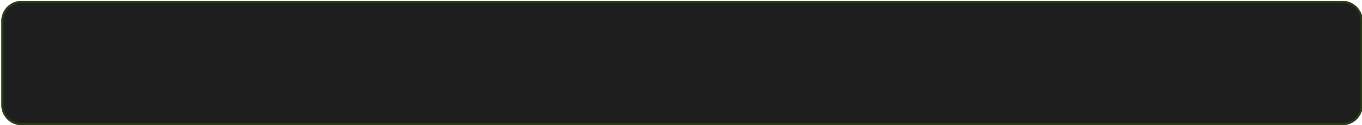
Süss, stark und königlich unterschätzt: Die Zuckerrübe



Diese Woche diskutiert die Familie Richter über Zuckerrüben.

Die folgenden Fragen werden im Beitrag beantwortet:

1. Sind Zuckerrüben essbar?
2. Wie holt man den Zucker aus den Rüben?
3. Wieso ist Zucker lebensnotwendig?
4. Wieso wird die Zuckerrübe auch als «Königin der Ackerkulturen» bezeichnet?
5. Wie lange gibt es schon Zuckerfabriken? Und wie viele in der Schweiz?
6. Ist Schweizer Zucker oder importierter Zucker ökologischer?
7. Können auch Zuckerrüben erkranken?



Zuckerrüben sind grundsätzlich nicht giftig – im Gegenteil: Sie bestehen zu rund 20 Prozent aus Zucker und wären damit eigentlich ein süsses Gemüse. Nur schmecken sie nicht wirklich aromatisch. Ihre Konsistenz ist zudem faserig und enthält wenig Saft, weshalb sie selten direkt auf dem Teller landen.

Stattdessen dient die Zuckerrübe in erster Linie der Zuckergewinnung. In der Schweiz spielt sie eine zentrale Rolle für die Landesversorgung: Rund die Hälfte des in der Schweiz konsumierten Zuckers stammt aus einheimischen Rüben. Damit trägt die Kulturpflanze dazu bei, die Abhängigkeit von Importen zu verringern und die Versorgung auch in Krisenzeiten zu sichern.

+ Mehr lesen

Denn: Der Zuckerkonsum macht einen beträchtlichen Anteil an der gesamten Energiezufuhr der Bevölkerung aus. Schweizerinnen und Schweizer konsumieren im Schnitt jeden Tag 100 bis 110 Gramm Zucker – das entspricht über 20 Prozent der täglichen Energiezufuhr. Die WHO empfiehlt maximal 50 Gramm zugesetzten Zucker pro Tag.

Der Begriff «Zucker» ist sehr weit gefasst: Nicht jede Zuckerart ist per se ungesund – natürlicher Zucker ist für unser Überleben sogar unverzichtbar. Ohne ihn würden uns die Kohlenhydrate – einer der drei Haupt- oder Makronährstoffen – komplett fehlen. Doch dieser Aspekt ist Thema in einem folgenden Familie Richter-Beitrag; heute geht es ganz um die Königin auf den Feldern: Die Zuckerrübe.

Im Jahr 2025 bauen in der Schweiz rund 4'500 Landwirte und Landwirtinnen auf einer Fläche von rund 17'500 Hektaren – das sind gut 24'500 Fussballfelder – Zuckerrüben an. Die grössten Anbauflächen liegen im Kanton Waadt, aber auch in den Kantonen Bern, Fribourg, Zürich oder Thurgau wird viel Zuckerrübe gesät und geerntet.

Anspruchsvoll im Anbau, erbringen sie von allen Kulturen den höchsten Energieertrag pro Hektar, sagt etwa Urs Wegmann aus Hünikon bei Neftenbach ZH im **Video**. Nicht umsonst werde die Zuckerrübe als «Königin der Ackerkulturen» bezeichnet: Sie sei «auf unsere Gegend am besten angepasst. Sie wurzelt tief in den Boden und kann so auch den Hitzeperioden im Sommer gut standhalten», sagt Wegmann – und nimmt uns mit auf seine

Reise vom Setzen der ersten Samen bis zur Ernte:

Video der Woche

Vom teuren Import zur heimischen Erfolgsgeschichte

Bis Anfang des 19. Jahrhunderts wurde Zucker überwiegend aus Zuckerrohr* gewonnen und als Luxusgut aus fernen Ländern importiert. Und dies, obwohl der deutsche Chemiker und Apotheker Andreas Sigismund Marggraf bereits 1747 Zuckerkristalle in Zuckerrüben entdeckt hatte. Die Entdeckung allein war noch keine nutzbare technische Basis.

**Zuckerrohr ist eine tropische Grasart, aus deren zuckerreichem Stängel vor allem Rohrzucker gewonnen wird.*

+ Mehr lesen

Diese schaffte erst der deutsche Naturwissenschaftler Franz Carl Achard im Jahre 1801. Im gleichen Jahr gründete er auch die erste deutsche Zuckerfabrik. 1830 folgte der Gründungs-Boom in unserem nördlichen Nachbarsland. Doch die Schweiz hinkte Deutschland noch fast ein Jahrhundert lang hinterher: Hierzulande fehlten noch die nötige Infrastruktur und Anbaubasis.

Erst 1913 nahm die Zuckerfabrik in Aarberg BE ihren Betrieb auf, doch zunächst musste sie noch Zuckerrüben aus Frankreich importieren. Denn dort hatte Napoleon schon 1811 den Anbau von Zuckerrüben verordnet – wie auch den Bau von Zuckerfabriken.

Ein weiteres halbes Jahrhundert später, 1963, wurde die zweite Schweizer Zuckerfabrik am Standort Frauenfeld TG eröffnet. Seither verarbeiten die beiden Fabriken der Schweizer Zucker AG die gesamte Menge an Zuckerrüben in der Schweiz. Jährlich sind das über 1,7 Millionen Tonnen – aus denen bis zu 300'000 Tonnen Zucker entstehen.

Hast du gewusst, dass...?

Interessante Zahlen und Fakten zu Zuckerrüben in der Schweiz:

Zuckerrüben



1 ha Anbaufläche
 ≙
 80'000 Rüben
 ≙
 10 Tonnen Zucker

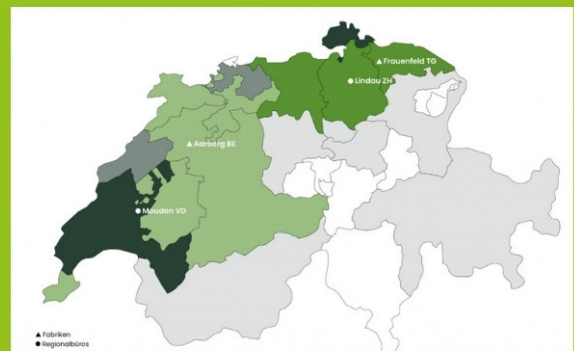
Schweizer
 konsumieren täglich
 rund 100 - 110
 Gramm Zucker, was
 20% der
 Energiezufuhr
 entspricht.

Anbaufläche Schweiz
 2025:
 ~17'500 ha
 ≙
 24'500 Fussballfelder

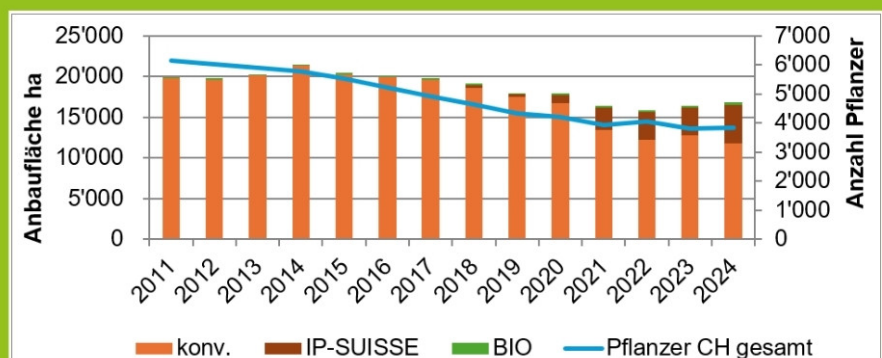
Ernte, Transport und Weiterverarbeitung der Zuckerrüben im Herbst = «Rübenkampagne»

Anteil der Landwirtschaftsfläche für den Anbau von Zuckerrüben – Kantonale Unterschiede:

weiss: 0%
 hellgrau: 0,1-0,2%
 dunkelgrau: 0,3-1,0%
 hellgrün: 1,1-2,0%
 mittelgrün: 2,1-4,0%
 dunkelgrün: 4,1-6,5%



7 Zuckerrüben => 1 kg Zucker



Im Rekordtempo von der Rübe zum Zucker

Doch wie wird aus den Zuckerrüben jener Kristallzucker, mit dem wir unseren Kaffee süssen oder Kuchen backen? Nach der Ernte werden die Zuckerrüben in der Fabrik gründlich gewaschen und in dünne Streifen geschnitten – die sogenannten Rübenschnitzel. Diese kommen mit heissem Wasser in den Extraktionsturm, eine Art überdimensionalen Kochtopf. Dort löst sich der Zucker aus den Zellen der Rübenschnitzel und es entsteht der sogenannte Dünnsaft.

+ Mehr lesen

Der Dünnsaft wird gereinigt, eingekocht, und schliesslich zu zähflüssigem braunem Dicksaft. In diesem ist der Zucker so stark konzentriert, dass er beim Abkühlen zu Kristallen ausfällt. In einer Zentrifuge, die sich bis zu 1400 Mal pro Minute dreht, werden die Zuckerkristalle vom braunen Sirup – der Melasse – getrennt. Die Zuckermelasse dient später zur Tierfütterung oder zur Herstellung von Hefe, Alkohol oder Biogas. Auch die Rübenschnitzel werden noch weiterverwendet als Tierfutter oder Dünger – somit wird nahezu 100 Prozent der Zuckerrübe verwertet.

Der weisse Kristallzucker wird nach der Trennung getrocknet und ist dann bereit zum Abfüllen. Vom Eintreffen der Rüben bis zur fertigen Zuckerpackung vergehen gerade einmal acht Stunden. Für ein Kilogramm Kristallzucker braucht es etwa sieben Zuckerrüben.

Wieso sich der Zuckerrüben-Anbau in der Schweiz lohnt

Der Bund unterstützt den Anbau von Zuckerrüben in der Schweiz besonders grosszügig und stellt dafür jährlich Einzelkulturbeiträge von 2100 Franken pro Hektar zur Verfügung – deutlich mehr als bei Mais, Getreide oder Raps. Zucker ist für die Schweizer Landesversorgung so wichtig, dass der Bund sicherstellen will, dass auch im Krisenfall oder bei Problemen auf den Weltmärkten genügend Zucker im Inland produziert wird.

+ Mehr lesen

Damit inländisch produzierter Zucker mit billigerem Importzucker aus dem Ausland konkurrenzfähig bleibt, wird auf importierten Zucker ein «Mindestzoll» erhoben: 70 Franken pro Tonne. Dieses System macht Importzucker also künstlich teurer.

Zusätzlich sind die Abnahme und Preise für Zuckerrüben in der Schweiz durch die verarbeitende Industrie garantiert, sodass Landwirtinnen und Landwirte auch bei Übermenge ihre Ernte zu stabilen Konditionen verkaufen können.

Seit 2019 kennt der Preis, den die beiden Schweizer Zuckerfabriken für die Rüben zahlen, nur eine Richtung: nach oben! Kostete 2019 die Tonne Zuckerrüben noch 53.50 Franken, sind es 2025 schon 61 Franken. Ein weiterer Grund, wieso sich der Anbau von Zuckerrüben hierzulande lohnt: Schweizer Zucker – besonders jener aus Bio-Rüben – weist nachweislich eine besser Ökobilanz auf als importierter EU-Zucker.

Von Krankheiten und Schädlingen

Seit zehn Jahren kämpfen Schweizer Produzentinnen und Produzenten von Zuckerrüben zunehmend mit dem «Syndrome de Basses Richesses (SBR)» und der «virösen Vergilbung», die zeitweise zu Ertragsverlusten von bis zu 50 Prozent führen, besonders in der Westschweiz.

+ Mehr lesen

Das SBR wird durch ein Bakterium oder Phythoplasma ausgelöst, das von einer Zikade übertragen wird. Die Rüben vergilben, deformieren sich und liefern deutlich weniger Zucker. Die viröse Vergilbung wird durch Blattläuse übertragen und führt neben Blattverlust ebenfalls zu einer Gelbfärbung der Blätter und weniger Zucker in den Rüben.

Seitdem 2021 in der Schweiz bestimmte Pflanzenschutzmittel verboten wurden, tritt die viröse Vergilbung wieder häufiger auf. Mühe macht den Rübenpflanzern auch ein Pilz namens «Cercospora», der Blattflecken verursacht, die Photosynthese stört und somit ebenfalls Zuckergehalt und Ertrag mindert. Und als wären dies nicht genug, befällt auch ein kleiner Käfer, der «Rübenrüssler», die Blätter und Wurzeln der Zuckerrüben, was ebenfalls zu Ertragsverlusten führt. Eine wertvolle Plattform für technische Beratung und Forschung bietet die Schweizerische Fachstelle für Zuckerrübenbau (SFZ).



Kranke Zuckerrüben: Das Wachstum wird gebremst, die Blätter vergilben, der Zuckergehalt nimmt ab. Bildquelle: 24heures.ch

Interview der Woche

«Die Anbaufläche wächst wieder - trotz Preisdruck»

Im Interview erklärt Christian Hofer, Direktor des Bundesamtes für Landwirtschaft (BLW), wie der Bund die heimische Zuckerproduktion schützt und fördert - von finanziellen Anreizen über Pflichtlager bis hin zu Forschung und innovativen Pflanzenschutzstrategien.

Was für eine Bedeutung hat die Zuckerrübe für die Schweizer Landesversorgung?

Die Bedeutung ist gross. Dies sage ich auch in meiner Funktion als Fachbereichsleiter Ernährung der

wirtschaftlichen Landesversorgung. Rund 4000 Rübenpflanzerinnen und -pflanzer haben 2025 auf einer Fläche von 17'500 Hektaren Zuckerrüben angebaut. Der Produktionswert lag in den letzten Jahren jeweils bei rund 100 Millionen Franken. Dieses Jahr dürfte er etwas höher ausfallen – dank der Flächenausdehnung sowie der erwarteten höheren Erträge und Zuckergehalte, und trotz eines gewissen Drucks auf die Zuckerpreise. Nach Kalorien beläuft sich der Selbstversorgungsgrad für Zucker auf rund 60 Prozent.

+ Mehr lesen

Wie unterstützt der Bund die Zuckerrüben-Produktion?

Der Bund fördert den inländischen Zuckerrübenanbau sehr stark und auf verschiedenen Ebenen. Im Jahr 2024 gab er für Flächen mit Zuckerrüben insgesamt 30,8 Millionen Franken an Direktzahlungen und 36,6 Millionen Franken an Einzelkulturbeiträgen aus. Total beliefen sich die Bundesausgaben für Zuckerrüben somit auf rund 67,4 Millionen Franken. Zudem hat der Bundesrat im Rahmen des [agrarpolitischen Verordnungspakets 2025](#) beschlossen, den Einzelkulturbeitrag von 2100 Franken pro Hektar nach 2026 unbefristet weiterzuführen.

Auch über den Handel beeinflusst der Bund die Zuckerproduktion: Zuckerrüben können zollfrei importiert werden – 2024 waren es rund 480'000 Tonnen. Zucker selbst hingegen ist über einen Einfuhrzoll geschützt: Bis 2026 ist im Landwirtschaftsgesetz ein Mindestgrenzschutz von 7 Franken pro 100 Kilogramm Zucker festgelegt. Dieser Zoll verteuert importierten Zucker und schützt damit die inländische Produktion. Bei einem Zuckerertrag von 10 Tonnen entspricht dies ungefähr einer Stützung von 700 Franken pro Hektare. [Anm. d. Red.: Ein Hektar Zuckerrüben liefert im Durchschnitt 10 Tonnen Zucker.]

Der Bund unterstützt auch die fachliche Beratung und zahlt jedes Jahr einen Beitrag an das [Kompetenzzentrum für den Zuckerrübenanbau](#), das Landwirtinnen und Landwirten mit Wissen und Empfehlungen zur Seite steht – etwa zu Anbaumethoden, Sortenwahl oder Pflanzenschutz.

Werden im Rahmen der Landesversorgung auch Zucker und Zuckerrüben eingelagert? In welcher Form und welchem Umfang?

Ja, für Mangellagen werden Pflichtlager in den Bereichen Nahrungs- und Futtermittel, Energie, Heilmittel und Industrie gehalten. Das Pflichtlager Zucker ist auf eine Bedarfsdeckung von drei Monaten angelegt. Ende 2024 waren 50'000 Tonnen Zucker für die Bewältigung von Mangellagen eingelagert. Finanziert wird die Pflichtlagerhaltung über zollähnliche Abgaben privater Firmen – die sogenannten «Garantiefondsbeiträge». Das bedeutet, dass die Pflichtlager nicht aus Steuergeldern, sondern durch diese Abgaben auf importierte Lebensmittel finanziert werden, das Bundesbudget wird also nicht belastet, doch die Bundeskasse füllt sich auch nicht durch Zolleinnahmen im Bereich Nahrungs- und Futtermittel. Bezüglich Saatguts hängt die Schweizer Zuckerrübenproduktion vollständig von Importen ab. Es wäre aber unverhältnismässig, ein

inländisches Zuchtprogramm für Zuckerrüben zu lancieren.

Wie nachhaltig ist der Anbau von Zuckerrüben aus Ihrer Sicht? Welche Rolle spielen dabei Pflanzenschutzmittel?

Der Zuckerrübenanbau ist anspruchsvoller geworden. Krankheiten wie Syndrome de Basses Richesses (SBR) oder die viröse Vergilbung haben sich ausgebreitet. Lange eingesetzte Pflanzenschutzmittel wie Neonicotinoide, die systemisch gegen schädliche Insekten wirken, sind in der EU und der Schweiz im Zuckerrübenanbau inzwischen verboten, da sie auch nützliche Insekten wie Bienen gefährden. Das macht jedoch die Bekämpfung von Schädlingen deutlich schwieriger. Hinzu kommen neue Schaderreger wie der Rüben-Rüsselkäfer, der sich über das gesamte Anbaugebiet ausgebreitet hat. Im Rahmen der landwirtschaftlichen Forschung und Züchtung unterstützt der Bund beispielsweise Sortenprüfungsprojekte, um tolerantere Zuckerrübensorten gegenüber Schaderregern zu finden und zu fördern. Zudem forscht Agroscope zusammen mit der Fachstelle für Zuckerrübenanbau an komplexen Pflanzenschutzfragen, um Schaderreger besser zu verstehen und wirksam bekämpfen zu können. Das sind grosse Herausforderungen, denen sich die Branche stellen muss – und die globale Erwärmung verschärft die Sache zusätzlich.

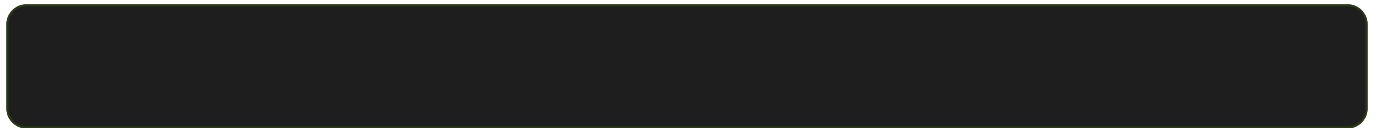
Wie entwickelt sich der Anbau von Zuckerrüben in der Schweiz in den letzten Jahren?

Im Rekordjahr 2014 ernteten Rübenpflanznerinnen und Rübenpflanzner auf über 21'000 Hektaren 1,9 Millionen Tonnen Zuckerrüben. Danach führten fallende Weltmarktpreise und die Abschaffung der Zuckerquoten in der EU zu Unsicherheiten und geringeren Erlösen für die Schweizer Produzierenden. [Anm. d. Red.: Die EU-Zuckerquoten hatten zuvor die Zuckermenge begrenzt und damit die Preise stabil gehalten.] Trotz staatlicher Unterstützung im Jahr 2019 – mit höheren Beiträgen für Zuckerrüben und einem Mindestpreis für Zucker – ging die Anbaufläche in der Schweiz bis 2022 auf 15'600 Hektaren zurück. Seitdem hat sich die Situation stabilisiert und die Zuckerrübenfläche ist wieder angestiegen: Die Schweizer Zucker AG schätzt die Anbaufläche im Jahr 2025 auf 17'500 Hektaren.

Das Wichtigste in Kürze:

1. Zuckerrüben werden vor allem für die Gewinnung von raffiniertem Zucker angebaut.

2. Ein Fünftel der täglichen Energiezufuhr besteht in der Schweiz aus Zucker.
3. Im Jahr 2025 bauten 4'500 Schweizer Bauern Zuckerrüben an.
4. Zuckerrüben wurzeln tief in den Boden und können im Sommer auch längeren Hitzeperioden gut standhalten.
5. Bis Anfang des 19. Jahrhunderts wurde Zucker überwiegend aus dem Zuckerrohr gewonnen und teuer importiert.
6. Von der Ernte einer Zuckerrübe bis zum abgepackten Haushaltszucker dauert es nur acht Stunden.
7. Der Bund unterstützt den Anbau von Zuckerrüben in der Schweiz finanziell. Heimischer Zucker ist ökologischer als importierter.
8. Seit zehn Jahren machen sich Zuckerrüben-Krankheiten und -Schädlinge breit: Das «Syndrome de Basse Richesses (SBR)», die viröse Vergilbung, ein Pilz namens «Cercospora» oder der «Rübenrüssler», ein kleiner Käfer.



Für den vorliegenden Beitrag wurden folgende Quellen verwendet:

+ Mehr lesen

1. [Südzucker - Von der Rübe zum Zucker](#)

1. [13 gute Gründe für den Zuckerrübenanbau – Schweizerische Fachstelle für Zuckerrübenbau](#)

1. [20250120_kompakt-Zucker.pdf](#)

1. [«Die Preise für Zuckerrüben sind weiterhin sehr gut» - bauernzeitung.ch | BauernZeitung](#)

1. [Der Schweizer Bauer: Zuckerrüben-Richtpreis bleibt 2025 unverändert](#)
1. [Schweizer Zucker - Wikipedia](#)
1. [Die Sache mit dem Zucker - Antworten auf FarmTicker.ch](#)
1. [Herstellung Rübenzucker - Zuckermühle Rapperswil](#)
1. [Zuckerfabrikation - Wikipedia](#)
1. [Der Schweizer Bauer: D: Deutlich weniger Zuckerrüben](#)
1. [In «Schweizer Zucker» muss nur noch 40% Zucker aus der Schweiz steck](#)
1. [Grundlagenpapier betreffend Ausrichtung der Aktivitäten zur Reduktion der Zuckerkonsums in der Schweiz - haute école de santé Genève](#)
1. [«Wir produzieren, was die Schweiz in Krisenzeiten braucht»](#)
1. [Schweizer Zucker darf jetzt mehrheitlich aus dem Ausland stammen - Blick](#)
1. [Wieviel Zucker ist schädlich | Sanitas Magazin](#)
1. [Stützung der Zucker-Produktion in der Schweiz](#)
1. [Pflichtlager - réservesuisse genossenschaft](#)
1. [Studienbericht_Langfassung.pdf](#)
1. [Biozuckerrüben](#)
1. [Die Sache mit dem Zucker - Antworten auf FarmTicker.ch](#)
1. [Rübenanbau | Schweizer Zucker AG](#)
1. [Forschungsnetzwerk zur Rettung des schweizerischen Rübenanbaus | Schweizer Zucker AG](#)
1. [Unsere Erfolgsgeschichte | Schweizer Zucker AG](#)
1. [Schweizerische Fachstelle für Zuckerrübenbau](#)

1. Landwirtschaftliches Verordnungspaket 2025

1. Von der Rübe bis zum Zucker - Österreich isst informiert

1. Schweizer Zucker Nachhaltigkeit | Hohe Erträge und viel Zucker pro Hektare

1. https://www.zuckerfabriken.ch/assets/documents/szu_24_geschaeftsbericht_d_web_.pdf

1. Une nouvelle calamité s'abat sur les betteraviers | 24 heures

Zuckerrüben sind dir zu langweilig? Dann schau dir an, was ein Bauer verdient - diese Zahlen packen dich bestimmt:



Viel Arbeit, wenig Lohn - Was verdient ein Bauer?

[Familie Richter - Hauptartikel](#)

18. 11. 2025

Liebe Freundinnen und Freunde der Natur: Was verdient eigentlich ein "Schwiizer Puur"?? - Diese Woche reden wir über GELD!