

Zuckerfabrik Aarberg

24.10.23 PVBL Region Bern

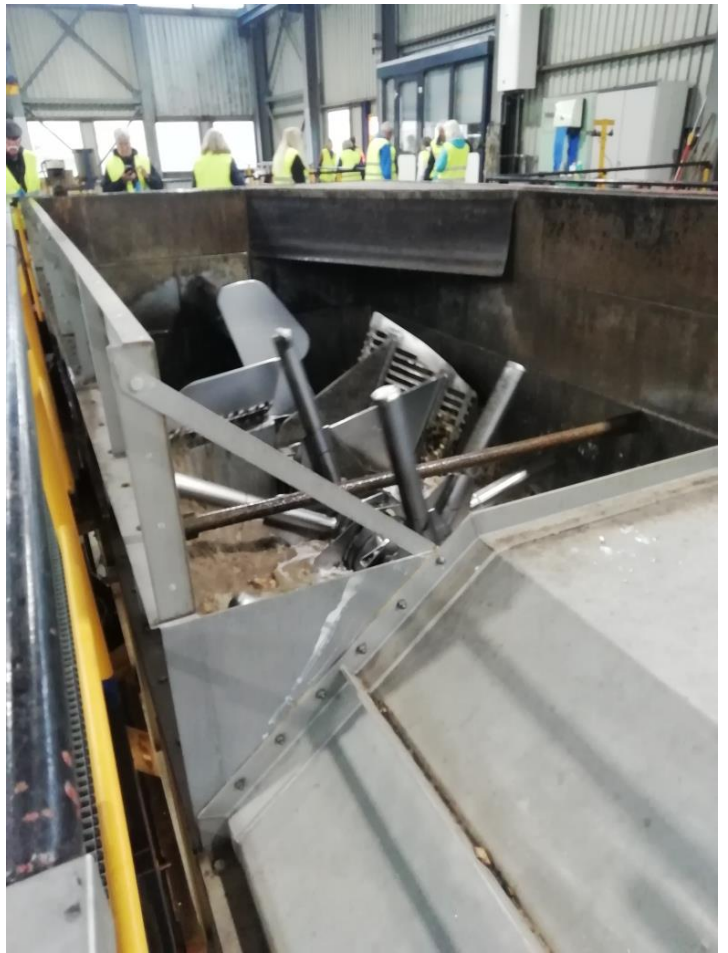
Was wäre das Leben ohne Zucker! Vielleicht etwas gesünder, aber auch etwas freudloser. Nach einer Einführung und einer Filmvorführung wurden wir in zwei Gruppen durch das Werkgelände geführt.



Jeden Spätherbst werden in Aarberg 10 000 Tonnen Rüben verarbeitet. Dies täglich! Daraus entstehen 1 500 Tonnen Kristallzucker, 600 Tonnen Zucker als Dicksaft, 300 Tonnen Melasse, 1 800 Tonnen Pressschnitzel und 120 Tonnen Trockenschnitzel. Diese gigantischen Zahlen wurden uns auf dem anschliessenden Rundgang vor Augen geführt.



Wir erhielten einen Einblick in die Abteilungen Ablad, Reinigung, Saftgewinnung, Konzentrierung, Kristallisation, Lagerung und Abpackung.



Die Führung stiess auf derart grosses Interesse, dass die Dauer von zwei auf drei Stunden ausgedehnt wurde. Trotzdem fanden wir noch Zeit, uns im Tea-Room Steffen bei einem feinen und natürlich süssen Zvieri zu vergnügen.

