



Willkommen im Werk

WABERN

- 2 Begrüßung
- 3 Das Werk in Zahlen
- 4 Die Kampagne
- 5 Stark im ländlichen Raum
- 6 Anbaugebiet und Partnerschaft
- 7 Nachhaltige Zuckerproduktion
- 8 Multitalent Zuckerrübe
- 10 Die Zuckergewinnung
- 12 Zuckervielfalt
- 14 Die Südzucker-Gruppe: Get the Power of Plants
- 16 Zuckerfabriken und Raffinerien in Europa
- 18 Zucker-Fakten
- 20 Kontakt

Liebe Besucherinnen und Besucher,

die Zuckerfabrik Wabern blickt auf eine über 140-jährige Geschichte zurück und prägt seit 1880 maßgeblich die wirtschaftliche und kulturelle Entwicklung der Region. Sie verbindet Tradition mit moderner Technik und zeigt eindrucksvoll, wie regionale Wertschöpfung über Generationen hinweg gestaltet werden kann. Ihre historische Verwurzelung macht sie zu einem identitätsstiftenden Bestandteil Nordhessens.

Die Zuckerproduktion steht in Deutschland seit jeher für eine enge Partnerschaft zwischen Industrie und Landwirtschaft. Der Anbau der Zuckerrüben in unmittelbarer Nähe zur Fabrik schafft kurze Transportwege, reduziert Emissionen und stärkt eine nachhaltige, naturnahe Produktionsweise. Der gewonnene Zucker ist ein reines Naturprodukt – hergestellt aus heimischen Rohstoffen und unter strengen Qualitätsstandards. Damit leistet die Rübenzuckerindustrie nicht nur einen wichtigen Beitrag zur Versorgungssicherheit, sondern auch zur regionalen Wertschöpfungskette vom Feld bis zum Endprodukt. Das Herz der Zuckerfabrik Wabern schlägt im Team, das mit Engagement und Fachwissen den saisonalen Produktionszyklus meistert. Im Ganztagesbetrieb wird die Zuckerrübe während der Kampagne mit Leidenschaft, Einsatzbereitschaft und höchster Professionalität verarbeitet. Trotz strukturellem Wandel und demografischer Herausforderungen gelingt es, ein motiviertes Team zu erhalten, das mit Erfahrung, Innovationsfreude und Teamgeist die Grundlage für den nachhaltigen Erfolg der Zuckerfabrik bildet.

Als Arbeitgeber und Auftraggeber für zahlreiche Dienstleister sichert die Zuckerfabrik Wabern viele Arbeitsplätze und bietet jungen Menschen Perspektiven in der Ausbildung und Beschäftigung. Wabern wird gezielt weiterentwickelt: Mit einem hohen Investitionsaufwand in moderne Technologien, energieeffiziente Prozesse und eine nachhaltige Infrastruktur setzt die Zuckerfabrik ein klares Zeichen für langfristige Wettbewerbsfähigkeit.

Ich wünsche Ihnen viel Freude dabei, einen Blick hinter die Kulissen einer traditionsreichen und zugleich sehr modernen Zuckerfabrik zu werfen, die hinsichtlich des Energiebedarfs zu den effizientesten Fabriken in Europa zählt.

Das Werk Wabern in Zahlen



In Betrieb seit: 1880



Jährl. Rübenverarbeitungs menge: 850.000 bis 950.000 Tonnen



Jährl. erzeugter Zucker: 135.000 bis 150.000 Tonnen



Rohstofflieferanten: ca. 1.100 Landwirte



Anzahl Mitarbeitende: ca. 100



Kampagnedauer: über 120 Tage



Christian Ulrich,
Werkleiter Werk Wabern



Die Kampagne im Werk Wabern

Während der Kampagne von September bis Januar arbeitet die Fabrik ohne Unterbrechung im 24-Stunden-Betrieb. Pro Tag werden mehrere Tausend Tonnen Rüben angeliefert und verarbeitet.



„Die Grundlage für eine verlässliche Rohstoffversorgung der Zuckerfabrik bildet ein qualitativ hochwertiger Zuckerrübenanbau. Ein wichtiger Baustein dafür ist die Beratung und Betreuung der Zuckerrübenlandwirte. Das macht unseren Arbeitsalltag sehr vielfältig und bringt über das gesamte Jahr die unterschiedlichsten Aufgaben mit sich: So sind Saatgutberatung, Feldbegehungen mit den Anbauern, Vertragsberatung,

Planung der Zuckerrübenanfuhr, Verkauf der Co-Produkte oder der Informationsaustausch zwischen Forschung und Praxis nur einige der Themen, die in der Rübenabteilung aufkommen.“

Moritz Vorholzer,

Leiter der Rohstoffabteilung

Stark im ländlichen Raum

Das Zuckergeschäft der Südzucker ist ein starker Wirtschaftsfaktor im ländlichen Raum und trägt seit über 175 Jahren verantwortlich und verlässlich zur Wertschöpfung und zur Beschäftigung in den ländlichen Regionen bei. Dies gilt nicht nur für viele Landwirte und unsere Mitarbeitenden in den Zuckerfabriken, sondern auch für Jobs, die indirekt von unseren Werken abhängig sind. Die Bedeutung jedes einzelnen Zuckerwerks der Südzucker in Deutschland für die jeweilige Region ist enorm: Jeder Arbeitsplatz in unseren Zuckerfabriken in Deutschland generiert im Durchschnitt 10 weitere Arbeitsplätze in anderen Wirtschaftsbereichen.*

* Vgl. die Studie des Wirtschaftsforschungsinstituts WifOR 2021/22.



„Mit mehr als 100 Beschäftigten ist das Werk Wabern ein wichtiger Industriestandort und sozialer Arbeitgeber in der ländlichen Region des Schwalm-Eder-Kreises. Meine Kolleginnen und Kollegen sind sehr gut ausgebildete Facharbeiterinnen und Facharbeiter mit viel Erfahrung, die unsere

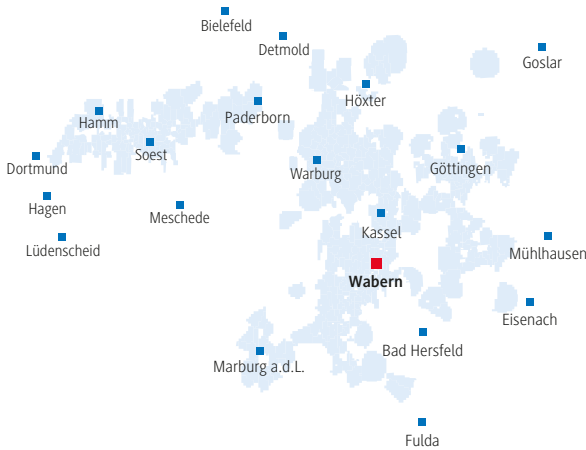
Fabrik immer wieder modernisieren und instand setzen. Mit den circa 30 Kampagneaushilfskräften, die meist schon viele Jahre zu uns kommen, arbeiten wir in einem von Respekt getragenen und kollegialen Umfeld. Bei guten Sozialleistungen und vernünftigen Arbeitsbedingungen ist es nicht verwunderlich, dass die durchschnittliche Betriebszugehörigkeit im Werk Wabern bei über 11 Jahren liegt. Auch bei Auszubildenden, die in den Berufen Elektroniker/-in und Industriemechaniker/-in ausgebildet werden, ist das Werk ein angesehener Arbeitgeber.“

Rolf Wiederhold,

Betriebsratsvorsitzender Werk Wabern und
Gesamtbetriebsratsvorsitzender Südzucker AG



Anbaubereich Werk Wabern



Die im Werk verarbeiteten Rüben stammen aus insgesamt vier Bundesländern: Hessen, Niedersachsen, Nordrhein-Westfalen und Thüringen.

Landwirte und Südzucker – eine gelungene Partnerschaft

Die Südzucker-Gruppe stützt sich auf die enge Verbindung zur Landwirtschaft. Rund 1.100 Landwirte versorgen das Werk Wabern zuverlässig mit ihren Rüben. Unsere Zuckerfabrik wiederum ist ein bedeutender Faktor für Produktivität, Beschäftigung und Wachstum in der Region. Anbau und Bezahlung der Rüben sind vertraglich geregelt. Südzucker und die Landwirte arbeiten unter anderem in den Bereichen Rübenanbau und Rübenlogistik partnerschaftlich zusammen, um so die Versorgung der Fabriken mit dem Rohstoff Rübe in bestmöglicher Qualität und zur richtigen Zeit zu sichern.



Nachhaltige Zuckerproduktion

Kern unseres Geschäftsmodells seit der Unternehmensgründung ist die Verarbeitung agrarischer Rohstoffe zu hochwertigen Produkten. Zur mittel- und langfristigen Erhaltung der wirtschaftlichen Grundlage des Unternehmens ist es essenziell, die Verfügbarkeit dieser Rohstoffe dauerhaft zu sichern. Entsprechend ist das Prinzip der Nachhaltigkeit seit jeher ein fester Bestandteil der Unternehmenspraxis.



Beschaffung agrarischer Rohstoffe:

- Agrarische Rohstoffe aus dem Umkreis der Zuckerfabrik
- Umweltgerechte Landbewirtschaftung und Förderung von Biodiversität durch Erweiterung der Fruchtfolge, Zwischenfruchtanbau, Leguminosenanbau, Anlage von Blühstreifen etc.
- Reduktion der Düngung durch gezielten Düngemitelesatz auf der Grundlage von Bodenuntersuchungen zur Zuckerrübe
- Landwirtschaftliche Forschung und Beratung für den Zuckerrübenanbau

Umwelt- und Energiebelange in der Produktion:

- Minimierung der Treibhausgasemissionen: energieeffiziente Produktionsprozesse und Nutzung klimaschonender Energieträger
- Nachhaltige Nutzung von Wasser: Die Zuckerrübe besteht zu 75 Prozent aus Wasser, Verwendung dieses Wassers u. a. für die Wäsche der Zuckerrüben und Extraktion des Zuckers aus den Rübenschnitzeln
- Abfallvermeidung durch vollständige Verarbeitung der eingesetzten Rohstoffe zu Lebens- und Futtermitteln, Rohstoffen für die Fermentationsindustrie sowie Düngemitteln

Produktverantwortung und Qualität

- Nutzung von Qualitätsmanagement-Systemen
- Regelmäßige Überprüfung und Zertifizierung von Produktionsstätten



Multitalent Zuckerrübe

Die Zuckerrübe liefert nicht nur das Grundnahrungsmittel Zucker, sondern punktet darüber hinaus noch mit vielen weiteren Talenten.

Zuckerrüben sind gut fürs Klima

Über die gesamte Vegetationszeit macht die Zuckerrübe aus CO_2 und Wasser Zucker – und produziert nebenbei Sauerstoff: ein Hektar Zuckerrüben fast 20 Millionen Liter. Das reicht für 90 Menschen im Jahr. Außerdem schonen Zuckerrüben fossile Roh- und Brennstoffe, denn aus ihnen lassen sich biologisch abbaubare Verpackungen und Biokraftstoffe herstellen.



Zuckerrüben schonen die lokalen Wasserressourcen

Die Zuckerrübe besteht zu rund 75 Prozent aus Wasser. Während der Produktion wird dieses Wasser aufgefangen und z. B. für die Entladung der Zuckerrüben, für deren Wäsche, den weiteren Transport durch die Fabrik sowie die Extraktion des Zuckers aus den Schnitzeln verwendet. Das Wasser wird so im Kreislauf geführt und kann mehrfach genutzt werden, das spart Kosten und schont die Umwelt. So wird in unseren Zuckerrübenfabriken kaum Frischwasser benötigt.

Zudem kann die Zuckerrübe den im Boden gebundenen Stickstoff optimal aufnehmen und sorgt so für einen Restnitratgehalt im Boden, der um über 50 Prozent niedriger als bei anderen Pflanzen ist. Das ist gut für das Grundwasser und für die Atmosphäre.



Zuckerrüben machen die Böden fruchtbar

Über zwei Meter tief reichen die fein verzweigten Wurzeln der Zuckerrüben in den Boden und lockern so das Erdreich auf. So erhalten sie die Bodenfruchtbarkeit und fördern den Ertrag der Folgefrucht.



Zuckerrüben erhalten die Artenvielfalt

Da die Zuckerrübe erst spät geerntet wird und sehr niedrig wächst, bieten ihre Blätter einen perfekten Unterschlupf und sicheren Neststandort für Wiesenbrüter wie zum Beispiel den Kiebitz. Unsere Blühstreifen am Feldrand – die Saadmischungen hierfür stellen wir unseren Zuckerrübenanbauern seit einigen Jahren kostenlos zur Verfügung – schaffen Lebensraum für Insekten, Vögel und Kleintiere.

Zuckerrüben werden vollständig genutzt

Bei der Zuckergewinnung wird die gesamte Pflanze vollständig genutzt. Neben Zucker entstehen auch Tierfutter, Melasse, Carbokalk oder Biogas. Das von der Rübe gespeicherte Wasser wird im gesamten Produktionsprozess verwendet und geht am Ende – in gereinigter Form – zurück in die Natur. Und selbst die Rübenblätter verbleiben klein gehäckselt als natürlicher Gründünger auf dem Feld.

Regional – aus dem Herzen Deutschlands

Rübenzucker ist ein regionales Produkt direkt aus der Natur. Der Zucker entsteht im Kraftwerk Rübe ganz natürlich bei der Photosynthese und die Rübe wächst auf den Anbauflächen im Herzen Deutschlands mit meist nur kurzen Transportwegen zur Zuckerfabrik.



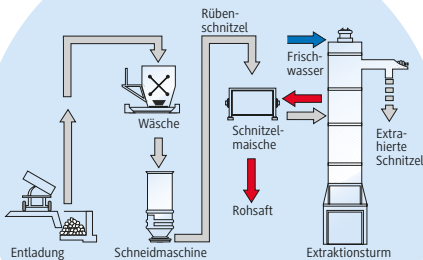
Die Zuckergewinnung: von der Rübe zum Zucker

Der Zuckerrübenanbau in Deutschland hat Tradition. Seit über 200 Jahren wird aus Rüben Zucker gewonnen. Doch seither hat sich vieles verändert: So mussten zum Beispiel 1836 noch 20 Kilogramm Rüben verarbeitet werden, um ein Kilogramm Zucker zu gewinnen. Heute benötigt man dafür nur noch etwa 7 Kilogramm.

Die Stationen der Zuckergewinnung

Mit der Rübenenernte im September beginnt die sogenannte Kampagne. Von jeder angelieferten Fuhre Zuckerrüben werden Proben genommen und auf Zuckergehalt sowie weitere wichtige Inhaltsstoffe untersucht. Zudem wird festgestellt, wie viel Ackererde den Rüben anhaftet. Nach dieser Analyse richten sich auch der Preis der Rüben und die Anbauberatung.

Durch Abkippen oder mithilfe eines Wasserstrahls werden die Rüben entladen und nach gründlichem Waschen direkt zur Verarbeitung oder in das Lager befördert.

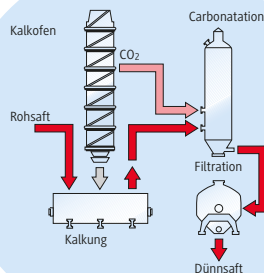


Saftgewinnung

Die Rüben werden zu Schnitzeln zerkleinert, in der Schnitzelmaische vorgewärmt und in den Extraktionsturm befördert. In 70 Grad Celsius heißem Wasser löst sich der Zucker aus den Rübenzellen: Der Rohsaft entsteht. Die ausgelaugten Rübenschnitzel werden durch Pressen und Heißluft getrocknet.

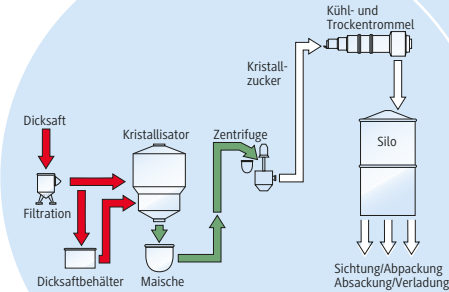
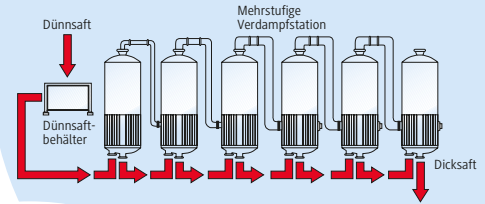
Saftreinigung

Im Kalkofen werden die natürlichen Stoffe Kalk und Kohlensäure gewonnen, die dem Rohsaft nacheinander zugesetzt werden, um die Nichtzuckerstoffe zu binden und auszufällen. Übrig bleibt klarer Dünnsaft mit rund 16 Prozent Zuckergehalt.



Safteindampfung

Der Dünnsaft wird in mehreren Stufen durch Erhitzen eingedickt, bis ein goldbrauner Dicksaft mit rund 67 Prozent Zuckergehalt entsteht.



In unserem Film „Von der Rübe zum Zucker“ werden der Weg der Rübe vom Feld in die Fabrik sowie die Prozesse der Zuckerproduktion anschaulich dargestellt.

Kristallisation

Der Dicksaft wird „gekocht“, bis sich Kristalle bilden. Sie leuchten goldgelb, weil sie mit Sirup überzogen sind. Durch das Schleudern in Zentrifugen trennt sich der Sirup von den Kristallen. Die letzten Sirupreste werden mit heißem Wasser weggespült. Was dann zurückbleibt, sind die glasklaren Zuckerkristalle, in denen sich das Licht schneeweiß bricht. Weitere Kristallisationsschritte folgen. Durch Auflösen des dabei gewonnenen Zuckers entsteht die Raffinade: Zucker von höchster Reinheit.

Weiterverarbeitung

Der fertige Zucker wird getrocknet, gekühlt und in Zuckersilos gelagert und/oder weiterverarbeitet bzw. abgepackt. Knapp 90 Prozent des Zuckers werden zur Herstellung von Süßwaren, Getränken, Backwaren etc. an die weiterverarbeitende Industrie geliefert, etwas mehr als 10 Prozent des Zuckers zu den verschiedenen Sorten des Haushaltszuckersortiments verarbeitet und abgepackt.

Verwertung der Nebenprodukte

Die bei der Zuckergewinnung erzeugten Nebenprodukte werden in den natürlichen Kreislauf zurückgeführt: Die gepressten Rübenschnitzel kommen als Viehfutter zum Einsatz; Melasse wird zur Anreicherung von Rübenschnitzeln sowie für die Hefe- oder Mischfutterindustrie verwendet. Carbokalk, der bei der Saftreinigung anfällt, ist ein ausgezeichneter Dünger. Die abgewaschene Erde wird aufbereitet.



Zucker aus Wabern

Am Standort Wabern wird Weißzucker für die weiterverarbeitende Industrie produziert, der hauptsächlich lose in Silofahrzeugen, aber auch in Big Bags ausgeliefert wird.



Weißzucker

Bei der Zuckergewinnung werden in Wabern außerdem die wertvollen Nebenprodukte Futtermittel, Melasse und Carbokalk erzeugt.



Futtermittel



Melasse



Carbokalk



Unser Gesamtsortiment

Zucker, Rezeptideen und mehr für Endverbraucher
Südzucker bietet ein breites Sortiment an Produkten – ob zum Backen, Konservieren, Kochen oder einfach zum Versüßen von Lebensmitteln und Getränken.



Süßungslösungen, Services und mehr für die weiterverarbeitende Industrie

Südzucker ist führender Produzent von Rübenzucker, Zuckerspezialitäten und assoziierten Co-Produkten. Wir produzieren z. B. Biorübenzucker, Fondants, Hagelzucker, Flüssigzucker und sind in der Lage, Zuckerspezialitäten gemäß Kundenanforderungen zu adaptieren. Unsere Kunden profitieren von unserer hohen Lieferverlässlichkeit, etablierten Qualitätsstandards, einer Vielzahl von Produktionsstandorten in Europa, umfassenden Zucker-R&D-Kompetenzen und unserer Marktbearbeitung, die konsequent auf die Bedürfnisse von Kunden und Konsumenten ausgerichtet ist.



Bienenfutter von Südzucker

Unser Bienenfuttersortiment auf Saccharosebasis Apiinvert und Apifonda deckt alle Futteranlässe von der Reizfütterung im Frühjahr über die Trachtlückenfütterung im Sommer bis zur Wintereinfütterung im September/Oktobre ab.



Die Südzucker-Gruppe

Get the Power of Plants

Die Südzucker AG wurde 1926 als Zusammenschluss von fünf Zuckergesellschaften gegründet. Vom einem ehemals regionalen Zuckerproduzenten entwickelte sich Südzucker zu einer global tätigen Unternehmensgruppe, die mit pflanzenbasierten Lösungen für Ernährung, Energie und weitere Anwendungen zu einer lebenswerten, gesunden und nachhaltigen Welt beitragen will. Dafür arbeiten rund 19.300 Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter in unseren Segmenten Zucker, Spezialitäten, CropEnergies, Stärke und Frucht, um für unsere Kunden der führende Partner für pflanzenbasierte Produkte zu sein:



Im Segment Zucker produziert die Südzucker-Gruppe Zucker, Zuckerspezialitäten und Nebenprodukte wie Futtermittel und ist damit europäischer Marktführer.



Mit funktionellen Inhaltsstoffen für Lebensmittel und Futtermittel, tiefgekühlten Pizzen und Portionsartikeln bedienen die Divisionen BENEÖ, Freiburger und die PortionPack Group im Segment Spezialitäten weltweit die Verbrauchermärkte.



CropEnergies ist führender Hersteller von erneuerbarem Ethanol in Europa, überwiegend für den Kraftstoffsektor. Weitere Produkte des Segments sind die entstehenden eiweißhaltigen Lebens- und Futtermittel sowie biogenes Kohlendioxid.



Im Segment Stärke ist AGRANA ein bedeutender Produzent von kundenspezifischen Stärkeprodukten und Ethanol in Europa.



Im Segment Frucht ist AGRANA Weltmarktführer bei Fruchtzubereitungen für die Molkereindustrie und führender Produzent von Fruchtsaftkonzentraten in Europa.

Wir verarbeiten agrarische Rohstoffe zu hochwertigen Produkten, insbesondere zu Lebensmitteln für Industriekunden und Endverbraucher, aber auch zu Futtermitteln und weiteren Produkten für den Food- und Non-Food-Bereich. Dabei werden die Rohstoffe weitgehend vollständig verwertet und veredelt. Auf der Vermarktungsseite liegt unser Fokus im Business-to-Business-Bereich.



Mit unserer Konzernstrategie und unserem Leitsatz „Get the Power of Plants“ verändern wir uns von einem Großverarbeiter agrarischer Rohstoffe zu einem führenden Partner für pflanzenbasierte Produkte für eine lebenswerte, gesunde und nachhaltige Welt. Unsere Unternehmensgruppe wird noch innovativer, kundennäher und konsequenter auf Nachhaltigkeit und profitables Wachstum ausgerichtet.

Rohstofflieferant ist Hauptaktionär

Die stabile Eigentümerstruktur schafft einen verlässlichen Rahmen für die Unternehmensentwicklung: Hauptaktionär der Südzucker AG sind die Rübenanbauer über die Süddeutsche Zuckerrübenverwertungsgenossenschaft eG (SZVG) mit einem Anteil von über 63 Prozent am Kapital. Weitere Aktionäre sind österreichische Anteilseigner über die Zucker Invest GmbH mit rund 10 Prozent. Im Streubesitz (Free Float) befinden sich 26 Prozent der Südzucker-Aktien.



FILM AB!



Unsere Zuckerfabriken und Raffinerien

In der Kampagne 2024 wurden in den Werken der Südzucker-Gruppe insgesamt 29 Millionen Tonnen Rüben verarbeitet. Einschließlich der Raffination von Rohzucker betrug die Gesamtzuckererzeugung 3,9 Millionen Tonnen.

- Südzucker Division Zucker
- AGRANA Division Zucker





Schluss mit Märchen – höchste Zeit für Fakten

Zucker als Sündenbock zu verteufeln hilft im Kampf gegen Übergewicht nicht weiter. Die Kampagne „Gegen Lebensmittelpopulismus“ der deutschen Zuckerwirtschaft enttarnt die größten Zuckermärchen.

Zwischen Zuckerrüben und Kokosblütenzucker liegen etwa 23.324 Kilometer.

Wer Wert auf Nachhaltigkeit legt, der ist beim Zucker genau richtig. Denn unser Zucker entsteht in der Zuckerrübe auf den Feldern quasi vor unserer

Hätten Sie es gewusst?

Für ein Kilogramm Zucker benötigt man circa 7 bis 8 Rüben. Das entspricht in etwa einer Anbaufläche von einem Quadratmeter.

Von der Rübe zum Zucker: Würde man die Zeit messen, bis aus der Rübe, die frisch vom Feld in die Fabrik geliefert wird, weiß schimmernde Zuckerkristalle geworden sind, käme man auf ein überraschendes Ergebnis: Es sind durchschnittlich weniger als 8 Stunden.

Zucker, gewonnen als reiner Kristall, ist kühl und trocken gelagert praktisch unbegrenzt haltbar. Daher tragen die Zuckerverpackungen kein Mindesthaltbarkeitsdatum. Eine Ausnahme bilden einige spezielle Zuckersorten, wie zum Beispiel Gelierzucker, die neben Zucker weitere Inhaltsstoffe enthalten.

Haustür. Vom Feld bis in die Fabrik ist kaum eine Zuckerrübe mehr als 100 Kilometer unterwegs. Das ist nachhaltig. Ganz im Gegensatz zu Rohrzucker oder Kokosblütenzucker, die per Schiff um die halbe Welt zu uns reisen müssen.

Regionaler Zucker ist sowas von sozial und grün.

In Deutschland wird Zucker von der Aussaat der Zuckerrüben bis zur Gewinnung des Zuckers in der Fabrik unter höchsten Umwelt- und Sozialstandards produziert. Diese Standards sorgen dafür, dass viele tausend Menschen, die mit dem Anbau und der Verarbeitung von Zuckerrüben ihren Lebensunterhalt verdienen, gute und sichere Arbeitsplätze haben. Und die Zuckerrüben schützen Klima, Umwelt und Natur.

Kalorien machen dick. Nicht Zucker.

Wer mehr Kalorien isst, als er verbraucht, nimmt zu. Ganz egal, woher diese Kalorien stammen. Und übrigens bedeutet weniger Zucker nicht automatisch, dass ein Produkt auch weniger Kalorien hat. Wer Zucker in festen Lebensmitteln reduziert, muss ihn durch andere Zutaten ersetzen. Diese bringen auch Kalorien mit, manchmal sogar mehr. Zuckerfreie oder zuckerreduzierte Produkte können so schnell zur Kalorienfalle werden, zumal diese Produkte zur Annahme verleiten, man könne bedenkenlos mehr essen, ohne zuzunehmen.



Gegen Lebensmittelpopulismus! Eine Kampagne der Zuckerwirtschaft (zuckerverkaende.de).

Ein Gramm Zucker enthält nur 4 Kilokalorien Energie. Weit weniger, als meist angenommen wird. Fett dagegen enthält 9 Kilokalorien pro Gramm.

Der durchschnittliche Pro-Kopf-Verzehr von Zucker in Deutschland liegt stabil bei 18 bis 20 Kilogramm pro Jahr.



Wir brauchen dich!

Gemeinsam mehr bewegen.



**Wir suchen engagierte
Auszubildende zur/zum**

- Elektroniker/in
- Industriemechaniker/in



Bewirb dich unter
www.suedzuckerjobs.com

SÜDZUCKER
WERK WABERN

Kontakt

Südzucker AG

Maximilianstraße 10
68165 Mannheim
Tel.: 0621/421-0
info@suedzucker.de

Werk Wabern

Homberger Straße 1
34590 Wabern
Tel.: 05683/501-0
office.wabern@suedzucker.de



www.suedzuckergroup.com

© Südzucker 2025 · Bildnachweis: Caroline Gries/Südzucker, Hans-Rüdiger Kemter, Benedikt Knüttel/Südzucker, Dennis Möbus/Südzucker, ohaiyoo/stockadobe.com, Dr. Peter Risse/Südzucker, Shutterstock.com (baismartin; DedovStock; Halil Ibrahim mescioglu; shablovskystock; Smarina; Rudmer Zwenver), Südzucker, VSZ, WWZ