



Willkommen im Werk

OCHSENFURT

- 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 Unsere Zuckerfabriken und Raffinerien
- 16 Zucker-Fakten
- 18 Die Südzucker-Gruppe: Get the Power of Plants
- 20 Kontakt

Liebe Besucherinnen
und Besucher,

herzlich willkommen im Werk Ochsenfurt! Seit seiner Gründung 1951 hat sich das Werk zusammen mit dem Silostandort in Zeil zu einer der größten und leistungsfähigsten Zuckerfabriken in der Südzucker-Gruppe entwickelt. Die Weiterverarbeitung von kristallinem Zucker ist dabei immer bedeutsamer und vielfältiger geworden. Heute bieten wir ein breites Produktportfolio von flüssigen und pastösen Veredelungsprodukten, die je nach Anforderungen der Kunden in Lebensmittelindustrie, Bäckerei- und Süßwarenbranche sowie auch im Futtermittelbereich zugeschnitten sind. Die Investitionsschwerpunkte der letzten Jahre dienten insbesondere der Qualitätssicherung, der Energieeinsparung sowie dem Umweltschutz. Ich wünsche Ihnen viele interessante Einblicke in den Betrieb einer traditionsreichen und zugleich sehr modernen Zuckerfabrik.



Dr. Matthias Schüttenhelm,
Werkleiter Werk Ochsenfurt

Das Werk Ochsenfurt in Zahlen



Erbaut:	1951, erste Kampagne 1952
---------	---------------------------



Rohstofflieferanten:	rund 2.300 Landwirte
----------------------	----------------------



Anzahl Mitarbeitende:	ca. 330*
-----------------------	----------



Kampagnedauer:	ca. 120 Tage
----------------	--------------

* Mitarbeitende Werk und Verwaltung



Die Kampagne im Werk Ochsenfurt

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 zu Zucker verarbeitet.



„Die Zuckerrüben wachsen klimafreundlich rund um die Zuckerfabrik. Die durchschnittliche Transportentfernung liegt bei ca. 35 Kilometern. Die fruchtbaren fränkischen Böden bieten ideale Voraussetzungen für den Anbau. Dabei ist die Rübe ein echtes Kraftpaket: 1 Hektar Zuckerrüben bindet genauso viel CO₂ wie 3 Hektar Wald. Mit ihren bis zu 2,50 Meter tiefen Wurzeln sorgen Rüben dafür, dass kein Nitrat ins Grundwasser gerät. Die Anlieferung der Rüben erfolgt mit modernen, lärm- und schadstoffarmen Lkw über bäuerlich organisierte Gemeinschaften. Im Schnitt wird alle 2 Minuten eine Lkw-Ladung Zuckerrüben angeliefert. Unser Rübenzucker sucht in puncto Nachhaltigkeit und Regionalität seinesgleichen.“

Simon Vogel,

Leiter Rübenabteilung Franken



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.

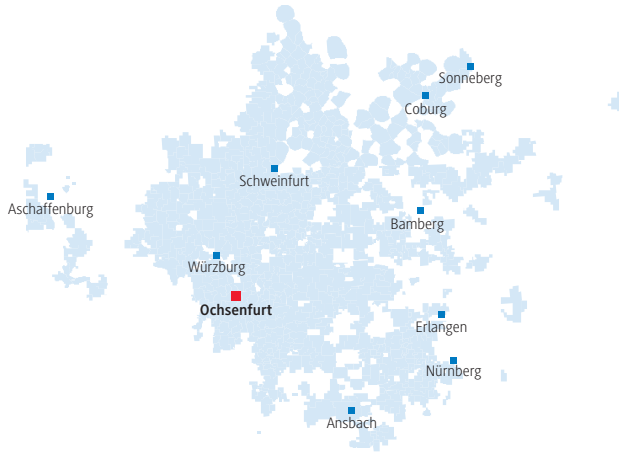


„Das Werk Ochsenfurt ist mit seinen ca. 330 Mitarbeitenden ein sehr attraktiver Arbeitgeber in der Region. Weil uns unsere Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter am Herzen liegen, bieten wir ihnen hohe Sozialleistungen, flexible und familienfreundliche Arbeitszeiten, moderne Schichtmodelle und ein modernes Vorschlagswesen. Darüber hinaus wollen wir die Wettbewerbsfähigkeit des Standorts ständig weiterentwickeln. Um dies zu erreichen, hat besonders die Qualifikation unserer Mitarbeitenden und Auszubildenden bei uns einen hohen Stellenwert.“

Andreas Dürr,

Betriebsratsvorsitzender Werk Ochsenfurt

Anbaubereich Werk Ochsenfurt



Das Anbaubereich reicht von der Rhön im Norden bis zum Raum Ansbach im Süden und von Bamberg im Osten bis Aschaffenburg im Westen.

Landwirte und Südzucker – eine gelungene Partnerschaft

Die Südzucker stützt sich auf die enge Verbindung zur Landwirtschaft. Rund 2.300 Landwirte versorgen das Werk Ochsenfurt 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 durch Erweiterung der Fruchtfolge, Zwischenfruchtanbau, Leguminosenanbau, Anlage von Blühstreifen etc.
- Reduktion der Düngung durch gezielten Düngemiteleinsatz 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



Zudem kann die Zuckerrübe den im Boden gebundenen Stickstoff mit ihrem über zwei Meter tief reichenden Wurzelsystem auch in tieferen Bodenschichten aufnehmen und sorgt so für einen niedrigen Restnitratgehalt im Boden. Das ist gut für das Grundwasser und für die Atmosphäre.

Lebensräume werden geschaffen

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.

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.

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 – made in Süddeutschland

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 in Süddeutschland mit meist nur kurzen Transportwegen zur Zuckerfabrik.



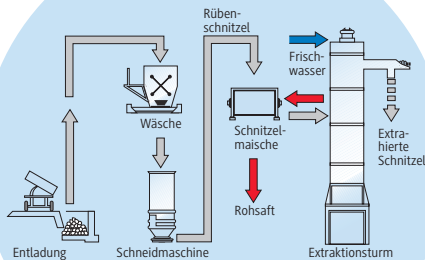
Die Zuckergewinnung: von der Rübe zum Zucker

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.

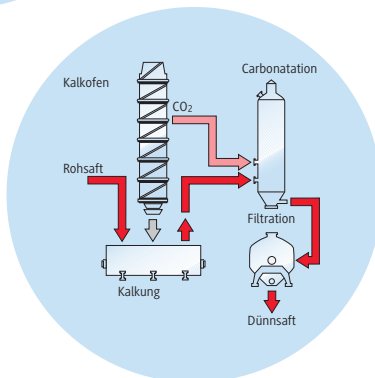


Saftgewinnung

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.

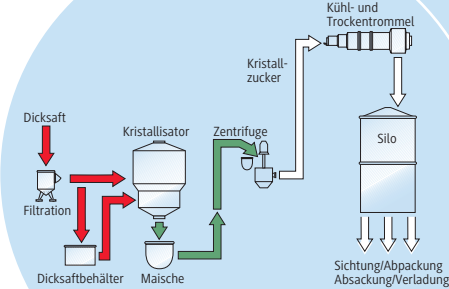
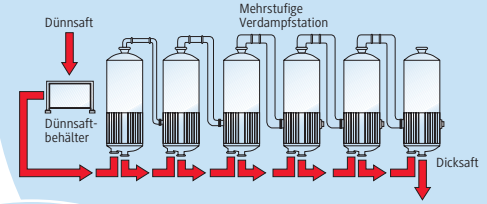
Saftreinigung

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 Ochsenfurt

Der größte Teil des in der Kampagne erzeugten Zuckers wird über das Jahr als kristalline Ware in loser Form an die weiterverarbeitende Lebensmittelindustrie verkauft.

Außerdem werden in Ochsenfurt flüssige Zucker für alkoholfreie Erfrischungsgetränke, Fondants für Füllungen oder Glasuren auf Backwaren sowie Bienenfutter (Apiinvert, Apifonda) produziert.



Flüssigzucker



Fondant

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



Futtermittel



Melasse



Carbokalk



Unser Sortiment*

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.



Erfahre mehr über unsere Produkte

Süßungslösungen, Services und mehr für die weiterverarbeitende Industrie

Südzucker ist führender Produzent von Rübenzucker, Zuckerspezialitäten und assoziierten Co-Produkten. Wir produzieren z. B. Bio Rüben Zucker, Fondants, Hagel Rüben Zucker, Flüssigzucker und sind in der Lage, Zuckerspezialitäten gemäß Kundenanforderungen zu adaptieren. Unsere Kunden profitieren von unserer hohen Liefertreue, 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

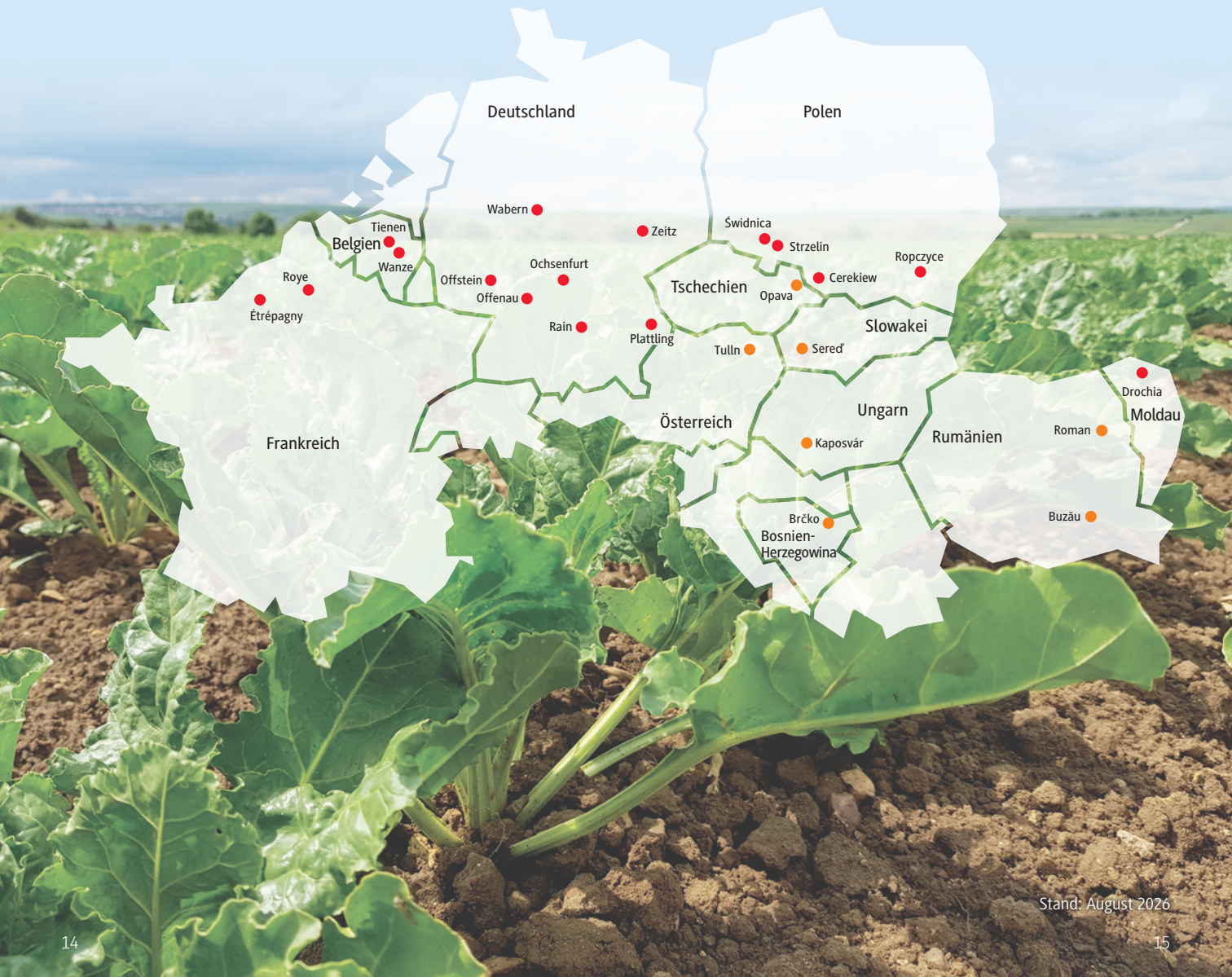
Unser Bienenfuttersortiment auf Saccharosebasis Apiinvert und Apifonda deckt alle Futteranlässe von der Reizfütterung im Frühjahr über die Trachtlückenfütterung im Sommer bis zur Wintereinfütterung im September/Oktobre ab.



*Auszug aus dem Portfolio

Unsere Zuckerfabriken und Raffinerien

- 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 (zuckerverbaende.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.



Die Südzucker-Gruppe

Wir nutzen Pflanzen und andere Rohstoffe landwirtschaftlichen Ursprungs mit dem Ziel, hochwertige Lebensmittel, Inhaltsstoffe für Lebensmittel, Futtermittel, Ethanol sowie weitere Produkte und Lösungen zu entwickeln, herzustellen und zu vermarkten. In fünf Segmenten arbeiten rund 18.200 Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter daran, für unsere Kunden der führende Partner für pflanzenbasierte Lösungen in Ernährung, Energie und darüber hinaus entlang der gesamten Wertschöpfungskette 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.



Das Segment Stärke umfasst die Stärke- und Ethanolaktivitäten der AGRANA.



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

Rohstofflieferant ist Hauptaktionär

Die stabile Eigentümerstruktur schafft einen verlässlichen Rahmen für die Unternehmensentwicklung: Hauptaktionär der Südzucker AG sind die Rübenanbauer über die Süddeutsche Zuckerrübenverwertungs-Genossenschaft eG (SZVG) mit einem Anteil von fast 65 Prozent am Kapital. Weitere Aktionäre sind österreichische Anteilseigner über die Zucker Invest GmbH mit über 10 Prozent. Im Streubesitz befinden sich über 24 Prozent der Südzucker-Aktien.



Südzucker Group Strategy 2030

Mit der Leitidee unserer Konzernstrategie „Get the Power of Plants“ begegnen wir zukünftigen Herausforderungen noch wirksamer und sichern so unsere Zukunftsfähigkeit.

Unsere Unternehmensgruppe wird noch kundennaher, innovativer und nachhaltiger ausgerichtet, indem wir unsere Strategie systematisch in konkreten Initiativen umsetzen.

Spürbare Ergebnisse entlang der Wertschöpfungskette, profitables Wachstum und Stärkung der Marktposition unseres pflanzenbasierten Portfolios sind unser erklärtes Ziel.

100 JAHRE SÜDZUCKER-GRUPPE

1926 bis 2026 – die Südzucker-Gruppe feiert Jubiläum, ein Jahrhundert des Wandels, der Innovation und des Engagements. Zucker ist weiterhin ein wesentliches Geschäftsfeld, doch die Südzucker-Gruppe ist mittlerweile noch viel mehr. Mit unserem breiten Spektrum an Produkten bereichern wir das Leben und den Alltag von Millionen Menschen und machen diesen süßer, einfacher, vielfältiger, gesünder, bunter, überraschender und nachhaltiger.



Über diesen QR-Code gelangen Sie zu unserem Jubiläumsfilm.



Wir brauchen dich!
**Gemeinsam
mehr
bewegen.**



**Wir suchen engagierte
Auszubildende zur/zum**

- Chemielaborant/in
- Elektroniker/in
- Industriekauffrau/-mann
- Industriemechaniker/in

Bewirb dich unter
www.suedzuckerjobs.com



SÜDZUCKER
WERK OCHSENFURT

Kontakt

Südzucker AG

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

Werk Ochsenfurt

Marktbreiter Str. 74
97199 Ochsenfurt
Tel.: 09331/91-0
office.ochsenfurt@suedzucker.de



www.suedzuckergroup.com

© Südzucker 2026 · Bildnachweis: Caroline Gries/Südzucker, Benedikt Knüttel/Südzucker, Dennis Möbus/Südzucker, ohaiyoostockadobe.com, Dr. Peter Risser/Südzucker, FOTO WEBER GmbH Würzburg, Shutterstock.com (balsmartin, DedovStock, DiyanaDimitrova, Halil Ibrahim mesdoglu, MAHATHIR MOHD YASIN, shablovskystock, Smarina, Viappy, Rudmer Zwever), Südzucker, VSZ, WKA-B2P GmbH, WWZ