

Exkursion zur Zuckerfabrik Euskirchen

(ein Bericht von E. Nüsslein-Eggers)



Pünktlich zur anstehenden „Rübenkampagne“ besuchte Anfang Dezember 2003 der *Chemie-Grundkurs 11* die nahe Zuckerfabrik in Euskirchen. Die Firma Pfeifer & Langen, die weltweit vertreten ist, hat hier einen wichtigen Standort in Deutschland, an dem u.a. *Weißzucker, Flüssigzucker, Spezialsirupe* und *verschiedenste Kandissorten* hergestellt werden.

Bis zu diesem Tag kannte man nur die riesigen weißen Nebelschwaden, die im Herbst/Winter aus dem langen roten Schornstein aufsteigen. *Aber was steckte dahinter?* Wir wollten den Weg von der heimischen Zuckerrübe bis zum raffinierten weißen Zucker („Kölner Zucker“ / „Diamant-Zucker“) genauer entdecken.





Die Werksbesichtigung dauerte ungefähr 2,5 Stunden, ordnungsgemäß mussten wir dabei alle einen schicken weißen Helm tragen. Los ging es mit einer Führung im Außenbereich, wo besonders die Anlieferung und der Abtransport der riesigen Mengen an gewaschenen und geschnittenen Rüben ins Auge fiel.

Aus Hygiene- und Sicherheitsgründen durften wir leider im Werk bestimmte Produktionsbereiche nicht besichtigen, trotzdem wurde uns der Produktionsprozess vom *Rohsaft* über *Dünnsaft*, *Dicksaft*, *Rohrzucker* und letztendlich *Kristallzucker* sehr anschaulich vorgeführt.



Eine kleine Filmvorführung zum Unternehmen und anschließende Diskussion rundeten das Ganze ab. Nicht zu vergessen die große Tüte mit verschiedenen Zuckerarten und Rezepten für die Weihnachtszeit, die jeder mit nach Hause nehmen durfte.