



Nº 2015

VON DER RÜBE

zum


ZUCKER



# INHALT

- 02 Über AGRANA
- 02 Nachhaltiges Wirtschaften bei AGRANA
- 04 Zuckerrübenanbau bei AGRANA
- 06 Der Zuckerrübenanbau im Jahresverlauf
- 09 Die kleinste Zuckerfabrik
- 10 Die Stationen der Zuckergewinnung
- 12 Zuckerfabriken
- 14 Unser Markenauftritt in Europa
- 15 Nachhaltiger Zucker aus Raffination
- 16 Zucker und seine Futter- & Düngemittel
- 18 Wissenswertes über Zucker
- 20 Unsere Zuckerprodukte
- 22 Kleine Geschichte des Zuckers
- 23 Die Zuckerseiten Österreichs
- 24 AGRANA verschickt süße Grüße
- 25 AGRANA Kontakte

6 kg → 1 kg



Wussten Sie, dass aus etwa 6 kg  
Rüben 1 kg Zucker gewonnen wird?



Wiener Zucker  
Österreich

Koronás Cukor  
Ungarn

Korunný Cukor  
Slowakei

Korunní Cukr  
Tschechien

Zahira  
Bulgarien

Mărgăritar Zahăr  
Rumänien

AGRAGOLD  
Bosnien-Herzegowina

DIE ZUCKER-MARKEN



## ÜBER AGRANA

**Z**ucker, Stärke und Frucht – in diesen drei Segmenten ist AGRANA weltweit erfolgreich tätig. Wir veredeln landwirtschaftliche Rohstoffe zu einer Vielzahl von industriellen Produkten und beliefern lokale Produzenten sowie große internationale Konzerne, speziell die weiterverarbeitende Nahrungsmittelindustrie. Im Segment Zucker bedient AGRANA mit länderspezifischen Marken, wie Wiener Zucker in Österreich, auch den Endkonsumentenmarkt.

**AUS DEM TÄGLICHEN LEBEN NICHT MEHR WEGZUDENKEN.** AGRANA ist ein führendes Zuckerunternehmen in Zentral-, Ost- & Südosteuropa, ein bedeutender Anbieter von kundenspezifischen Stärkeprodukten in Europa, Weltmarktführer in der Herstellung von Fruchtzubereitungen sowie führender Produzent von Fruchtsaftkonzentraten in Europa. Unsere Produkte finden sich nicht nur in Lebensmitteln, sondern auch in Textilien, Kosmetikprodukten und technischen Anwendungen wie z.B. Klebstoffen oder Benzin (Bioethanol).

**UNSERE MITARBEITER ALS WICHTIGSTE RESSOURCE.** AGRANA ist mit rund 8.700 Mitarbeitern an 54 Produktionsstandorten auf allen Kontinenten weltweit präsent. Ihr Know-how und Engagement sichern den Erfolg des Unternehmens.



**AGRANA IST EIN BÖRSENNOTIERTES UNTERNEHMEN.** Seit 1991 notiert der Konzern im Prime-Market-Segment an der Wiener Börse. AGRANA erwirtschaftete zuletzt einen Konzernumsatz von ca. 2,5 Mrd. €.

**FORSCHUNG UND ENTWICKLUNG.** Innovationen sowie die laufende Optimierung von Technologien stehen bei AGRANA im Mittelpunkt der Forschung und Entwicklung. AGRANAs Forschungs- und Innovationsaufgaben sind im „AGRANA Research & Innovation Center“ (ARIC) in Tulln|Österreich gebündelt.

## NACHHALTIGES WIRTSCHAFTEN

Aufgrund unserer Nähe zur agrarischen Urproduktion fühlen wir uns der Schonung aller natürlichen Ressourcen auf besondere Weise verpflichtet. Nachhaltigkeit beginnt für uns bei der Beschaffung der eingesetzten agrarischen Rohstoffe und Vorprodukte und umfasst Energie- und Umweltaspekte in den eigenen Produktionsprozessen, Arbeitsbedingungen der Mitarbeiter, Aspekte der Produkt-

verantwortung und der ethischen Geschäftsgebarung sowie gesellschaftliches Engagement.

Im Bereich Zucker verarbeitete AGRANA im Geschäftsjahr 2014|15 die Rekordmenge von 7,7 Mio. Tonnen Zuckerrüben von Vertragslandwirten aus EU-Ländern. Die Kooperation mit Vertragsanbauern bietet uns die Möglichkeit, gemeinsam an der Verbesserung von Umwelt- und Sozialstandards in der Produktion der Rohstoffe zu arbeiten. In diesem Sinne engagiert sich AGRANA seit 2014 als Mitglied in der Sustainable Agriculture Initiative (SAI). Diese Informationsplattform versucht, durch die Vorstellung von Best-Practices sowie z.B. die Möglichkeit einer Selbstbewertung für landwirtschaftliche Betriebe die Entwicklung und Implementierung nachhaltiger Agrarpraxis weltweit zu fördern.

Neben der Rohstoffbeschaffung sind auch die laufende Optimierung von Energieverbrauch und -effizienz sowie der verantwortungsvolle Umgang mit Wasser wichtige Arbeitsschwerpunkte im Nachhaltigkeitsbereich des Segments Zucker. Die Integration eines Energiemanagementsystems, die ständige Reinigung und Kreislaufführung von Wasser sowie eine möglichst vollständige Verwertung agrarischer Einsatzstoffe in Form von Haupt- und Nebenprodukten unterstützen uns bei der Umsetzung unserer Nachhaltigkeitsziele in diesen Bereichen.

*Nachhaltiges Wirtschaften stellt einen integralen Bestandteil des AGRANA-Geschäftsmodells dar.*



Nahezu  
**100%**

Nahezu  
**100%IGE VERWERTUNG**  
der eingesetzten  
agrarischen Rohstoffe



Respekt  
gegenüber allen  
**STAKEHOLDERN**



Zusammenarbeit in  
**LANGFRISTIGEN  
PARTNERSCHAFTEN**

ZUCKER-

## RÜBENANBAU BEI AGRANA

Der Zuckerrübenanbau hat in Europa eine sehr lange Tradition und hat sich in den vergangenen Jahren zu einem hochspezialisierten Industriezweig entwickelt.

Im Jahr 2014 wurden von rund 7.800 Rübenbauern und Kontraktpartnern in den zentral- und osteuropäischen Ländern Zuckerrüben für AGRANA auf rund 97.000 Hektar angebaut. Mit den Landwirten steht AGRANA in einem kontraktpartnerschaftlichen Verhältnis, welches den Anbau bzw. die Abnahme der vereinbarten Zuckerrübenmenge regelt. Die gute Zusammenarbeit und eine langfristige Partnerschaft zwischen AGRANA und den Rübenbauern sind für die Erzielung optimaler Erträge essenziell.



Die WERTSCHÖPFUNGSKETTE beginnt mit der Beschaffung der Rohstoffe. Alle Details zur Wertschöpfungskette im Bereich Zucker finden Sie hier.

1ha → <sup>80.000</sup>

Auf einem Hektar RÜBENANBAUFLÄCHE werden rund 80.000 Rüben geerntet.



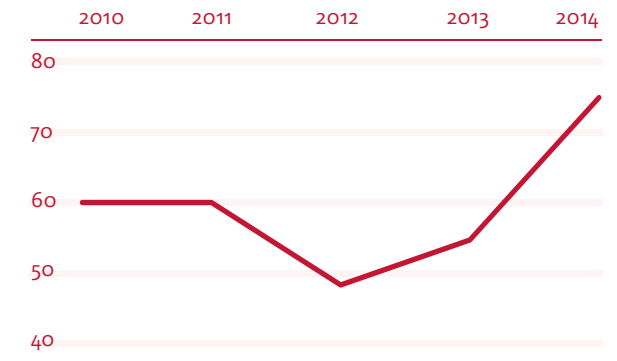
„MONT BLANC“, ein Rohstoffprogramm zur Effizienzsteigerung in der AGRANA-Gruppe, wurde 2012 gestartet. Basierend auf den Forschungsergebnissen des AGRANA Research & Innovation Center (ARIC) werden neueste Erkenntnisse direkt in die Praxis umgesetzt und verhelfen den Kontraktlandwirten zu Vorteilen im Rübenanbau. „Mont Blanc“ hat zum Ziel, den Zuckerertrag pro Hektar um bis zu 20 % bis 2017 zu erhöhen und unterstützt gleichzeitig Nachhaltigkeitsmaßnahmen durch einen ressourcenschonenden Betriebsmitteleinsatz für die Landwirte, die Umwelt und die Gesellschaft.

Die jährlich wechselnden Themenschwerpunkte werden in Österreich in Printmedien wie z.B. „Agrozucker/Agrostärke“ anschaulich aufbereitet und damit praxisnah vermittelt. Außerdem können sich Landwirte bei einem der 62 Vorführbetriebe im gesamten Anbauggebiet Anregungen für den eigenen Betrieb holen. Gezielte Feldbegehungen während der Vegetationsperiode zeigen individuelle Verbesserungsmöglichkeiten auf.

Mit Hilfe der von AGRANA entwickelten „Elektro-Ultrafiltrations-Methode“ (EUF), einer Methode zur Bodenuntersuchung, wird die Stickstoffdüngung im Zuckerrübenanbau seit mehr als vier Jahrzehnten optimiert und konnte bereits um bis zu zwei Drittel reduziert werden. Die EUF-Methode brachte zudem eine Steigerung des Zuckerertrags und der Qualität der Zuckerrüben, mit welcher diese bis heute weltweit im Spitzenfeld liegen.

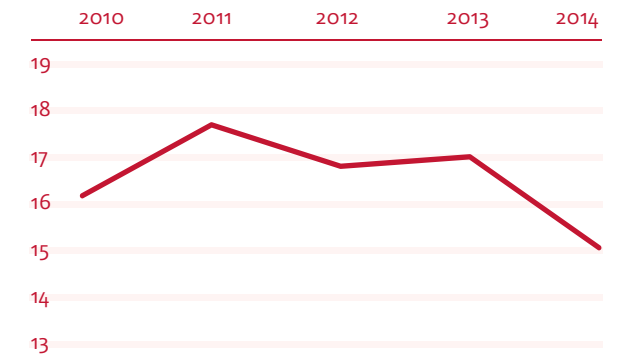
» Seite 5 «

### DURCHSCH. ZUCKERRÜBENERTRÄGE



in der AGRANA-Gruppe

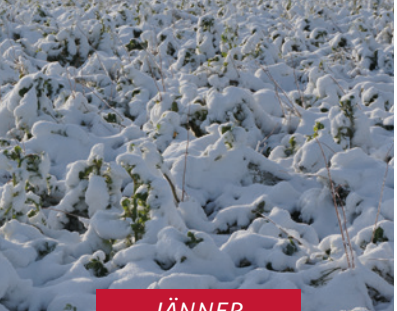
### ZUCKERGEHALT IN % POL (POLARISATION)



in der AGRANA-Gruppe

RÜBENANBAU





JÄNNER



FEBRUAR



MÄRZ



APRIL



MAI



JUNI



JULI



AUGUST

## DER ZUCKER-

# RÜBENANBAU IM JAHRESVERLAUF

**JÄNNER** Winterversammlungen der AGRANA Rohstoffabteilung bieten im Jänner allen Zuckerrübenbauern die Möglichkeit, Fachinformationen für das neue Anbaujahr aus erster Hand zu erhalten. AGRANA-Landwirte mit Demonstrationsbetrieb aus allen Anbauregionen besprechen die Versuche für das kommende Jahr. Daraus resultierende praxisrelevante Informationen werden an alle Landwirte weitergegeben.

**FEBRUAR** Das Saatgut kann im Rohstoff-Informationssystem ([ris.agrana.com](http://ris.agrana.com)) online bestellt werden. Das in Österreich produzierte Saatgut ist speziell an die heimischen Standortansprüche angepasst und wird laufend verbessert. Bei den jährlichen Kontrahierungsversammlungen wird der Abnahmevertrag zwischen AGRANA und jedem einzelnen Rübenbauern abgeschlossen.

**MÄRZ** Sobald die Temperaturen steigen und die Tage länger werden, steht die Rübenaussaat bevor. Damit die Säugeräte der Landwirte gut gewartet zum Einsatz kommen, bietet AGRANA eine Überprüfung durch Spezialisten an. Sofern keine Direktsaat in die Zwischenfrucht stattfindet, muss der Boden vor dem Anbau flach gelockert werden. Die Zwischenfrucht, welche zuvor auf den Feldern steht, ist zu diesem

Zeitpunkt bereits abgefroren und bietet nun Schutz gegen Wind und Erosion und ist eine gute Nahrungsquelle für Regenwürmer und Mikroorganismen.

**APRIL** Je nach Witterung und Bodenfeuchte werden die Zuckerrübensamen Mitte März bis Mitte April ausgebracht. Ungefähr 100.000 Samen werden in Reihen abgelegt. Die Samen werden in Reihen mit Abständen von 45-50 cm gesät. In einer Reihe wird ca. alle 20 cm ein Rübensamen abgelegt. Die Österreichische Rübensamenzucht vermehrt das in Österreich angebotene und eingesetzte Rübensaatgut.

**MAI** Zum Schutz der Rübenfelder vor Unkräutern kommen Herbizide und mechanische Maßnahmen zur Anwendung. Um eine hohe Wirksamkeit zu erzielen, werden die Unkräuter wenn möglich im Keimblattstadium behandelt. Zusätzlich bietet AGRANA den Bauern diverse Serviceleistungen, um eine effiziente und umweltschonende Herbizidbehandlung zu erreichen.

**JUNI** Ideal für die Entwicklung des Blattapparates sind Tagestemperaturen von durchschnittlich 18°C, um bis zu drei neue Blätter pro Woche zu bilden. Ende Juni findet in der Regel der sogenannte „Blatt- bzw. Reihenschluss“

statt. In diesem Stadium berühren sich die Blätter der benachbarten Zuckerrüben in und zwischen den Reihen. Ein vollständiger Blattschluss ist ein wichtiger Parameter für ein gutes Wachstum der Zuckerrübe. Zu diesem Zeitpunkt organisiert die AGRANA-Rohstoffabteilung Feldbegehungen mit den Landwirten, um gezielte Pflegemaßnahmen gemeinsam zu erörtern.

**JULI** Im Laufe der Vegetationsperiode kann das Wachstum der Zuckerrübenpflanze nicht nur durch Unkräuter, sondern auch durch Krankheiten und Schädlinge beeinträchtigt werden. Die Blattfleckenkrankheit Cercospora ist aufgrund der vorherrschenden Klimabedingungen die bedeutendste Blattkrankheit im Zuckerrübenanbau in Europa. Die Ertragsfähigkeit der Zuckerrübe kann nur durch einen optimalen Fungizideinsatz erhalten werden. Dazu betreibt AGRANA das Cercospora-Monitoring-System [www.betaexpert.at](http://www.betaexpert.at), bei welchem Landwirte die Felder regelmäßig auf Krankheiten kontrollieren und deren Fungizidbehandlungen genau aufzeichnen, um einen umweltschonenden Einsatz von Pflanzenschutzmitteln zu gewährleisten.

**AUGUST** ist am Zuckerrübenfeld jene Zeit mit der höchsten Wachstumsrate. Die Rüben enthalten bereits rund 15 % Zucker und bilden unter günstigen Bedingungen täglich Frischmasse. Nun ist es auch für die AGRANA-Rohstoffabteilung an der Zeit, sogenannte „Probe-

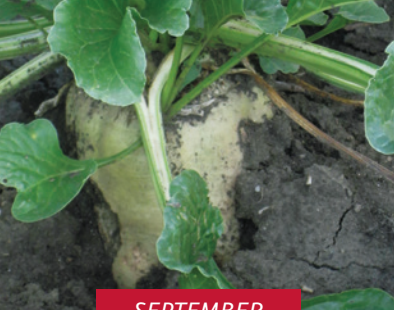
rodungen“ durchzuführen, um den zu erwartenden Zuckerrüben- und Zuckerertrag abschätzen zu können. An ausgewählten Standorten werden durchschnittlich 20 Zuckerrüben geerntet, gewogen und im Anschluss im AGRANA-Labor auf Zucker- und Nicht-Zuckerstoffe analysiert. Die Parameter der fünf von Anfang Juli bis Anfang Oktober durchgeführten Proberodungen geben einen guten Aufschluss über die bevorstehende Kampagne und lassen langjährige Jahresvergleiche zu.

**SEPTEMBER** Das Zuckerrübenjahr neigt sich langsam dem Ende zu. Zur Erntezeit wiegt eine einzelne Zuckerrübe zwischen 0,7 und 0,8 Kilogramm und besteht vorwiegend aus Wasser und etwa 18 % Zucker. Von einem Hektar können durchschnittlich 69 bis 72 Tonnen Zuckerrüben und damit bis zu 13 Tonnen Zucker gewonnen werden. Während der Vegetationsperiode verbrauchen Zuckerrüben rund 18 Tonnen Kohlendioxid je Hektar und produzieren auf einer Fläche eines Fußballfeldes rund 15 Millionen Liter Sauerstoff. Das entspricht ungefähr der Menge, die 60 Menschen während eines Jahres veratmen.



**JEDES JAHR IM JUNI UND IM SEPTEMBER findet in Tulln die BETAEXPO, Österreichs größtes landwirtschaftliches Schau Feld für Zuckerrüben, Getreide und Kartoffeln statt.**





SEPTEMBER



OKTOBER



NOVEMBER



DEZEMBER

Die Zuckerrübenenernte beginnt Mitte September und wird Mitte Dezember abgeschlossen. Die bei der Ernte entfernten Blätter sowie die abgereinigte Erde verbleiben dank modernster Technik am Feld. Die im weiteren Produktionsprozess anfallenden Düngemittel werden ebenfalls wieder am Feld gebracht. Gelebte Kreislaufwirtschaft!

**OKTOBER** Selbstfahrende Erntemaschinen ernten bis zu sechs Reihen in einem Arbeitsgang. Die geernteten Rüben werden von den Landwirten auf einen der 60 Rübenlagerplätze transportiert oder am Feldrand auf sogenannten „Rübenmieten“ abgelegt, um später direkt in die Fabrik geliefert zu werden. Die Rübenlagerplätze werden regelmäßig auf Temperatur und Lagerbedingungen kontrolliert, womit eine hohe Rübenqualität sichergestellt wird. Bei der Anlieferung der Rüben werden Proben genommen und analysiert. Der Zuckergehalt kann bis zu 20% betragen und ist einer der wichtigsten Qualitätsparameter.

**NOVEMBER** Die geernteten und gelagerten Zuckerrüben werden nun in der Zuckerfabrik verarbeitet. Bei der Zuckerrübenlogistik wird vor allem auf möglichst kurze Transportwege und eine „just in time“-Anlieferung Wert gelegt.

**DEZEMBER** Die Arbeit am Feld ist nun abgeschlossen und alle Zuckerrüben sind geerntet und auf Lager gelegt.

Für das kommende Anbaujahr sind die Felder für Zuckerrüben bereits ausgewählt und entsprechend vorbereitet. So hat beispielsweise die Zwischenfrucht nun Zeit, bei den niedrigen Temperaturen abzuwelken und den Boden durch die Frostgare in einen perfekten Zustand für den kommenden Rübenanbau im Frühjahr zu versetzen.

12.000 Tonnen



240 Waggons



IN ÖSTERREICH werden pro Tag und Zuckerfabrik rund 12.000 Tonnen Rüben verarbeitet. Das entspricht rund 240 Eisenbahnwaggons zu je 50 Tonnen.



Der Rübentransport erfolgt in Österreich zu rund 55 % UMWELTSCHONEND MIT DER BAHN.

## RÜBENANBAU

DIE KLEINSTE

# ZUCKERFABRIK

## DIE ZUCKERRÜBE (*Beta vulgaris saccharifera*)

ist eine zur Familie der Fuchsschwanzgewächse gehörende zweijährige Pflanze. Im ersten Jahr der Wachstumsphase bildet sich der Wurzelkörper, die so genannte „Rübe“, die für die Zuckergewinnung verwendet wird. In der Wachstumsphase des zweiten Jahres kommt es zur Blüte und zur Entstehung von Samen. Dazu wird der in der Wurzel gespeicherte Zucker benötigt. Von den zuckerhaltigen Pflanzen (Zuckerrübe & Zuckerrohr) ist die Zuckerrübe mit einem Zuckeranteil von 16 bis 20 % die ergiebiger. Ihr Wasseranteil beträgt rund 75 %.

## RÜBENBLÄTTER

Aus dem Kohlendioxid der Luft, dem Wasser und dem Erdreich erzeugt die Zuckerrübenpflanze mit Hilfe der Sonnenenergie und des Chlorophylls ihrer grünen Blätter Zucker. Man nennt diesen Vorgang „Photosynthese“. Die Zuckerrübenblätter verbleiben bei der Ernte am Rübenfeld.

## RÜBENKOPF

ist die gemeinsame Basis der Blätter und enthält sehr viele Nicht-Zuckerstoffe. Er wird daher bei der Ernte entfernt.

## RÜBENWURZEL

Der durch die Photosynthese entstandene Zucker wird in der Wurzel der Zuckerrübe gespeichert. An hellen Stellen ist der Zuckergehalt besonders hoch, an dunklen geringer.



Zuckeranteil:  
16-20 %



Wurzellänge:  
20-30 cm



Gewicht:  
ca. 0,8 kg

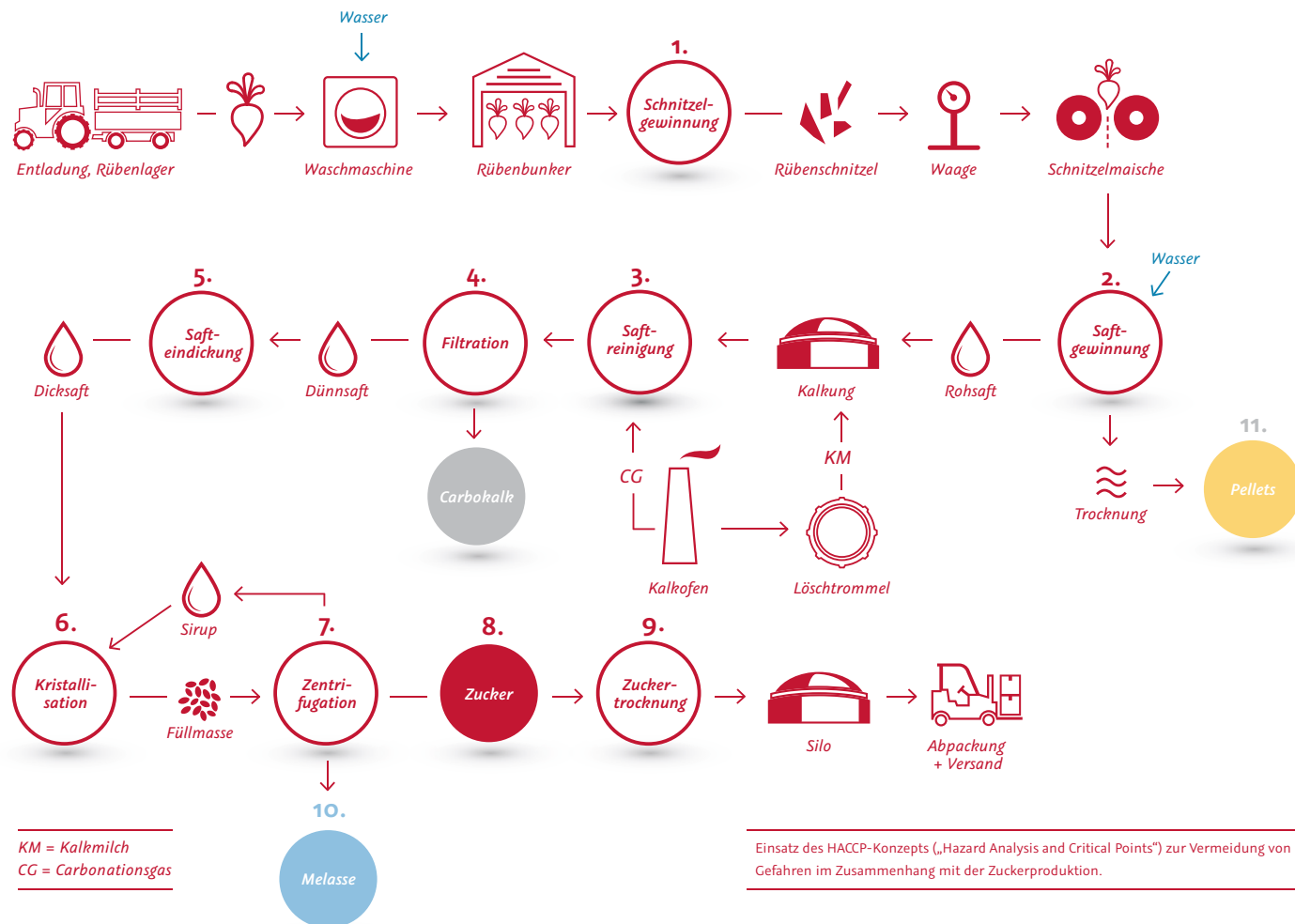






Das in der Zuckerrübe von Natur aus enthaltene **WASSER** wird sowohl im Produktionsprozess als auch für Transport und Reinigung der Rüben verwendet. Es wird immer wieder gereinigt und dem Kreislauf zugeführt.

## DIE STATIONEN DER ZUCKERGEWINNUNG



ZUCKERGEWINNUNG

Die Zuckerrüben werden nach einer ersten Wäsche und einer Zwischenlagerung im Rübenbunker der Verarbeitung zugeführt.

**1. SCHNITZELGEWINNUNG** Eine Schneidmaschine zerkleinert die Rüben in streifenförmige „Schnitzel“, die einen Zuckergehalt von durchschnittlich 16 bis 20 % aufweisen.

**2. SAFTGEWINNUNG** Der Zucker wird durch heißes Wasser (ca. 70 °C) im Gegenstrom, d.h. die Schnitzel werden gegen das Wasser von unten nach oben geführt, aus den Schnitzeln herausgelöst (Extraktion). Der entstehende Rohsaft enthält nun rund 98 % des in der Rübe gebundenen Zuckers sowie organische und anorganische Inhaltsstoffe (so genannte „Nicht-Zuckerstoffe“) aus der Rübe.

**3. SAFTREINIGUNG** Die Nicht-Zuckerstoffe im Rohsaft werden durch die natürlichen Stoffe Kalk und Kohlendioxid, die im eigenen Kalkofen erzeugt werden, gebunden und ausgefällt.

**4. FILTRATION** Die ausflockbaren unlöslichen Nicht-Zuckerstoffe und der Kalk werden in Filteranlagen abfiltriert. Das Filtrat wird als Dünnsaft, der Filtrückstand als Carbo-kalk bezeichnet. Dieser stellt ein wertvolles Bodenverbesserungsmittel dar, das den Feldern wieder zugeführt wird.

**5. SAFT EINDICKUNG** Der Dünnsaft wird in einer mehrstufigen Verdampfung zu Dicksaft eingedampft. Für die Zuckergewinnung werden große Energiemengen benötigt, die durch den Betrieb eines eigenen Kraftwerkes gedeckt werden. Der in Hochdruckkesseln erzeugte Dampf dient in Turbogeneratoren zur Eigenstromerzeugung. Der Turbinenabdampf wird als Prozessdampf (Kraft-Wärme-Kopplung) zur Beheizung der Verdampfstation eingesetzt.

**6. KRISTALLISATION** Der Dicksaft wird in den Kochapparaten unter Vakuum weiter eingedickt. Die Kristallisation wird durch Hinzufügen von fein vermahlenem Zucker („Impfen“) ausgelöst. Durch dieses Eindicken wachsen die Kristalle bis zur gewünschten Korngröße.

**7. ZENTRIFUGIEREN** Die Zuckerkristalle werden durch Zentrifugieren vom Sirup getrennt. Der abgetrennte Sirup durchläuft noch zwei weitere Kristallisationsstufen.

**8. ZUCKER** Der so gewonnene reine kristallklare Zucker erscheint durch die Lichtbrechung in den Kristallen weiß. Weißzucker hat einen Saccharose-Gehalt von mindestens 99,7 %. Der Rest ist Feuchtigkeit.

**9. ZUCKERTROCKNUNG** Weißzucker wird im Luftstrom getrocknet, gekühlt und in Silos gelagert. In vielfältigen Formen, haushalts- oder industriegerecht verpackt, tritt Zucker als wichtiges Nahrungs- und Genussmittel seinen Weg zum Verbraucher an.

**10. MELASSE** Der abgetrennte Sirup der letzten Kristallisationsstufe wird als Melasse bezeichnet. Die Melasse enthält den nicht auskristallisierbaren Zucker (6-9 % des Zuckers aus der Rübe) und die aus den Rüben stammenden löslichen Nicht-Zuckerstoffe. Sie stellt einen hochwertigen Rohstoff für die Backhefe- und Futtermittelindustrie sowie die Alkoholerzeugung dar.

**11. PELLETS** Die im Extraktionsturm ausgelaugten Schnitzel werden nach mechanischer Abpressung und nach Zugabe von Melasse in den Niedertemperatur-Trocknern vorgetrocknet und in den Trocknungstrommeln fertig getrocknet, danach pelletiert (gepresst) und als Futtermittel verkauft.

ZUCKERGEWINNUNG





Die Zuckergewinnung, die sogenannte „RÜBEN-KAMPAGNE“, dauert je nach geernteter Rübenmenge im Durchschnitt rund 130 Tage. Etwa 800 Mitarbeiter sind in dieser Zeit in den österreichischen Werken beschäftigt.

# ZUCKERFABRIKEN

**A**GRANA ist neben zwei österreichischen Standorten in Tulln und Leopoldsdorf mit sieben weiteren Produktionsstandorten in fünf zentral- und osteuropäischen Ländern vertreten. Darüber hinaus betreibt AGRANA eine Verpackungs- und Vertriebsanlage in Bulgarien.

**ÖSTERREICH** In Österreich verarbeitet AGRANA pro Standort täglich im Durchschnitt rund 12.000 Tonnen Zuckerrüben. Die Zuckerfabrik **TULLN** wurde im Jahr 1937 gegründet. Heute befindet sich hier neben der zentralen Verwaltung der AGRANA Zucker GmbH auch das zentrale Zuckermagazin, in dem sämtliche in Österreich im Handel erhältlichen Zuckersorten der Marke „Wiener Zucker“ erzeugt, abgepackt, im Hochregallager mit einer Lagerkapazität von rund 8.000 Tonnen Zucker vollautomatisch gelagert und schließlich ausgeliefert werden. 2011 wurde in Tulln der zweitgrößte Zuckersilo Europas in Betrieb genommen, welcher der Lagerung von rund 70.000 Tonnen Zucker dient.

Die Errichtung der Zuckerfabrik **LEOPOLDSDORF** erfolgte in den Jahren 1901/1902 als Rohzuckerfabrik. Im Jahr 1925 wurde sie zu einer Weißzuckerfabrik umgebaut. Neben

Weißzucker wird, einzigartig in Österreich, auch Gelbzucker hergestellt. Dieser gelb-bräunliche Zucker sorgt zum Beispiel bei Lebkuchen für ein unverwechselbares Aroma. Von Leopoldsdorf aus erfolgt die Zuckerauslieferung vorwiegend an die weiterverarbeitende Industrie in loser und verpackter Form (Big-Bags bzw. 50-kg-Säcke).

**UNGARN** In **KAPOSVÁR** betreibt die AGRANA-Tochter Magyar Cukor Zrt. Ungarns einzige Zuckerfabrik. Die Verarbeitungskapazität beträgt 7.000 Tonnen Zuckerrüben pro Tag. Zur Versorgung des Defizitmarktes Ungarn wird in Kaposvár auch Rohzucker zu Weißzucker raffiniert. In Kaposvár befindet sich zudem eine der größten Biogasanlagen Europas, welche rund 70 % des Primärenergiebedarfs der Zuckerfabrik durch eigenes Biogas abdeckt. Durch die Installation einer Biogasaufbereitung und die Einspeisung in das Erdgasnetz im Geschäftsjahr 2015/16 wird die Fabrik zukünftig de facto weitgehend unabhängig von Primärenergie arbeiten. Im ungarischen Lebensmittelhandel ist AGRANA mit der Marke „Koronás Cukor“ führend vertreten.

**TSCHECHIEN** Die Moravskoslezské cukrovarý a.s., AGRANAs Tochtergesellschaft in Tschechien, verarbeitet

ZUCKERFABRIKEN

in den beiden Zuckerfabriken in **HRUŠOVANY** und **OPAVA** täglich insgesamt 9.400 Tonnen Rüben zu Zucker, welcher unter der Marke „Korunní Cukr“ im Handel vertrieben wird. AGRANA hat sich zu einem wesentlichen Teilnehmer am tschechischen Markt entwickelt.

**SLOWAKEI** In der Zuckerfabrik der slowakischen AGRANA-Tochter Slovenské cukrovarý s.r.o. in **SERED'** wurden in der letzten Kampagne täglich rund 4.800 Tonnen Rüben zu Zucker verarbeitet, welcher unter der Marke „Korunný Cukor“ am slowakischen Markt verkauft wird.

**RUMÄNIEN** Die S.C. AGRANA Romania S.A. betreibt in Rumänien zwei Zuckerfabriken, die vorwiegend als Rohzuckerraffinerien arbeiten. Der in Schwellenländern, wie zum Beispiel Brasilien oder Thailand, erzeugte Roh-Rohrzucker wird mit Schiffen nach Rumänien transportiert und in den AGRANA-Werken zu Weißzucker verarbeitet. Im Werk **ROMAN** werden neben der Rohzuckerraffination auch bis zu 5.200 Tonnen Zuckerrüben pro Tag verarbeitet. Die Fabrik in **BUZÁU** wird als reine Rohzuckerraffinerie betrieben. Im rumänischen Einzelhandel wird der von AGRANA erzeugte Weißzucker unter der Marke „Măgăritar Zahăr“ verkauft.

**BOSNIEN-HERZEGOWINA** Bei der Rohzuckerraffinerie **STUDEN-AGRANA** in **BRČKO** handelt es sich um ein Joint Venture, an dem AGRANA und ihr langjähriger Vertriebspartner in der Westbalkan-Region, Studen & CO Holding GmbH, jeweils 50 % halten. Die Fabrik hat eine Verarbeitungskapazität von rund 650 Tonnen Rohzucker pro Tag. Die von **STUDEN-AGRANA** produzierten Zuckermengen werden unter der Marke „AGRAGOLD“ in der gesamten Westbalkan-Region sowie in Slowenien vertrieben.



## Fokus Nachhaltigkeit



Die zur Gewinnung einer Tonne Zucker benötigten 1.100 kWh Energie stammen zum **GROSSTEIL AUS ERDGAS.**



Nach ISO 50001 zertifizierte **ENERGIEMANAGEMENT-SYSTEME** an allen Zucker-Standorten ab 2015/16.



**REDUKTION DES ENERGIE-EINSAATZES** um rund 60 % sowie deutliche Senkung von Luftschadstoff-Emissionen durch Niedrigenergie-Trocknungsanlagen in Österreich.

ZUCKERFABRIKEN



# UNSER MARKENAUFTRITT IN EUROPA



- AGRANA-Zuckerfabriken
- INSTANTINA Nahrungsmittel Entwicklungs- und Produktions-Ges.m.b.H.
- Verpackungs- und Vertriebsanlage

## NACHHALTIGER

# ZUCKER AUS RAFFINATION

Neben der Produktion von Zucker aus Zuckerrüben raffiniert AGRANA an ihren Standorten in Rumänien und in Ungarn auch Rohzucker aus Zuckerrohr zu Weißzucker. Bei dem Werk in Bosnien-Herzegowina handelt es sich um eine reine Rohzucker-raffinerie.

Zur Versorgung ihrer Rohzuckerraffinerien in der EU bezieht AGRANA Rohzucker aus Least Developed Countries<sup>1</sup>, jene in Brčko|Bosnien-Herzegowina wird mit Rohzucker vom Weltmarkt, v.a. aus Brasilien versorgt. Um auch für das Vorprodukt Rohzucker eine nachhaltige vorgelagerte Lieferkette sicherstellen zu können, ist AGRANA seit Juli 2014 Mitglied bei Bonsucro. Bonsucro ist eine Non-Profit-Organisation, die sich zum Ziel gesetzt hat, die Sozial- und Umweltkriterien in der Wertschöpfungskette von aus Zuckerrohr produziertem Zucker zu verbessern. Diese Mitgliedschaft ermöglicht es AGRANA, Bonsucro-zertifizierten und damit nachhaltigen Rohzucker aus Zuckerrohr zu beziehen.

Um ihren Kunden, als erster EU-Anbieter, ein sogenanntes Bonsucro „Chain-of-custody“-Zertifikat anbieten zu können, wurden im Dezember 2014 alle AGRANA-Raffinationsstandorte im Rahmen einer Bonsucro-Gruppenzertifizierung erfolgreich auditiert. Das „Chain-of-Custody“-Zertifikat erlaubt AGRANA-Kunden, das Bonsucro-Logo auf ihren Produkten zu führen.

**BONSUCRO „Chain of Custody“ – zertifizierte Rohzucker-Raffination.**

**BONSUCRO™**  
BETTER SUGAR CANE INITIATIVE

<sup>1</sup> Der von den Vereinten Nationen definierte Begriff „Least Developed Countries“ (am wenigsten entwickelte Länder) umfasst eine Gruppe von 48 Ländern weltweit mit einem besonders niedrigen sozio-ökonomischen Status.



Der im österreichischen Handel unter der Marke „Wiener Zucker“ erhältliche Rohzucker ist FAIR TRADE-zertifiziert.



# ZUCKER UND SEINE FUTTER- & DÜNGEMITTEL

Eine möglichst vollständige Verwertung der eingesetzten agrarischen Rohstoffe ist für AGRANA im Sinne einer gelebten Kreislaufwirtschaft von besonderer Bedeutung. So fällt bei der Zuckergewinnung eine Reihe wertvoller Co-Produkte an, welche als konventionelle oder biologische Futter- und Düngemittel eingesetzt werden.

**RÜBENBRUCHSTÜCKE** und geringe Mengen von Blattresten werden vor der Rübenschneidemaschine ausgesiebt. Rübenbruchstücke kommen primär in der Biogaserzeugung zum Einsatz.

**CARBOKALK** entsteht im Zuge der Saftreinigung und ist ein besonders schnell wirkender Kalkdünger.

Carbokalk ist reich an Phosphor und Stickstoff und ist auch im Bio-Landbau zugelassen.

**ZUCKERRÜBENPRESSSCHNITZEL** sind ein Produkt mit hohem Energiegehalt und besonderer Schmackhaftigkeit. Pressschnitzel enthalten über 18 % Rohfaser und sind hochverdaulich. Ein ideales Futtermittel für Wiederkäuer.

**ZUCKERRÜBENPRESSSCHNITZEL-PELLETS** sind getrocknete und pelletierte Zuckerrübenpressschnitzel. Eine Anreicherung mit Melasse erhöht den Energiegehalt durch den stofflich gebundenen Zucker. Zuckerrübenmelasseschnitzel-Pellets sind eine wichtige Komponente in der Herstellung von Kraftfutter sowie ein gern

verwendetes Einzelfuttermittel. Zuckerrüben-Melasseschnitzel sind appetitanregend, rohfasereich und steigern das Wohlbefinden von Wiederkäuern.

**MELASSE** Etwa 10 bis 15 % des Zuckers können nicht kristallin gewonnen werden. Dieser Teil verbleibt großteils in der Melasse und in geringer Menge auch in den Pressschnitzeln. Das wohlschmeckende Futtermittel eignet sich hervorragend zur schnellen Energiezufuhr und kann als Ergänzungsfuttermittel eingesetzt werden.

**RESTMELASSE** ist die zuckerarme Fraktion der Melasse mit einem Zuckergehalt von bis zu 18 %. Restmelasse ist reich an Kaliumoxid und Stickstoff und wird in der Landwirtschaft primär als Düngemittel eingesetzt.

**ACTIBEET®** ist die betainreiche Fraktion, die beim Prozess der Melasseentzuckerung aus österreichischer Zuckerrübenmelasse gewonnen wird. Natürliches Betain kommt in Meerestieren und Pflanzen, besonders in Zuckerrüben vor. Dank seiner Eigenschaften als Osmoprotektor (Schutz des Zellvolumens in kritischen Situationen - Hitzestress) und als Methylgruppendonator (Unterstützung von wichtigen physiologischen Funktionen – Leberschutz; sowie Einsparung von Cholin und Methionin), gewinnt Betain immer mehr an Bedeutung in der Tierernährung.



**CHROMATOGRAPHIE-VERFAHREN** zur physikalischen Melasse-Entzuckerung ersetzen andere, abwasserbelastende Verfahren.



**KLÄRANLAGEN** sorgen an allen Standorten für eine umweltgerechte Aufbereitung der entstehenden Abwässer.



**EINSATZ VON HOPFENEXTRAKTEN** und Harzen zur Desinfektion der Extraktionsanlagen anstelle von Verarbeitungshilfsstoffen.





Seit Anfang des  
19. Jahrhunderts  
werden in Österreich  
RÜBEN ANGEBAUT.

## WISSENSWERTES

# ÜBER ZUCKER

### ZUCKER: REINES NATURPRODUKT

Zucker wird ohne jegliche Zusatzstoffe aus der Zuckerrübe gewonnen und ist somit ein Kohlenhydrat in seiner reinsten Form. Kohlenhydrate sind für unser Leben von besonderer Bedeutung, da sie die vom Körper bevorzugten Energielieferanten sind. Im Rahmen einer ausgewogenen Ernährung stammen allein 50 bis 55 % der zugeführten Energie aus Kohlenhydraten, 10 bis 15 % aus Eiweiß und 30 bis 35 % aus Fett.

### ZUCKER IST NICHT GLEICH ZUCKER

Der in den AGRANA-Werken gewonnene Rübenzucker besteht aus nahezu 100 % reiner Saccharose. Hierbei handelt es sich um ein Disaccharid, das aus den beiden Bausteinen Fruktose (Fruchtzucker) und Glukose (Traubenzucker) gebildet wird. Alle Zuckerarten, darunter neben Saccharose auch Maltose oder Laktose, werden von unserem Organismus in Traubenzucker umgewandelt. Somit ist Zucker wertvolle Energie, welche dem Organismus – besonders nach körperlicher Anstrengung – rasch neue Kräfte zuführt.

### ZUCKER UND KARIES

Nicht Zucker, sondern mangelnde Mundhygiene verursacht Schäden an den Zähnen! Alle Kohlenhydrate, egal ob im Apfel, Brot oder Reis, begünstigen die Säurebildung durch Bakterien im Mund. Somit ist für die Bildung von Karies weniger die Art der verzehrten Kohlenhydrate, sondern vielmehr die Verzehrhäufigkeit und die Kontaktzeit mit den Zähnen ausschlaggebend. Wer seine Zähne

also regelmäßig (das heißt mindestens zweimal täglich) mit fluoridhaltigen Zahnpflegemitteln putzt, kann Zahnprobleme vermeiden.

**BRAUNER ZUCKER IST GESÜNDER ALS WEISSER – STIMMT DAS?** Brauner Zucker sieht vielleicht natürlicher aus als weißer Zucker. Aus gesundheitlicher Sicht ist er aber nicht besser. Brauner Zucker ist im Grunde weißer Zucker, dem noch Sirupreste anhaften. Während weißer Zucker mehrfach kristallisiert und mit Wasser gereinigt wird, erhält brauner Zucker aus Zuckerrüben seine Farbe und seinen feinen Geschmack durch Beimischung von Rohrzuckersirup und karamellisiertem Kristallzucker. Brauner Rohrzucker wiederum wird nur leicht raffiniert, wodurch er seine bräunliche Färbung und den für Rohrzucker typischen Geschmack behält.

### ZUCKER IM VERGLEICH ZU HONIG

Ähnliches wie für Weißzucker gilt auch für Honig: Dieser setzt sich zum größten Teil aus verschiedenen Zuckern, wie Fruktose und Glukose, sowie auch aus Mineralstoffen und geringen Mengen an Vitaminen zusammen. Diese tragen jedoch nicht wesentlich zur Bedarfsdeckung bei und weisen damit gegenüber anderen Zuckerarten keinen nennenswerten ernährungsphysiologischen Vorteil auf.

### ZUCKER – EIN DICKMACHER?

Zucker hat keine speziellen Eigenschaften, die es rechtfertigen würden, ihn einen Dickmacher zu nennen. Im Gegenteil: Die Umwandlung von Kohlenhydraten und damit auch von Zucker in Speicherfett ist ein Vorgang, der mehr Energie benötigt als das Umwandeln von Fett aus den Nahrungsmitteln in Speicherfett des Körpers. Dick wird

» Seite 19 «

nur derjenige, der insgesamt zu viel und unausgewogen isst und sich zu wenig bewegt. Ein Gramm Zucker hat genauso viele Kalorien wie ein Gramm Eiweiß, nämlich 4 kcal, und damit nur knapp halb so viel wie ein Gramm Fett mit 9 kcal. Ein Stück Würfelzucker hat zum Beispiel nicht mehr als 15 kcal!

### ZUCKER UND NÄHRSTOFFE

Aufgrund der hohen Reinheit von nahezu 100 % Saccharose wird Zucker oft als Lieferant von „leeren Kalorien“ und als Vitaminräuber bezeichnet. Die Befürchtung, bei Zuckerkonsum keine Nährstoffe wie Vitamine oder Mineralstoffe aufzunehmen, ist jedoch unbegründet, da Zucker selten bis nie isoliert, sondern immer als süßende Zutat mit verschiedenen Lebensmitteln konsumiert wird. Durch seinen süßen Geschmack trägt Zucker somit in vielen Fällen dazu bei, dass nährstoffreiche, jedoch geschmacklich unattraktive Produkte eine größere Akzeptanz bei den Verbrauchern finden.

Auch der Vorwurf des Vitaminraubes ist nicht haltbar. Das Vitamin B<sub>1</sub> sorgt in unserem Stoffwechsel dafür, dass Zucker seiner Verwertung zugeführt wird. Dies gilt aber gleichermaßen auch für andere Kohlenhydrate wie z. B. Brot, Kartoffeln und Nudeln. Unser Körper bezieht Vitamin B<sub>1</sub> aus einer gemischten Kost. Ein Grund mehr, auf eine ausgewogene und maßvolle Ernährung mit Kohlenhydraten, Fetten und Eiweiß sowie Vitaminen und Mineralstoffen zu achten!



Wussten Sie, dass Zucker bei sachgerechter Lagerung praktisch **UNBEGRENZT HALTBAR** ist? Ausgenommen sind einige spezielle Zuckersorten wie z.B. Gelierzucker, der neben Zucker auch Zusatzstoffe enthält.



Nähere Infos zum gesamten  
„WIENER ZUCKER“-SORTIMENT  
finden Sie hier.

## UNSERE ZUCKERPRODUKTE

Der in den AGRANA Zuckerwerken gewonnene Zucker kommt unter den länderspezifischen Zuckermarken zum Konsumenten. Das attraktive Verpackungsdesign und die gleichbleibend hohe Qualität machen den Erfolg unserer Zuckermarken aus. Eine Vielzahl von Sorten stellt den Konsumenten vor die süße Qual der Wahl.

### ZUCKER HAT VIELE FORMEN

Durch Pressen entstehen die verschiedenen Würfelzuckersorten (Würfelzucker, espressowürfel, Bridgezucker) und der Zuckerhut. Durch Mahlen erhält man Staub-, Back- und Puderzucker. Streuzucker ist besonders

rieselfreudiger Staubzucker, der nicht klumpt und auch auf warmen Mehlspeisen nicht zergeht. Gelierzucker enthält neben Zucker noch Apfelpektin als Gelierhilfe und Zitronensäure. Weißer und brauner Kandis werden aus einer hochwertigen Zuckerlösung durch langsames Auskristallisieren gewonnen. Braunzucker ist Kristallzucker, der mit Rohrzuckersirup veredelt wird. Fruchtzucker leistet einen Beitrag zur kalorienreduzierten Ernährung. Traubenzucker ist für alle geeignet, die rasch wirksame Energie benötigen. Für die weiterverarbeitende Industrie wird ein breites Sortiment von Sondersorten hergestellt.

### FÜR DIE INDUSTRIELLE VERARBEITUNG

- Backwaren
- Süßigkeiten
- Milchprodukte
- Konservenprodukte
- Obstverarbeitung
- Getränke

### BIO-ZUCKER FÜR DIE INDUSTRIE UND DEN ENDKONSUMENTEN

- Bio-Kristallzucker
- Bio-Gelierzucker

### FÜR DEN ENDKONSUMENTEN

- Würfelzucker in verschiedenen Formen und Größen
- Normal- und Feinkristallzucker
- Puder-, Staub- und Backzucker
- Streu- und Hagelzucker
- Gelier- und Sirupzucker
- Weißer und brauner Kandiszucker
- Frucht- und Traubenzucker
- Braunzucker
- Gelbzucker
- Rohrzucker („Fair Trade“-zertifiziert)

GELIERZUCKER



SIRUPZUCKER



PUDERZUCKER



BIO-ZUCKER



WÜRFELZUCKER



STAUBZUCKER





# KLEINE GESCHICHTE DES ZUCKERS



**DAS ZUCKERROHR**  
gelangt von Ostasien nach Indien und Persien.

1493



**ZUCKERRÜBE**  
Der erste von staatlicher Seite geförderte Versuch, aus Rüben Zucker zu gewinnen, fand im Jahr 1810 statt.

1843



**INDUSTRIE**  
Ab etwa 1850 wurde Zucker industriell hergestellt, wobei die Produktionstechnik laufend verbessert wurde.

1988



**KULTUR**  
Wiener Zucker ist heute ein Teil der österreichischen Mehlspeiskultur und aus dem süßen Leben Österreichs nicht wegzudenken. Mit den verschiedenen Zuckersorten bietet AGRANA eine Produktvielfalt an, die weltweit einzigartig ist.

6000  
V. CHR.



**CHRISTOPH KOLUMBUS**  
lässt auf seiner zweiten Entdeckungsfahrt Zuckerrohr auf Hispaniola (Dominikanische Republik und Haiti) anpflanzen.

1810



**WIENER WÜRFELZUCKER**  
1843 kam der erste „Wiener Würfelzucker“ auf den Markt. Eine Erfindung des Zuckerfabrikdirektors Jakob Christoph Rad auf Anregung seiner Frau.

1850



**AGRANA**  
Gründung der AGRANA Beteiligungs-AG. Seit 1988 Entwicklung einer Vielzahl qualitativ hochwertiger Zuckersorten, abgestimmt auf die unterschiedlichsten Einsatzmöglichkeiten und Verwender.

Heute

GESCHICHTE

## DIE ZUCKERSEITEN ÖSTERREICHS

Der aus österreichischen Rüben gewonnene Zucker verfügt mit einem Saccharosegehalt von fast 100 % über höchste Reinheit, sichergestellt durch kontrollierten Anbau und laufende Qualitätsprüfungen. Die Marke Wiener Zucker ist seit Langem ein Synonym für höchste Qualität und genießt gerade deswegen das Vertrauen der Österreicherinnen und Österreicher. Zur Zuckerkultur unseres Landes gehört aber auch die unvergleichliche Vielfalt an „Wiener Zucker“-Sorten, die aufs Engste mit unserer Mehlspeis-tradition verbunden ist: Ob Wiener Sachertorte, Palatschinken, Grießschmarren oder Salzburger Nockerl – eine Zutat macht alle berühmten österreichischen Mehlspeisen unnachahmlich: Wiener Zucker!

### WIENER PUDERZUCKER



Das neue Produkt „Wiener Puderzucker“ erweitert die Vielfalt des Sortiments. Noch feiner vermahlen als Staubzucker und ideal für Spritzglasuren, Toppings, Fondants oder zarte Cremes. Eine feine Sache zum Backen und Verzieren.

### WIENER GELIERZUCKER - NEUE REZEPTUR



Wiener Gelierzucker dient zur Herstellung von Marmeladen, Konfitüren und Gelees. Natürliches Gelieren wird durch Apfelpektin unterstützt, welches im richtigen Verhältnis mit Zitronensäure und Kristallzucker abgemischt wurde. Auf vielfachen Wunsch der Konsumenten haben wir das gehärtete pflanzliche Palmfett aus der Rezeptur des Wiener Gelierzuckers entfernt. Das betrifft die Sorten Wiener Gelierzucker 1:1, 2:1 und 3:1. Der Wiener Bio-Gelierzucker 2:1 wurde bereits zuvor ohne das gehärtete pflanzliche Palmfett hergestellt.

DIE ZUCKERSEITEN ÖSTERREICHS





Die Aussagen der Rübenbauern untermauern das Konzept und machen die BOTSCHAFTEN für den Konsumenten erlebbar.

AGRANA VERSCHICKT

# SÜSSE GRÜSSE

Mit einem neuen Nachhaltigkeitssymbol verdeutlicht die Marke „Wiener Zucker“ ihre nachhaltige Wirtschaftsweise in der Landwirtschaft.

Als integraler Bestandteil der Unternehmensphilosophie wird Nachhaltigkeit bei AGRANA über die gesamte Wertschöpfungskette gelebt, beginnend bei der Rohstoffbeschaffung. Der ständige Dialog mit den Rübenbauern sowie Nachhaltigkeitsprogramme, die von AGRANA gemeinsam mit Kunden und Landwirten erarbeitet werden, sind für die Weiterentwicklung des Zuckerrübenanbaus in Österreich unerlässlich.

Dieses immer wichtiger werdende Qualitätsmerkmal kommuniziert AGRANA nun auch verstärkt nach außen. Mit dem Slogan „Süße Grüße vom Bauern“ und „Süße Grüße an die Natur“ in Form einer Briefmarke wird die nachhaltige Wirtschaftsweise der heimischen Rübenbauern, welche zu diesem Thema direkt befragt wurden, verdeutlicht.

Die Statements unserer Landwirte kommen auch auf den „Wiener Zucker“-Packungen für den Haushalt, auf den Zuckersäckchen für die Gastronomie sowie auf Verpackungen für Großkunden zum Einsatz. Darüber hinaus sind die „Süßen Grüße“ auch mit Feldtafeln als Außenwerbung auf zahlreichen landwirtschaftlichen Feldern in Österreich sichtbar.

» Seite 25 «



AGRANA

## KONTAKT

### AGRANA BETEILIGUNGS-AG

A-1020 Wien, F.-W.-Raiffeisen-Platz 1  
Telefon: +43-1-211 37-0, Fax: -12998  
E-Mail: info.ab@agrana.com  
www.agrana.com

### AGRANA STÄRKE GMBH

Sitz: A-1020 Wien, F.-W.-Raiffeisen-Platz 1  
Telefon: +43-1-211 37-0, Fax: -12998  
Verwaltung: A-3950 Gmünd, Conrathstraße 7  
Telefon: +43-2852-503-0, Fax: -19420  
E-Mail: info.staerke@agrana.com

### AGRANA FRUIT S.A.S.

F-77295 Mitry-Mory Codex, 17, Avenue du 8 mai 1945, B.P.504  
Telefon: +33-1-6467 5600, Fax +33-1-6427 7228  
E-Mail: info.fruit@agrana.com

### AUSTRIA JUICE GmbH

A-3365 Allhartsberg, Kröllendorf 45  
Telefon. +43-7448-2304-0, Fax: -312  
E-Mail: info@austriaj Juice.com

### AGRANA RESEARCH & INNOVATION CENTER GMBH

A-3430 Tulln, Josef-Reither-Straße 21-23  
Telefon: +43-2272-602-11403  
E-Mail: info-ric@agrana.com  
www.agrana-research.com

AGRANA

## ZUCKER

### AGRANA ZUCKER GMBH

A-1020 Wien, F.-W.-Raiffeisen-Platz 1  
Telefon: +43-1-211 37-0, Fax: -12998  
E-Mail: info.zucker@agrana.com  
www.agrana.com  
www.wiener-zucker.at

### ZUCKERFABRIK TULLN UND VERWALTUNG

A-3430 Tulln, J.-Reither-Straße 21-23  
Telefon: +43-2272-602-0, Fax: -11225  
Werksleitung: DI Herwig Schwihla  
Produktionsleitung: DI Johann Weidenauer

### ZUCKERFABRIK LEOPOLDSDORF

A-2285 Leopoldsdorf, Bahnstraße 104  
Telefon: +43-2216-2341-0, Fax: -15297  
Werksleitung: DI Herwig Schwihla  
Produktionsleitung: DI (FH) Helmut Mötz



### IMPRESSUM:

**Eigentümer, Herausgeber und Verleger:** AGRANA Beteiligungs-AG, A-1020 Wien, Friedrich-Wilhelm-Raiffeisen-Platz 1, Konzernkommunikation, Tel: +43-1-211 37-12084, Fax: -12926, E-Mail: info.ab@agrana.com **Gestaltung:** TINA GRAFIK STUDIO **Fotos:** AGRANA, Shutterstock, iStock, Fotolia **Druck:** Druckerei Odysseus. Die Herstellung ist nach der Umwelt-Richtlinie UZ 24 für schadstoffarme Druckerzeugnisse erfolgt. Gedruckt nach der Richtlinie „Druckerzeugnisse“ des österreichischen Umweltzeichens. UW-Nr. 830. Personenbezogene Begriffe wie Mitarbeiter werden aus Gründen der Lesbarkeit geschlechtsneutral verwendet. **Diese Broschüre ist in deutscher und englischer Sprache erhältlich.**

**KONTAKT & IMPRESSUM**





[WWW.AGRANA.COM](http://WWW.AGRANA.COM)