

Jugendliche lernen, wie aus der Rübe Zucker wird

Labora Jugendwerkstatt Peine besuchte die Zuckerfabrik in Clauen -

CLAUEN. Jugendliche der Labora Jugendwerkstatt Peine besuchte kürzlich die Zuckerfabrik in Clauen. In einer zweistündigen Werksführung erfuhren sie, wie Zucker aus der Zuckerrübe gewonnen wird.

Ausgestattet mit Haarnetz, Schutzhelm und Warnweste machten sie sich auf den Weg.

Ein kurzer Vortrag zu Aufbau und Organisation der Nordzucker AG und eine Menge Zahlen über Zuckergehalt von Rüben und Produktionsabläufe - ergänzt durch süße Leckereien - sorgte für den nötigen theoretischen Einstieg in die Zuckerproduktion.

Doch wie wird Zucker nun hergestellt? Einheitlich leuch-

tend gekleidet gingen die Jugendlichen dieser Frage nach. Im Minutentakt brachten Lastwagen die Rüben auf den Hof der Zuckerfabrik. Die Rübenschnitzel werden dann in große Türme geleitet und mit heißem Wasser vermischt. Mithilfe von Kalk und Kohlensäure entsteht ein hellgelbes Gemisch aus Wasser und Zu-

cker, der Dünnsaft. Dieser fließt jetzt in die Verdampfstation. Dort wird er erhitzt, so dass der Großteil des Wassers verdunstet. Dabei entsteht der Dicksaft, welcher in der Kochstation weiter eingekocht wird. In der letzten Station, der Zentrifuge wurden die Zuckerkristalle von der bräunlichen Masse getrennt. *bdu*



Eine Gruppe Jugendlicher der Labora Jugendwerkstatt Peine besuchte kürzlich die Zuckerfabrik in Clauen.

FOTO: PRIVAT