



Was ist der Unterschied zwischen Rübenzucker und Rohrzucker?



In der chemischen Zusammensetzung gibt es zwischen Rübenzucker und Rohrzucker keinen großen Unterschied, sie bestehen beide zu 100% aus Saccharose. Auch die Gewinnungsprozesse des Zuckers aus der Rübe und dem Zuckerrohr ähneln sich. So liegt der einzige Unterschied eigentlich nur darin, dass Rübenzucker aus Zuckerrüben und Rohrzucker aus Zuckerrohr gewonnen wird.

Übrigens sagt die Farbe des Zuckers dabei gar nicht unbedingt etwas über den Ursprung aus. So kann weißer Zucker auch später durch die Zugabe von braunen Sirupen zu braunem Zucker werden. Zugleich gibt es auch Zucker aus Zuckerrohr, der weiß ist, z. B. Südzucker Weisser Rohrzucker. Die Annahme, dass brauner Zucker immer aus Zuckerrohr stammt und weißer Zucker immer aus Zuckerrüben, ist also nicht ganz richtig.

Dabei wird in unseren Gefilden traditionell Zucker aus Zuckerrüben gewonnen, die in den Regionen rund um die Zuckerfabriken angebaut werden.