



VON DER RÜBE
ZUM ZUCKER

INHALT

AGRANA im Überblick 03	ZUCKER AUS RAFFINATION & BIO-ZUCKER 17
NACHHALTIGES WIRTSCHAFTEN 04	FUTTER- UND DÜNGEMITTEL & BETAINPRODUKTE 18
ZUCKER- RÜBENANBAU 06	WISSENSWERTES über Zucker 20
DIE KLEINSTE ZUCKERFABRIK 11	ZUCKERPRODUKTE 24
Stationen der ZUCKER- GEWINNUNG 12	GESCHICHTE des Zuckers 26
ZUCKER- FABRIKEN 14	Die Zuckerseiten Österreichs 28
MARKENAUF- TRITT in EUROPA 16	KONTAKT & Impressum 31



AGRANA IM ÜBERBLICK




*Weltmarktführer
in der Herstellung von
Fruchtzubereitungen*




*Bedeutender Anbieter
von kundenspezifischen
Stärkeprodukten
und Bioethanol
in Europa*




*Führendes Zucker-
unternehmen
in Zentral-, Ost- &
Südosteuropa*

Frucht, Stärke und Zucker – 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.



UNSERE MITARBEITERINNEN UND MITARBEITER ALS WICHTIGSTE RESSOURCE.

AGRANA ist mit rund 9.000 Mitarbeitenden an 55 Produktionsstandorten auf allen Kontinenten weltweit präsent. Ihr Know-how und Engagement sichern den Erfolg des Unternehmens.

AGRANA IST EIN BÖRSENNOTIERTES UNTERNEHMEN.

AGRANA notiert seit 1991 an der Wiener Börse, seit 2002 im Marktsegment Prime Market. AGRANA erwirtschaftete zuletzt einen Konzernumsatz von rund 3,6 Mrd. €.

FORSCHUNG UND ENTWICKLUNG.

Innovationen sowie die laufende Optimierung von Technologien stehen bei AGRANA im Mittelpunkt der Forschung und Entwicklung. Diese Aufgaben sind im „AGRANA Research & Innovation Center“ (ARIC) in Tulln/Österreich gebündelt.

AUS DEM TÄGLICHEN LEBEN NICHT MEHR WEGZUDENKEN.

AGRANA ist das führende Zuckerunternehmen in Zentral- und Osteuropa. AGRANA ist Weltmarktführer in der Herstellung von Fruchtzubereitungen und bedeutendster Produzent von Fruchtsaftkonzentraten in Europa, sowie ein bedeutender Produzent von kundenspezifischen Stärkeprodukten und Bioethanol in Europa. Unsere Produkte finden sich nicht nur in Lebensmitteln, sondern auch in Textilien, Kosmetikprodukten und technischen Anwendungen wie z.B. Klebstoffen oder Papier.



FOKUS NACHHALTIGKEIT



Nahezu 100%ige
VERWERTUNG
der eingesetzten
agrarischen Rohstoffe



RESPEKT
gegenüber all unseren
Stakeholdern sowie
Gesellschaften, in denen
wir tätig sind



Zusammenarbeit in
LANGFRISTIGEN
PARTNERSCHAFTEN
mit unseren
Lieferanten und Kunden

NACHHALTIGES WIRTSCHAFTEN

Wir unterstützen Landwirte und Unternehmen in unseren Regionen und sorgen gleichzeitig für eine effiziente Produktion, sodass wir Zucker und Dienstleistungen nachhaltig und in hoher Qualität bereitstellen können. Dafür stehen wir, denn darin sehen wir unsere Verantwortung.

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 agrarischen Rohstoffe sowie Vorprodukte und umfasst Energie- und Umweltaspekte in den eigenen Produktionsprozessen, Arbeitsbedingungen der Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter, Aspekte der Produktverantwortung und der ethischen Geschäftsgebarung. Im Bereich Zucker verarbeitete AGRANA im Geschäftsjahr 2022|23; 5,4 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 Platform (SAI Platform). Diese 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.

Im Sinne ihrer Nachhaltigkeitsstrategie, die eingesetzten Rohstoffe bestmöglich zu verwerten, gewinnt AGRANA im Werk Tulln seit 2015 flüssiges Betain.

KLIMASTRATEGIE DER AGRANA-GRUPPE

Im Geschäftsjahr 2019|20 hat AGRANA die Entwicklung einer Klimastrategie in Übereinstimmung mit den bisher bekannten Vorgaben des europäischen Green Deal und des österreichischen Energie- und Klimaplanes, welche die bilanzielle Treibhausgasneutralität bis 2050 bzw. 2040 vorsehen, gestartet.

AGRANA bekennt sich zum Ziel des Ausstiegs aus fossilen Energieträgern in ihren Produktionsaktivitäten (Scope 1+2) sowie zu Netto-Null Emissionen über die gesamte Wertschöpfungskette bis spätestens 2050.

In diesem Zusammenhang reichte AGRANA im November 2022 wissenschaftsbasierte Klimaziele bei der Science Based Targets Initiative ein.

Im Rahmen dieser Initiative verpflichten sich Unternehmen dazu, Emissionsreduktionsziele im Einklang mit dem Pariser Klimaschutzabkommen zu setzen, um den Anstieg der globalen Durchschnittstemperatur bis 2100 möglichst auf höchstens 1,5° zu begrenzen. Die gesetzten Klimaziele wurden im September 2023 von der Initiative validiert. Als nachhaltiger, profitabler Zuckererzeuger mit wachsendem Marktanteil nutzen wir unsere Stärke als großer Player zum Wohle unserer Kundinnen und Kunden, sowie Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter, sowie der Ressourcen unserer Welt.

Die **WERTSCHÖPFUNGSKETTE** beginnt mit der Beschaffung der Rohstoffe. Alle Details zur Wertschöpfungskette im Bereich Zucker finden Sie hier: wsk.agrana.com



DER ZUCKER- RÜBENANBAU

Der Zuckerrübenanbau hat in Europa eine sehr lange Tradition und entwickelt sich ständig weiter.

Im Jahr 2023 wurden von rund 5.500 Rübenbäuerinnen und Rübenbauern und Kontraktpartnerinnen und Kontraktpartnern in den zentral- und osteuropäischen Ländern Zuckerrüben für AGRANA auf rund 89.000 Hektar geerntet. Mit den Landwirtinnen und 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 Rübenbäuerinnen und Rübenbauern sind für die Erzielung optimaler Erträge essenziell.

Die AGRANA-Gebietsbetreuer, als direkte Bindeglieder zwischen Landwirtinnen und Landwirten und AGRANA, spielen dabei eine zentrale Rolle. Der Landwirtin bzw. dem Landwirt werden neben einer individuellen und kostenlosen Beratung zur Unterstützung in der agrarischen Praxis auch zahlreiche Serviceleistungen geboten, wie u.a. attraktive Kombiverträge mit anderen AGRANA-Kulturen, Dünge- und Futtermittel zu günstigen Konditionen, Feldtage & Maschinenvorführungen zu Spezialthemen, sowie eine hauseigene Forschungs- und Entwicklungsabteilung. Basierend auf den Forschungsergebnissen des AGRANA Research & Innovation Center (ARIC) werden neueste Erkenntnisse direkt in die Praxis umgesetzt und verhelfen den Kontraktlandwirtinnen und -landwirten zu Vorteilen im Rübenanbau. Ziel ist es, den Zuckerertrag pro Hektar zu erhöhen und gleichzeitig Nachhaltigkeitsmaßnahmen durch einen ressourcenschonenden Betriebsmitteleinsatz für die Landwirte, die Umwelt und die Gesellschaft zu unterstützen.



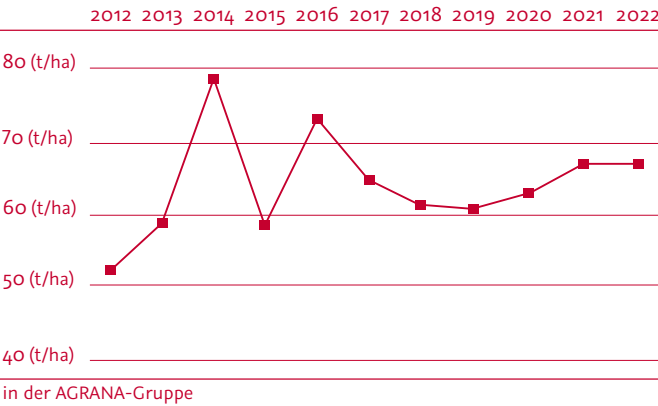
1ha
↓
90.000

Auf einem Hektar
RÜBENANBAUFLÄCHE
werden rund 90.000 Rüben
geerntet.

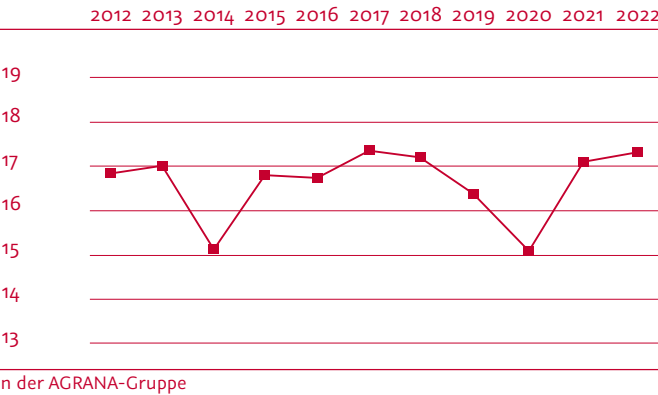
Außerdem können sich Landwirtinnen und Landwirte bei einem der rund 60 Versuchsstandorte im gesamten Anbaubereich Anregungen für den eigenen Betrieb holen. Feldbegehungen während der Vegetationsperiode zeigen individuelle Verbesserungsmöglichkeiten auf.

Mit Hilfe der von AGRANA entwickelten Elektro-Ultrafiltration (kurz 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.

DURCHSCHNITTICHE ZUCKERRÜBENERTRÄGE



ZUCKERGEHALT IN % POL (POLARISATION)





DER ZUCKERRÜBENANBAU IM JAHRESVERLAUF

JÄNNER: Das Saatgut kann im Rohstoff-Informationssystem (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 jeder einzelnen Rübenbäuerin bzw. jedem einzelnen Rübenbauern abgeschlossen.

FEBRUAR: Winterversammlungen der AGRANA Rohstoffabteilung bieten im Februar allen Zuckerrübenbäuerinnen und -bauern die Möglichkeit, Fachinformationen für das neue Anbaujahr aus erster Hand zu erhalten. AGRANA-Landwirtinnen und Landwirte mit Demonstrationsbetrieb aus allen Anbauregionen besprechen die Versuche für das kommende Jahr. Daraus resultierende praxisrelevante Informationen werden an alle Landwirtinnen und Landwirte weitergegeben.

MÄRZ: Sobald die Temperaturen steigen und die Tage länger werden, steht die Rübenaussaat bevor. 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 110.000 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, eine Tochterfirma von AGRANA, vermehrt und vertreibt 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 Bäuerinnen und 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. Ab Mitte 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 Landwirtinnen und 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. Unter www.warndienst.at wird ein Cercospora-Monitoring-System betrieben, bei welchem Landwirtinnen und 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 „Proberodungen“ 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 Ende 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 0,8 und 1,1 Kilogramm und besteht vorwiegend aus Wasser und etwa 18 % Zucker. Von einem Hektar können rund 70 bis 100 Tonnen Zuckerrüben und damit bis zu 14 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.

Die Zuckerrübenenernte beginnt Anfang Oktober 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 im Sinne einer gelebten Kreislaufwirtschaft ebenfalls wieder am Feld ausgebracht.



AGRANA organisiert jährlich Feldtage zu diversen Schwerpunktthemen, wie Hacktechnik oder Bodenbearbeitung, um ihren Rübenbäuerinnen und Rübenbauern die neuesten technischen Entwicklungen zu präsentieren und eine Plattform für den fachlichen Austausch zu bieten.



SEPTEMBER



OKTOBER



NOVEMBER



DEZEMBER

OKTOBER: Selbstfahrende Erntemaschinen ernten bis zu sechs Reihen in einem Arbeitsgang. Die geernteten Rüben werden von den Landwirtinnen und Landwirten auf einen der 60 Rübenlagerplätze transportiert oder am Feltrand 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.



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 15 bis 20 % die ergiebigere. Ihr Wasseranteil beträgt rund 75 %.

RÜBENBLÄTTER

Aus dem Kohlendioxid der Luft, dem Wasser und den aus dem Boden aufgenommenen Pflanzennährstoffen 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:
15-20 %

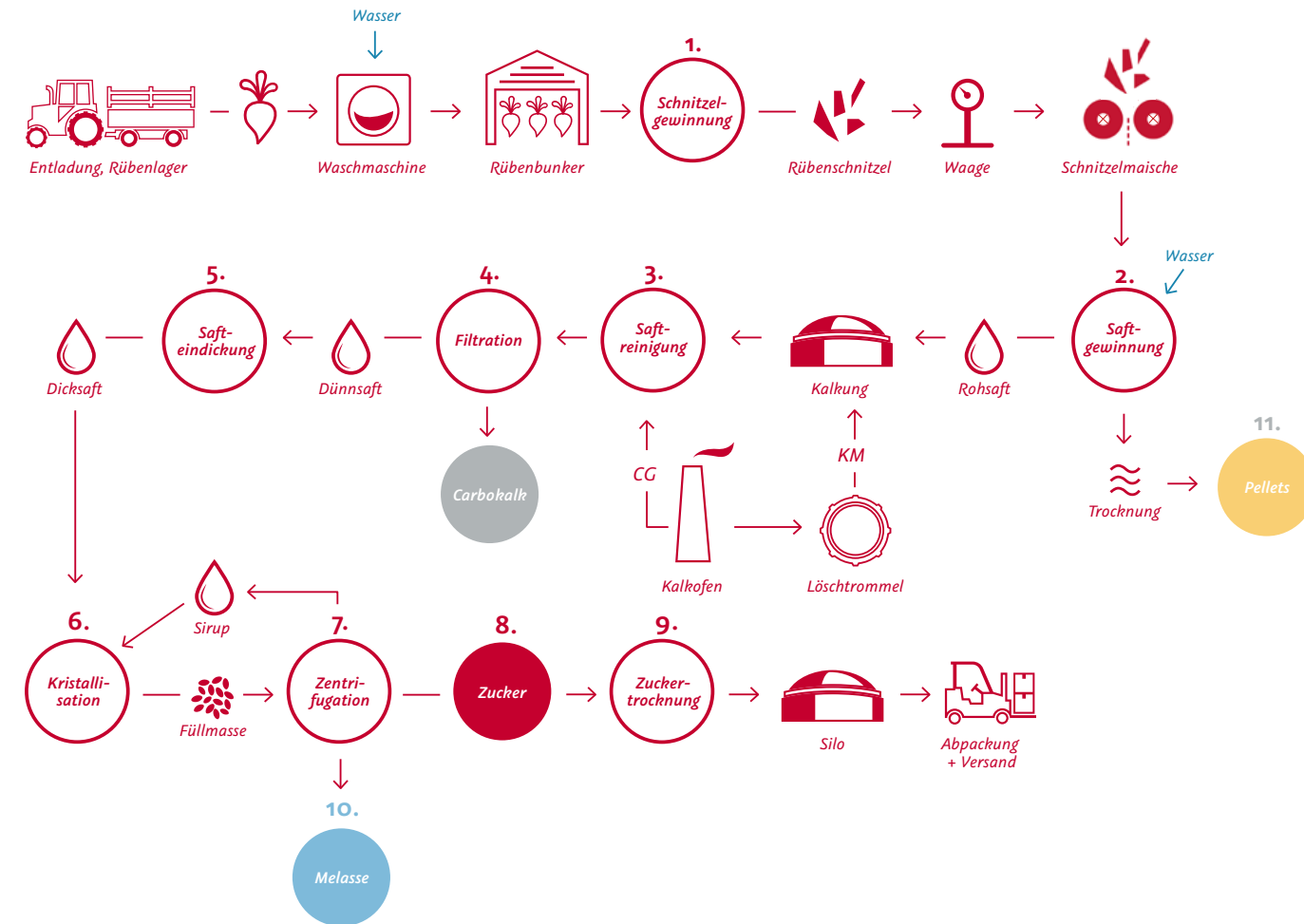


Rübenlänge:
20-30 cm



Gewicht:
ca. 0,8-1,1 kg

DIE STATIONEN DER ZUCKERGEWINNUNG



KM = Kalkmilch
CG = Carbonationsgas

Einsatz des HACCP-Konzepts („Hazard Analysis and Critical Points“) zur Vermeidung von Gefahren im Zusammenhang mit der Zuckerproduktion.

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: Ein Teil der Nicht-Zuckerstoffe, die im Rohsaft sind, werden durch die natürlichen Stoffe Kalk und Kohlensäuregas, 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 Turbinenabdruck 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 und die aus den Rüben stammenden löslichen Nicht-Zuckerstoffe. Sie stellt einen hochwertigen Rohstoff für die Backhefe- und Futtermittelindustrie, Betaingewinnung 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.



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 Zuckergewinnung, die sogenannte „RÜBENKAMPAGNE“, dauert je nach geernteter Rübenmenge im Durchschnitt rund 120 Tage. Etwa 700 Mitarbeitende sind in dieser Zeit in den österreichischen Werken beschäftigt.



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



REDUKTION DES ENERGIE-EINSATZES um rund 70 % sowie deutliche Senkung von Luftschadstoff-Emissionen in der Trockenschnitzelproduktion durch Niedertemperatur-Trocknungsanlagen in Österreich

UNSERE ZUCKERFABRIKEN

Wir glauben an eine Welt der Regionen, in der regionale Produktion die Versorgung sichert, Ressourcen erhält und zu einer nachhaltigen Gesellschaft beiträgt. Deshalb stärken wir die Produktion an unseren derzeitigen Standorten.

AGRANA 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 Division 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. In Tulln steht der zweitgrößte Zuckersilo Europas, mit einem Fassungsvermögen von rund 70.000 Tonnen Zucker. In Tulln wird auch eine Melasse-Entzuckerungsanlage betrieben, in der die eiweißreiche Fraktion Betain aus Melasse gewonnen wird. Seit 2020 wird dieses flüssige Betain durch Kristallisation noch weiter aufgereinigt.

Die Errichtung der Zuckerfabrik **LEOPOLDSORF** erfolgte in den Jahren 1901/1902 als Rohzuckerfabrik. Im Jahr 1925 wurde sie zu einer Weißzuckerfabrik umgebaut. 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 Rohrohrzucker zu Weißzucker raffiniert. In Kaposvár befindet sich zudem eine der größten Biogasanlagen Europas. Mit dieser Menge hätte der Standort rund 88 % des Primärenergiebedarfs in der Rübenkampagne 2022/23 decken können. Im ungarischen Lebensmittelhandel ist AGRANA mit der Marke „Koronás Cukor“ führend vertreten.

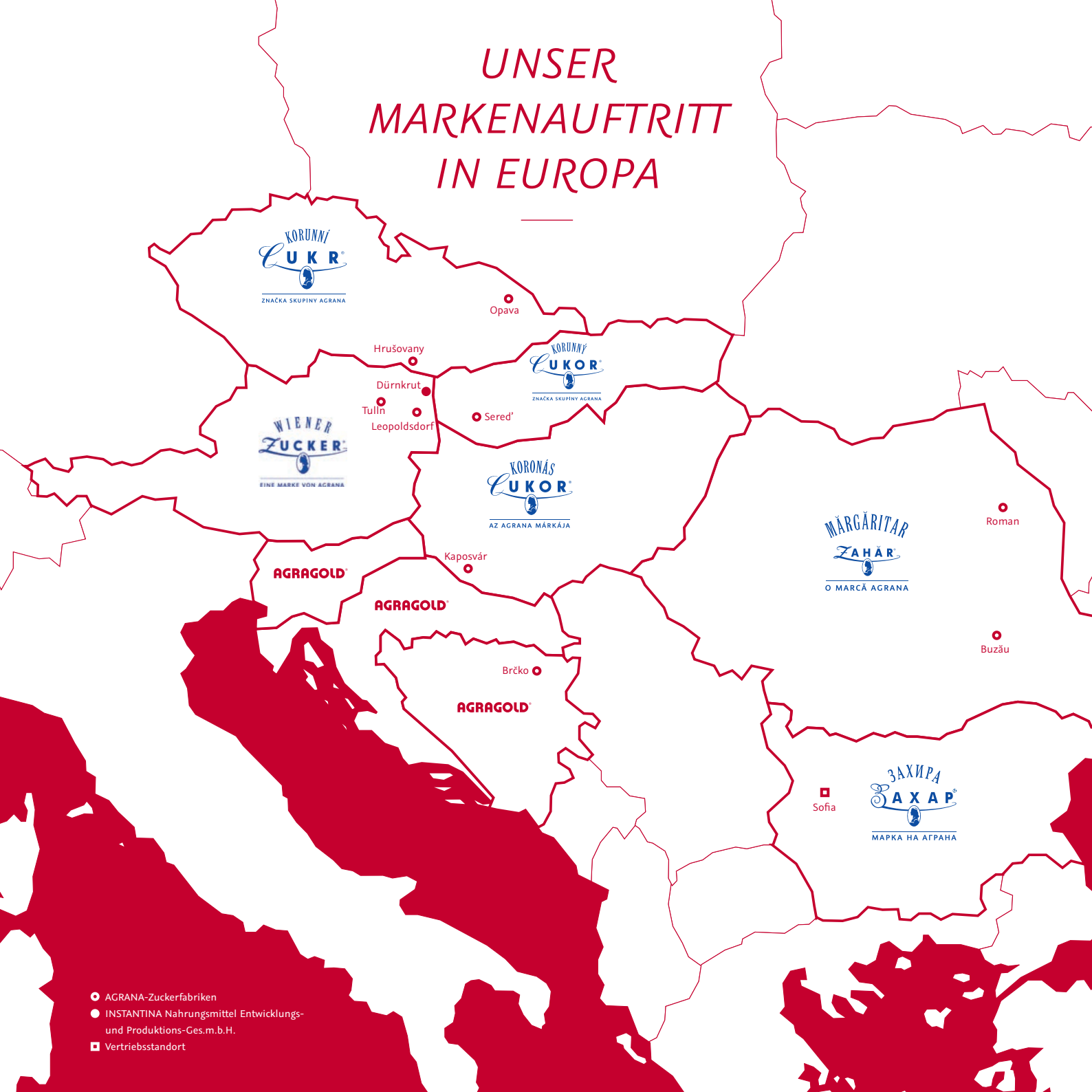
TSCHECHIEN: Die Moravskoslezské cukrovary a.s., AGRANAs Tochtergesellschaft in Tschechien, verarbeitet in den beiden Zuckerfabriken in **HRUŠOVANY** und **OPAVA** täglich insgesamt 9.600 Tonnen Rüben zu Zucker, welcher unter der Marke „Korunni Cukr“ im Handel vertrieben wird. AGRANA hat sich zu einem wesentlichen Teilnehmer am tschechischen Markt entwickelt.

SLOWAKEI: In der Zuckerfabrik der slowakischen AGRANA-Tochter Slovenské cukrovary s.r.o. in **SERED'** werden täglich rund 5.000 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 auch als Rohrohrzuckerraffinerien arbeiten. Der in Schwellenländern, wie zum Beispiel Brasilien oder Thailand, erzeugte Rohrohrzucker wird mit Schiffen nach Rumänien transportiert und in den AGRANA-Werken zu Weißzucker verarbeitet. Im Werk **ROMAN** werden neben der Rohrohrzuckerraffination in der Rübenkampagne bis zu 5.600 Tonnen Zuckerrüben pro Tag verarbeitet. Die Fabrik in **BUZĂU** wird als reine Rohrohrzuckerraffinerie betrieben. Im rumänischen Einzelhandel wird der von AGRANA erzeugte Weißzucker unter der Marke „Mărgăritar Zahăr“ verkauft.

BOSNIEN-HERZEGOWINA: Bei der Rohrohrzuckerraffinerie 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 bis zu 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.

UNSER MARKENAUFTRITT IN EUROPA



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

BIO-ZUCKER

DIE BIO ZUCKERRÜBE

Wächst auf fruchtbaren heimischen Böden. Die Qualität beruht auf der langjährigen Erfahrung und Sorgfalt unserer Bäuerinnen und Bauern. Der weiße Bio Zucker von Wiener Zucker steht für ökologischen Anbau, nachhaltige Landwirtschaft und unterliegt einem strengen Kontrollsystem vom Anbau bis zum Endprodukt.

GENTECHNIKFREIER RÜBENZUCKER

AGRANA sorgt gemeinsam mit den Rübenbäuerinnen und -bauern und der Rübensamenzucht GmbH durch die eigene Rübensamenvermehrung und Rübensamenaufbereitung am Standort Tulln für eine unverfälschte Entwicklung des Erbguts. Das Qualitätssiegel „Ohne Gentechnik hergestellt“ bescheinigt der Traditions-Marke Wiener Zucker, dass die Gentechnik-Freiheit entlang der kompletten Wertschöpfungskette gewährleistet ist.

ZUCKER AUS RAFFINATION

Neben der Produktion von Zucker aus Zuckerrüben raffiniert AGRANA an ihren Standorten in Rumänien und in Ungarn auch Rohrzucker 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 Rohrzucker aus Least Developed Countries¹ und über den Weltmarkt, jene in Brčko|Bosnien-Herzegowina wird mit Rohzucker vom Weltmarkt, v.a. aus Brasilien versorgt.

¹ 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.



FAIRTRADE

Der im österreichischen Handel unter der Marke „Sugars of the World“ erhältliche Rohrzucker ist FAIR TRADE-zertifiziert.

FUTTER- & DÜNGEMITTEL

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

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, wirkt als Kalkdünger rasch und enthält weitere wichtige Pflanzennährstoffe wie Phosphor und Stickstoff. Carbokalk ist auch im Bio-Landbau zugelassen.

ZUCKERRÜBENMELASSESCHNITZEL-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.



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



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



EINSATZ VON HOPFEN-EXTRAKTEN und Harzen zur Desinfektion der Extraktionsanlagen

Ein Großteil unserer Futter- und Düngemittel ist auch im Bio-Landbau zugelassen.

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 mit einem Zuckergehalt von mindestens 42 % eignet sich hervorragend zur schnellen Energiezufuhr und kann als Ergänzungsfuttermittel eingesetzt werden.

DÜNGEMEL entsteht bei einem weiteren Verfahrensschritt - der chromatografischen Melasseentzuckerung - und hat einen Zuckergehalt von ca. 18 %. Da sie reich an Kaliumoxid und Stickstoff ist, wird DüngMel in der Landwirtschaft primär als Düngemittel eingesetzt. DüngMel ist auch für den Bio-Landbau zugelassen.

BIOVITABEE® ist ein hoch qualitatives Premium Bienenfutter. Der teilinvertierte Zuckersirup wird aus gentechnik-freien Bio-Zuckerrüben (gemäß Bio-Verordnung (EG) Nr. 834/2007) erzeugt. Das Futtermittel ist mikrobiologisch stabil, hat eine sehr gute Haltbarkeit und erleichtert die Einlagerung und maximale Futterausnutzung.

BETAIN

Natürliches Betain ist vielseitig einsetzbar. Es fungiert einerseits als Methylgruppenspender und andererseits besitzt der Inhaltsstoff osmoregulatorische Eigenschaften. Aufgrund seiner positiven Eigenschaften findet natürliches Betain Anwendung in unterschiedlichen Bereichen. Es wird aus der Melasse, einem Nebenprodukt der Zuckerproduktion, gewonnen. Die Melasse wird einer Entzuckerung unterzogen, wobei flüssiges Betain anfällt.

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 sollten allein 50 bis 55 % der zugeführten Energie aus Kohlenhydraten, 10 bis 15 % aus Eiweiß und 30 bis 35 % aus Fett stammen.

ZUCKER - WERTVOLLE ENERGIE

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. Aufgrund der hohen Reinheit wird Zucker oft als Lieferant von „leeren Kalorien“ 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. 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.

BRAUNER ZUCKER – GESÜNDER ALS WEISSER?

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.



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



*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.*

HONIG - DER BESSERE ZUCKER?

Honig setzt sich zum größten Teil aus verschiedenen Zuckern, wie Fruktose und Glukose, sowie aus Mineralstoffen und geringen Mengen an Vitaminen zusammen. Zur Bedarfsdeckung tragen diese jedoch nicht wesentlich bei. Honig weist damit gegenüber anderen Zuckerarten keinen nennenswerten ernährungsphysiologischen Vorteil auf.

ZUCKER - EINE DROGE?

Zucker verursacht keine Sucht, da er weder das Bewusstsein verändert noch die von der WHO herausgegebenen Kriterien für eine Sucht (ICD-10 Systematik, International Statistical Classification of Diseases and Related Health Problems) wie zwanghaften Konsum, Kontrollverlust, Toleranzentwicklung, psychische und körperliche Abhängigkeit erfüllt.

ZUCKER - ALS VITAMINRÄUBER?

Auch der Vorwurf des Vitaminraubes ist nicht haltbar. Vitamin B₁ sorgt in unserem Stoffwechsel dafür, dass Zucker seiner Verwertung zugeführt wird. Dies gilt aber gleichermaßen auch für andere kohlenhydratreiche Lebensmittel wie z.B. Brot, Kartoffeln und Nudeln. Unser Körper bezieht Vitamin B₁ aus einer gemischten Kost. Ein Grund mehr, auf eine ausgewogene und maßvolle Ernährung mit Kohlenhydraten, Fetten und Eiweiß sowie Vitaminen und Mineralstoffen zu achten!

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. In mehreren Studien konnte auch gezeigt werden, dass der Austausch von Zucker durch andere Nährstoffe bei gleichbleibendem Kaloriengehalt zu keiner Veränderung im Körpergewicht führt. Dick wird 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.



REINES NATURPRODUKT
Zucker wird ohne jegliche
Zusatzstoffe aus der
Zuckerrübe gewonnen



**ZUCKER IST EIN
KOHLENHYDRAT**
Kohlenhydrate sind für unser
Leben von besonderer
Bedeutung, da sie die vom
Körper bevorzugten
Energielieferanten sind



1 Gramm Zucker hat
nur 4 KCAL
Ein Stück Würfelzucker hat
nicht mehr als 15 kcal!

ZUCKER - VERURSACHT 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.

MACHT ZUCKER „KRANK“?

Krankhaftes Übergewicht (Adipositas) und die dadurch hervorgerufenen sogenannten nicht übertragbaren Krankheiten (Diabetes, Herz-Kreislauf-Erkrankungen) können durch zahlreiche Faktoren hervorgerufen werden. Neben einem passiven Lebensstil oder der genetischen Disposition ist sicherlich eine dauerhaft positive Energiebilanz, also höhere Energiezufuhr bei niedrigem Energieverbrauch, mit verantwortlich. Klar ist jedoch, dass bei einer ausgewogenen Ernährung Zucker ebenso wenig krank macht, wie Eiweiß, Fett oder andere Kohlenhydrate.

Auch wer gern und oft Süßes isst, wird nicht automatisch „zuckerkrank“. Diabetes, genaugenommen Diabetes vom Typ 2, ist eine der verbreitetsten Wohlstandserkrankungen unserer Zeit. Wer übergewichtig ist und sich wenig bewegt, hat eine deutlich erhöhte Wahrscheinlichkeit an Diabetes zu erkranken.

Laut Österreichischer Diabetes Gesellschaft¹ ist eine Lebensstilmodifikation mit Diät und körperlicher Aktivität die effektivste Maßnahme zur Prävention von Typ 2 Diabetes. Diabetikerinnen und Diabetiker können zwischen 45 und 60 % der aufgenommenen Gesamtenergie in Form von Kohlenhydraten zu sich nehmen. Gemüse, Vollkornprodukte, Hülsenfrüchte und Obst sollten bevorzugt werden.

Eine vollständige Saccharose-Restriktion wird heute nicht mehr gefordert. Die Zuckeraufnahme sollte aber 10 % der Gesamtenergie nicht überschreiten. Dies entspricht auch der gültigen WHO-Empfehlung (Empfehlung: 50g, bedingte Empfehlung: 25g)².

¹ Diabetes Mellitus, Leitlinien für die Praxis 2016

² World Health Organization (2015): Sugar intake for adults and children



Ich hab' dich

LIEB

sagen.
Ganz ohne Worte.



Die besten Rezepte zu jedem Zucker:
wienerzucker.at



EINE MARKE VON AGRANA

UNSERE ZUCKERPRODUKTE

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

ZUCKER HAT VIELE FORMEN

Durch Pressen entstehen die verschiedenen Würfelzuckersorten (Würfelzucker, Espressowürfel). Durch Mahlen erhält man Staub- und Puderzucker und durch Siebung wird der Backzucker hergestellt. Streuzucker ist besonders rieselfreudiger Staubzucker, der nicht klumpt und auch auf warmen Mehlspeisen nicht zergeht. Gelierzucker enthält neben Zucker noch Pektin als Gelierhilfe und Zitronensäure. Weißer und brauner Kandis werden

den aus einer hochwertigen Zuckerlösung durch langsames Auskristallisieren gewonnen.

Das Bio Sortiment umfasst neben Bio Kristall- und Bio Gelierzucker 2:1 auch Bio Staubzucker. All unsere Bio-Produkte tragen das Logo von BIO AUSTRIA, deren Qualitätskriterien über den gesetzlichen Anforderungen der EU-Bio-Verordnung hinausgehen. AGRANA setzt bei allen Rohrzuckerprodukten auf Fairtrade und vermarktet sie als Produktlinie "Sugars of the World". Das Sortiment umfasst Braunen Rohrzucker kristallin, Braunen Würfelrohrzucker und Braune Rohrzuckersticks. Seit 2022 werden die Zuckersticks nachhaltig in Karton verpackt. Die papierbasierte Stickverpackung ist ab sofort zu 100 Prozent recyclingfähig. 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, ENDKONSUMENTINNEN UND ENDKONSUMENTEN & GASTRONOMIE

- > Bio Kristallzucker
- > Bio Gelierzucker
- > Bio Staubzucker
- > Bio Rübenzucker Sticks

FÜR ENDKONSUMENTINNEN UND KONSUMENTEN

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



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



Bio Gelierzucker



Gelbzucker



Sirupzucker



Braunzucker

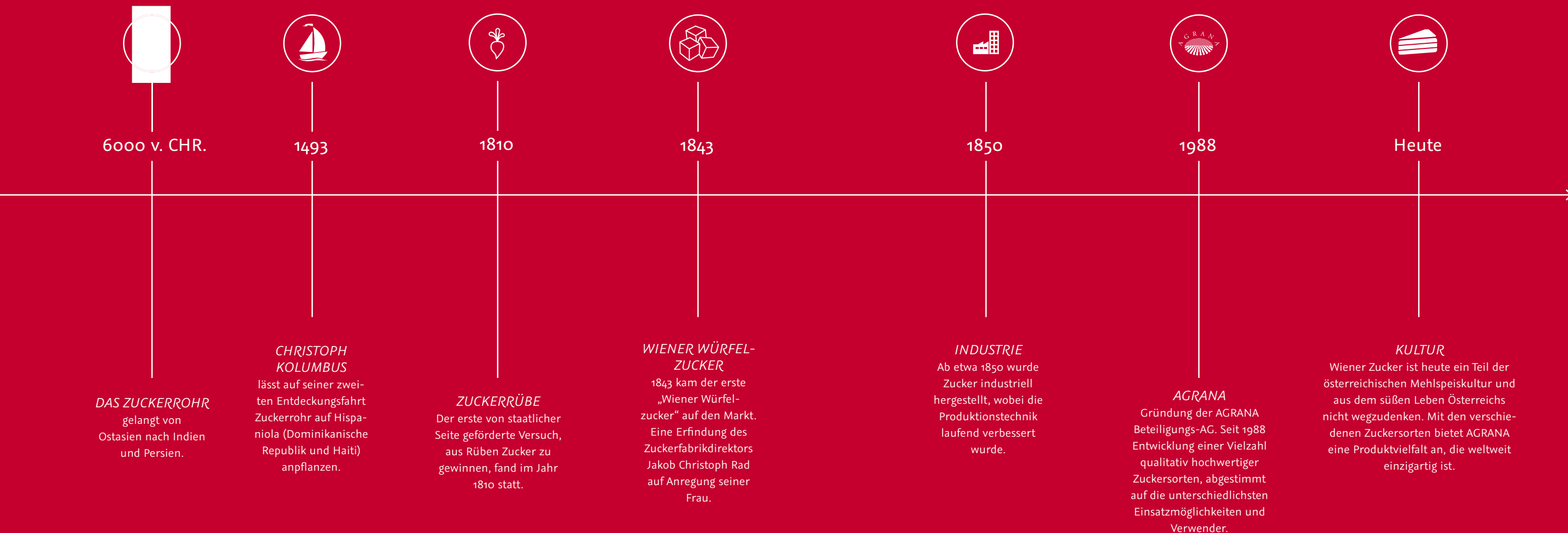


Puderzucker



Rohrzucker

KLEINE GESCHICHTE DES ZUCKERS



Wussten Sie, dass es die Marke
WIENER ZUCKER bereits
seit 1994 gibt?



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 Mehlspeistradition verbunden ist: Ob Wiener Sachertorte, Palatschinken, Grießschmarren oder Salzburger Nockerl – eine Zutat macht alle berühmten österreichischen Mehlspeisen unnachahmlich: Wiener Zucker!



Hier geht's zu unserem
TV Spot „Nachbars Marillen“:



MARKENAUFTRITT IN ÖSTERREICH UND OSTEUropa

Mit dem Slogan „Was ich alles kann.“ tritt AGRANA erstmals mit einem länderübergreifenden Markenversprechen auf. Ein Slogan, der nicht nur das Portfolio unterstreicht, sondern vor allem dafürsteht, was mit den Produkten alles gelingsicher möglich wird. Was Wiener Zucker alles kann, das stellt die neue Marketingstrategie mit wunderschönen Werbesujets in den Fokus.

Denn es ist an der Zeit, eine neue Perspektive auf Zucker zu legen. Zucker ist nicht nur eine Zutat – Zucker verwandelt einfache Gerichte in pure Freude, besondere Kreationen und den Moment in einen köstlichen Augenblick. Diese Transformation ist besonders gut sichtbar, wenn es um Marmelade, Kochen und Backen geht. So verwandelt sich Teig plötzlich in Weihnachten und frische Früchte werden zu einem Geschenk für die Liebsten.

Diese faszinierende Transformation ist das zentrale Thema der neuen Kampagne, in welcher Mensch & Marke zeigen, wie schnell mit Zucker & Zutaten etwas Besonderes kreiert wird.



Die ungestützte
MARKENBEKANNTHEIT
von Wiener Zucker liegt bei
78%.



Unser Slogan
„DIE ZUCKERSEITEN
ÖSTERREICHS“ hat eine
gestützte Slogan-
bekanntheit von 62%.



Wiener Zucker wird
am häufigsten als
TRADITIONELL (92%),
HOCHWERTIG (88%) und
BELIEBT (82%) bewertet.

Quelle: Studie Mediam 2023

AGRANA KONTAKT

AGRANA ZUCKER GMBH &
AGRANA SALES & MARKETING 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

ZUCKERFABRIK LEOPOLDSDORF
A-2285 Leopoldsdorf, Bahnstraße 104
Telefon: +43-2216-2341-0, Fax: -15297

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



KONTAKT & IMPRESSUM

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

IMPRESSUM:
EIGENTÜMER, HERAUSGEBER UND VERLEGER: AGRANA
Beteiligungs-AG, A-1020 Wien, Friedrich-Wilhelm-Raiffei-
sen-Platz 1, Konzernkommunikation, Tel: +43-1-211 37-12084,
Fax: -12926, E-Mail: info.ab@agrana.com | GESTALTUNG:
TINA GRAFIK STUDIO | FOTOS: AGRANA, AGRANA Sales &
Marketing GmbH, Eva Fischer, Shutterstock, iStock, Fotolia,
foto&style theresa schrems, Unsplash | DRUCK: Druckerei
Odysseus

Diese Broschüre ist in deutscher und englischer Sprache
erhältlich.



Wiener Zucker
Österreich



Koronás Cukor
Ungarn



Korunný Cukor
Slowakei



Korunní Cukr
Tschechien



Zahira
Bulgarien



Mărgăritar Zahăr
Rumänien



AGRAGOLD
Bosnien-Herzegowina