

KAMPAGNE GEGEN LEBENSMITTEL- POPULISMUS

FAKTENBLATT #03_A MOTIV „KOKOSBLÜTZUCKER“

ZWISCHEN
ZUCKERRÜBEN UND
KOKOSBLÜTZUCKER
LIEGEN ETWA
23.324 KILOMETER.

FÜR MEHR FAKTEN:

GEGEN-LEBENSMITTELPPOPULISMUS.DE

Unser Rübenzucker muss nicht erst um die halbe Welt reisen, sondern kommt aus der Region. So hilft er der Umwelt und unserer Wirtschaft.



Schmeckt
Richtig!

Wer Wert auf Nachhaltigkeit legt, ist beim Zucker genau richtig.

Zucker entsteht in der Zuckerrübe, die quasi vor der Haustür wächst. In der Fabrik wird er lediglich mit heißem Wasser aus der Rübe herausgelöst. Zucker aus Zuckerrüben hat als regionales Produkt kurze Wege zu den Verbraucherinnen und Verbrauchern oder zu den weiterverarbeitenden Unternehmen. Anders als Rohrzucker oder Kokosblütenzucker – sie kommen aus Asien oder Südamerika und müssen per Schiff um die halbe Welt zu uns reisen. Noch dazu sind in diesen Ländern die Umwelt- und Sozialstandards oft nicht so hoch wie hierzulande.

Eine regionale Zuckerwirtschaft schafft Perspektiven und Wertschöpfung im ländlichen Raum. Sie sichert in Deutschland rund 24.000 Landwirten und über 5.000 Beschäftigten in den Zuckerrübenfabriken ein Einkommen. Jeder Job in der Zuckerrübenfabrik schafft zusätzlich neun weitere in vor- und nachgelagerten Bereichen. Rund 80 Prozent der erzielten Wertschöpfung verbleiben in der jeweiligen Region und in den Kommunen.

Hier erzählen die, die täglich für das Produkt Zucker arbeiten, warum die Zuckerwirtschaft so wichtig für die [Menschen im ländlichen Raum ist](#) (Youtube-Playlist).

Kokosblütenzucker-Hype hält einem Faktencheck nicht stand.

Lebensmittelpopulismus führt dazu, dass heute Kokosblütenzucker als Alternative zum Rübenzucker aus Deutschland gehypt wird. Dabei kann die oft proklamierte gesundheitliche Wirkung von Kokosblütenzucker wissenschaftlich nicht nachgewiesen werden. Auch die Kalorien unterscheiden sich nur sehr gering von unserem Haushaltszucker. Das sagt auch die Verbraucherzentrale auf ihrer [Website lebensmittelklarheit.de](http://Website.lebensmittelklarheit.de).

Zucker ist ein nachhaltig erzeugtes Regionalprodukt aus der Natur.

Zuckerrüben müssen nicht um die halbe Welt fahren. Der Weg vom Feld in die Fabrik ist kurz – kaum eine Zuckerrübe ist mehr als 100 Kilometer unterwegs. Das ist nachhaltig.

Ganz anders Rohrzucker oder exotische Zuckeralternativen wie der Kokosblütenzucker. Sie kommen aus Asien oder Südamerika und müssen per Schiff um die halbe Welt zu uns reisen. Dabei legen sie mehrere tausend Seemeilen in einem Frachter zurück, der mit Schwer- und Dieselöl angetrieben wird. Das ist nicht nachhaltig.

Der NABU führt an, dass Containerschiffe pro Tonne und Kilometer 15,1 Gramm CO₂ ausstoßen. Hinzu kommen große Mengen an Schwefeloxiden, Feinstaub, Stickoxiden und Ruß.



Hier können Sie die Faktenblätter als PDF mit aktivierten Links downloaden:
www.gegen-lebensmittelpopulismus.de

KONTAKT

Wirtschaftliche Vereinigung Zucker e. V.
Friedrichstraße 69 · 10117 Berlin
www.zuckerverbaende.de

Pressekontakt: Sandra Förderer
Tel.: +49 30 206 18 95-50
presse@zuckerverbaende.de

Schmeckt
Richtig!

KAMPAGNE GEGEN LEBENSMITTEL- POPULISMUS

FAKTENBLATT #03_B MOTIV „KOKOSBLÜTENZUCKER“

LIEBER RÜBENZUCKER
AUS MAGDEBURG
ALS KOKOSBLÜTEN-
ZUCKER AUS
ALLER WELT.

FÜR MEHR FAKTEN:
GEGEN-LEBENSMITTELPPOPULISMUS.DE

Unser Rübenzucker muss nicht erst um die halbe Welt reisen, sondern kommt aus der Region. So hilft er der Umwelt und unserer Wirtschaft.



Schmeckt
Richtig!

Wer Wert auf Nachhaltigkeit legt, ist beim Zucker genau richtig.

Zucker entsteht in der Zuckerrübe, die quasi vor der Haustür wächst. In der Fabrik wird er lediglich mit heißem Wasser aus der Rübe herausgelöst. Zucker aus Zuckerrüben hat als regionales Produkt kurze Wege zu den Verbraucherinnen und Verbrauchern oder zu den weiterverarbeitenden Unternehmen. Anders als Rohrzucker oder Kokosblütenzucker – sie kommen aus Asien oder Südamerika und müssen per Schiff um die halbe Welt zu uns reisen. Noch dazu sind in diesen Ländern die Umwelt- und Sozialstandards oft nicht so hoch wie hierzulande.

Eine regionale Zuckerwirtschaft schafft Perspektiven und Wertschöpfung im ländlichen Raum. Sie sichert in Deutschland rund 24.000 Landwirten und über 5.000 Beschäftigten in den Zuckerrübenfabriken ein Einkommen. Jeder Job in der Zuckerrübenfabrik schafft zusätzlich neun weitere in vor- und nachgelagerten Bereichen. Rund 80 Prozent der erzielten Wertschöpfung verbleiben in der jeweiligen Region und in den Kommunen.

Hier erzählen die, die täglich für das Produkt Zucker arbeiten, warum die Zuckerwirtschaft so wichtig für die [Menschen im ländlichen Raum ist](#) (Youtube-Playlist).

Kokosblütenzucker-Hype hält einem Faktencheck nicht stand.

Lebensmittelpopulismus führt dazu, dass heute Kokosblütenzucker als Alternative zum Rübenzucker aus Deutschland gehypt wird. Dabei kann die oft proklamierte gesundheitliche Wirkung von Kokosblütenzucker wissenschaftlich nicht nachgewiesen werden. Auch die Kalorien unterscheiden sich nur sehr gering von unserem Haushaltszucker. Das sagt auch die Verbraucherzentrale auf ihrer [Website lebensmittelklarheit.de](#).

Zucker ist ein nachhaltig erzeugtes Regionalprodukt aus der Natur.

Zuckerrüben müssen nicht um die halbe Welt fahren. Der Weg vom Feld in die Fabrik ist kurz – kaum eine Zuckerrübe ist mehr als 100 Kilometer unterwegs. Das ist nachhaltig.

Ganz anders Rohrzucker oder exotische Zuckeralternativen wie der Kokosblütenzucker. Sie kommen aus Asien oder Südamerika und müssen per Schiff um die halbe Welt zu uns reisen. Dabei legen sie mehrere tausend Seemeilen in einem Frachter zurück, der mit Schwer- und Dieselöl angetrieben wird. Das ist nicht nachhaltig.

Der NABU führt an, dass Containerschiffe pro Tonne und Kilometer 15,1 Gramm CO₂ ausstoßen. Hinzu kommen große Mengen an Schwefeloxiden, Feinstaub, Stickoxiden und Ruß.



Hier können Sie die Faktenblätter als PDF mit aktivierten Links downloaden:
www.gegen-lebensmittelpopulismus.de

KONTAKT

Wirtschaftliche Vereinigung Zucker e. V.
Friedrichstraße 69 · 10117 Berlin
www.zuckerverbaende.de

Pressekontakt: Sandra Förderer
Tel.: +49 30 206 18 95-50
presse@zuckerverbaende.de

Schmeckt
Richtig!