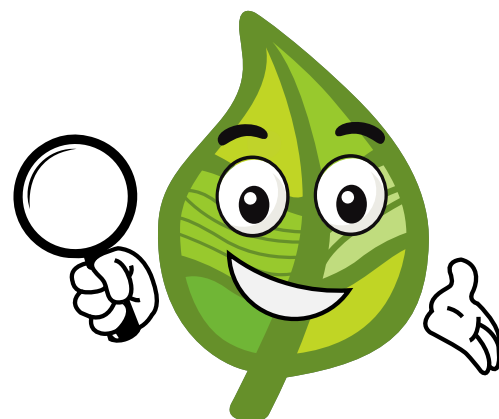




UNTERRICHTSMATERIAL

DER ZUCKER

Kamishibai

SEITE 2 - 25 A3 BEIDSEITIG DRUCKEN



1

Hallo, ich möchte mich kurz vorstellen.
Ich glaube, viele von euch haben mich so
noch nie gesehen. Weißt du, wer ich bin?
Ich bin eine Zuckerrübe und aus mir
entsteht dann der Zucker, so wie du ihn
kennst. Wie es zu dem Zucker kommt,
erzähle ich dir jetzt ganz von vorne.



2

Hier siehst du mich als Samen, denn wie du bestimmt weißt, ist eine Pflanze wie ich zuerst ein kleiner Samen und muss erst im Boden zu einer Rübe heranwachsen. Diese Samen werden also von dem Bauern ausgewählt und dann auf den Feldern ausgesät.



3

Für die Aussaat der Samen gibt es zum Glück Maschinen, damit die Samen schnell und in Reihen in die Erde gelangen. Der Bauer beginnt mit der Aussaat im April und achtet darauf, dass der Boden trocken ist. Frost und viel Nässe wäre für die Zuckerrübenpflanzen sehr schlecht.



4

Du siehst auf diesem Bild Arbeiterinnen, die händisch Unkraut ausreißen.

Dem Unkraut gefällt nämlich der Boden, auf dem auch ich heranwachse. Es nimmt mir den Platz, das Licht und die Nährstoffe, die ich zum Wachsen brauche.

Daher muss man dieses Unkraut, wie du auf dem Bild sehen kannst, entweder händisch oder mit Hilfe von Pflanzenschutzmitteln vernichten.



5

So sehen nun meine Blätter aus. Im Vergleich zu meiner sehr langen Wurzel ist das Blatt sehr klein. Ab und zu, wenn es länger nicht regnet, muss ich bewässert werden.

Dafür gibt es Bewässerungsanlagen, die gleichmäßig und nicht zu viel Wasser auf uns vergießen.



6

Wenn alles gut gegangen ist, und die anderen Pflanzen und ich nicht von Schädlingen befallen wurden, wird Ende September geerntet.

Auch dafür gibt es spezielle Erntemaschinen, so wie du sie auch hier auf dem Bild siehst. Die Blätter werden abgeschnitten und die Rübe wird aus der Erde herausgenommen.



7

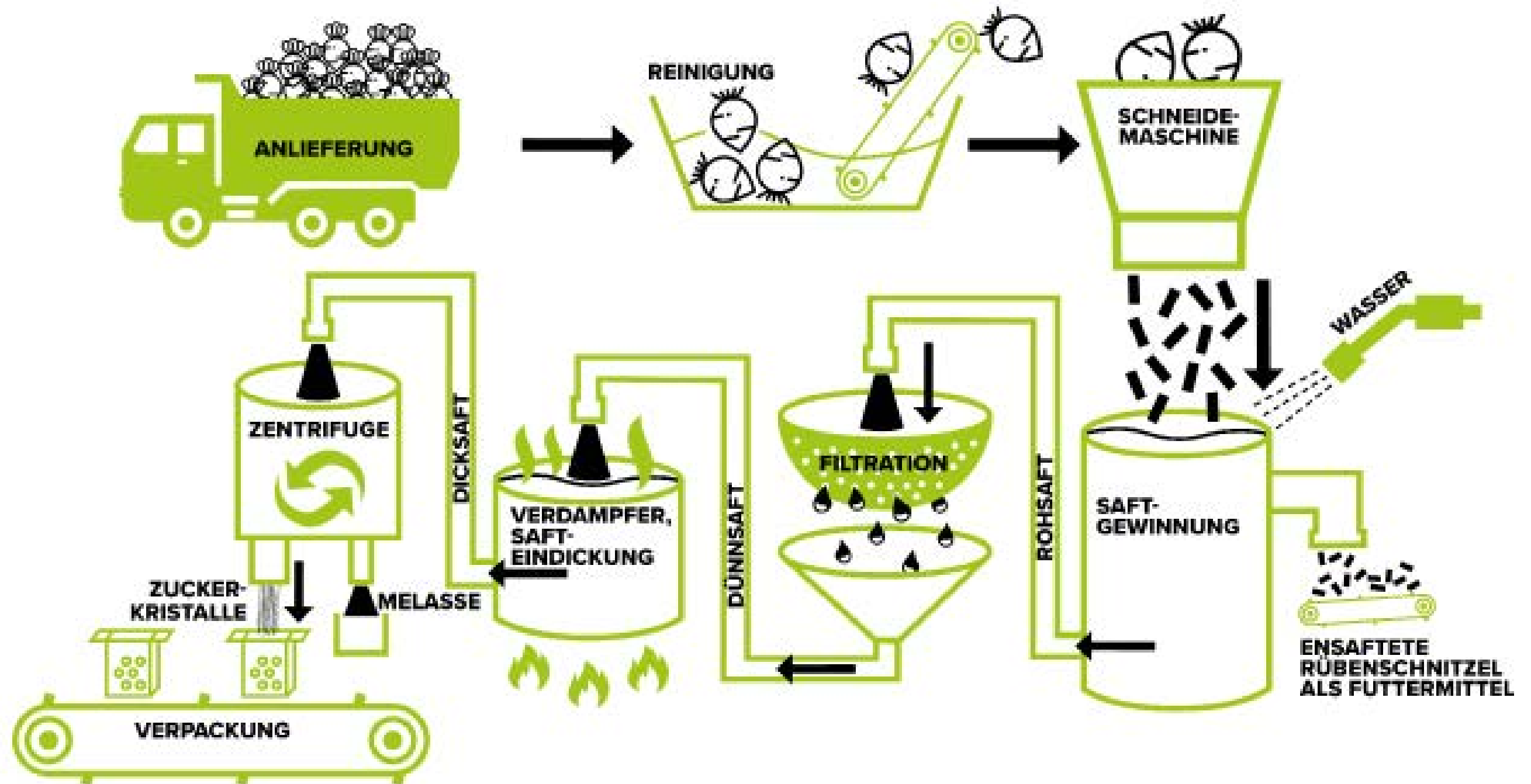
Anschließend werden wir auf einen Anhänger umgeladen und sind für den Transport zu der Zuckerfabrik bereit. Manche Rüben werden auch in Zugwagons dorthin transportiert.



8

Bei der Zuckerfabrik werden die Rüben in diese Bahnen verschüttet und der Herstellungsprozess kann beginnen. Es braucht nämlich einige Schritte, bis ich zu dem Zucker werde, den du kennst.

IN DER ZUCKERFABRIK



Infografik © Land schafft Leben 2021
Quelle: eigene Darstellung; vereinfachte Darstellung

So sehen nun die Arbeitsschritte aus. Zuerst werde ich gründlich gewaschen, dann in Rübenschnitzel geschnitten und mit Wasser zu einem Rohsaft verarbeitet. Dieser Rohsaft kommt durch einen Filter und wird zum Dünnsaft. Nach dem Verdampfen in einem riesigen Kessel entsteht der Dicksaft. Dieser wird heftig geschleudert und heraus kommen ein Saft, der „Melasse“ heißt, und auf der anderen Seite die weißen Zuckerkrystalle. Nun muss alles noch gut verpackt werden.



10

Du siehst hier nochmal, wie der Zucker nach dem Schleudern aus dem Kessel direkt in die Verpackung kommt.



Anschließend folgen noch einige Schritte, bis der Zucker in die Geschäfte gelangt.
Es fallen noch Arbeitsschritte wie die Verpackung, Kontrollen und Etikettierungen an.



12

In dieser Halle werden die Zuckerpackungen zum Abtransport vorbereitet und anschließend von den LKWs in die Supermärkte gebracht.