



# ZUCKER Aus der Rübe wird Zucker

**Finde die markierten Wörter aus dem Text im Suchgitter! Sie sind senkrecht und waagrecht (auch gegen die Schreibrichtung) versteckt!**

Die **Zuckerfabriken** verarbeiten ausschließlich im Herbst und Winter Rüben. Die 120 bis 140 Tage der Verarbeitung werden als "**Kampagne**" bezeichnet. In dieser Zeit wird 24 Stunden täglich und an sieben Tagen in der Woche gearbeitet. In Österreich gibt es zwei Standorte zur Zuckerrübenverarbeitung, in **Tulln** und **Leopoldsdorf**. Diese beiden Fabriken erzeugen mehr Zucker, als ganz Österreich in einem Jahr konsumiert. Im Frühjahr und Sommer werden die Fabriken gewartet und gereinigt. Die **Verpackung** läuft mit Zucker aus den Silos weiter. Tulln liegt mitten im **Rübenanbaugebiet**, Leopoldsdorf im Marchfeld. Obwohl es nur diese beiden Verarbeitungsstandorte gibt, sind die **Transportwege** überschaubar. Im Schnitt wird eine österreichische **Zuckerrübe** 80 Kilometer transportiert. Etwa die Hälfte der Rüben kommt per LKW, die andere Hälfte per Bahn. In der Nacht und am Wochenende transportiert wegen des LKW-Fahrverbots nur die Bahn. Bei der Ankunft im Werk oder noch auf einem **Rübensammelplatz** werden die Rüben stichprobenartig auf Qualität und **Zuckergehalt** überprüft.

K	R	G	R	E	V	E	R	P	A	C	K	U	N	G	V
C	X	J	Ü	G	X	J	B	R	G	Y	E	Z	A	K	D
I	B	C	B	E	Z	R	Z	B	C	F	Y	U	H	T	E
O	B	T	E	W	U	Y	H	O	N	G	O	C	R	L	S
O	P	T	N	T	C	S	N	G	L	K	K	K	S	A	E
W	Z	U	S	R	K	H	H	K	L	C	F	E	K	H	I
Y	T	I	A	O	E	G	F	A	U	Q	O	R	A	E	K
I	P	I	M	P	R	G	C	M	T	I	C	R	T	G	O
W	L	V	M	S	F	W	O	P	P	N	R	Ü	A	R	Y
R	Ü	B	E	N	A	N	B	A	U	G	E	B	I	E	T
W	E	D	L	A	B	E	V	G	N	T	O	E	H	K	K
N	A	U	P	R	R	F	K	N	K	D	U	U	A	C	Z
W	C	F	L	T	I	T	J	E	A	F	C	K	X	U	I
I	I	R	A	P	K	V	X	X	M	J	D	H	W	Z	D
Z	C	U	T	L	E	O	P	O	L	D	S	D	O	R	F
M	Q	O	Z	M	N	H	C	H	C	R	I	R	I	X	U

