

Brauner Zucker, Rohrohrzucker, Vollrohrzucker: was ist der Unterschied?

Mo, 07.06.2021 - 11:19

Vielen Verbraucherinnen und Verbrauchern ist unklar, ob und worin genau sich die verschiedenen Zuckersorten im Handel unterscheiden. Eine gesetzliche Definition gibt es für „alternative“ Zuckersorten bislang nicht.

Generell ist Rohrzucker die Bezeichnung für Zucker, der aus Zuckerrohr gewonnen wird – im Unterschied zu Rübenzucker, der von Zuckerrüben stammt. Rüben werden in der gemäßigten Klimazone, beispielsweise in Mitteleuropa, Russland und den USA, angebaut, Zuckerrohr dagegen in tropischen und subtropischen Regionen.

Für die Herstellung von Vollrohrzucker wird Zuckerrohr ausgepresst, und der erhaltene Zuckerrohrsaft wird gefiltert, unter Hitze eingedickt, getrocknet und gemahlen. Vollrohrzucker ist kräftigbraun gefärbt und schmeckt nach Karamell. Im Vergleich zu stärker verarbeiteten Zuckersorten hat er den höchsten Gehalt an Mineralstoffen.

Für die Herstellung von Rohrohrzucker werden Zuckerrohrsirup und Zuckerkristalle vermischt, damit der Zucker auskristallisiert. Er wird anschließend einmal raffiniert. Als Raffination wird die Abfolge von Auflösen, Entfärben, Filtrieren, Auskristallisieren und Zentrifugieren bezeichnet, durch mehrmalige Raffination erhält man letztendlich weißen Zucker. Rohrohrzucker ist heller gefärbt als Vollrohrzucker, aber noch immer leicht bräunlich. Je nach Melassegehalt werden unterschiedliche Qualitäten unterschieden, darunter Demerara (dunkler, mit etwas höherem Mineralstoffgehalt) und Cristallino (heller, mit niedrigerem Mineralstoffgehalt).

Brauner Zucker ist, anders als häufig angenommen, nicht automatisch Rohrzucker, sondern kann ebenso gut aus Zuckerrüben hergestellt werden. „Er ist meist nicht naturbelassener als herkömmlicher weißer Zucker, denn in der Regel handelt es sich bei Braunem Zucker um weißen Rübenzucker, der nach der Raffination mit Zuckerrohrmelasse wieder braun eingefärbt wurde“, stellt Silke Raffener, die Ernährungsexpertin der Verbraucherzentrale Südtirol, klar.

Gegenüber weißem Zucker punktet der Vollrohrzucker vor allem durch seinen geringeren Verarbeitungsgrad, das spart Energie bei der Herstellung. Andererseits muss Rohrzucker über weitere

Strecken transportiert werden als Rübenzucker aus europäischen Zuckerrüben. Der höhere Mineralstoffgehalt von Vollrohrzucker fällt in der Praxis nicht sonderlich ins Gewicht, da die Mengen für die Deckung des täglichen Mineralstoffbedarfs zu gering sind. Schließlich sollen für eine zuckerarme Ernährung auch „alternative“ Zuckersorten wie Vollrohrzucker und Rohrohrzucker immer nur sparsam verwendet werden. Wer Rohrzucker bevorzugt, sollte jedenfalls darauf achten, dass die Produkte aus dem Fairen Handel stammen, damit die Bauern und Bäuerinnen in den Ländern des globalen Südens einen gerechten Preis für ihre Produkte erhalten.