



# Süße Heimat

... im Norden tief verwurzelt

ZUCKERTRADITION SEIT 1838

SweetFamily®  
Nordzucker



## SweetFamily von Nordzucker – süße Tradition seit 1838

Wir hier im Norden können uns glücklich schätzen, denn wir finden die Süße der Natur direkt vor unserer Tür: Niedersachsen bildet gemeinsam mit einigen angrenzenden norddeutschen Bundesländern ein bedeutendes Anbaugebiet für Zuckerrüben in Deutschland. Hier ist SweetFamily von Nordzucker zu Hause.

Bereits seit 1838 fertigen wir Zucker von höchster Qualität aus norddeutschen Rüben für die Menschen der Region. In jenem Jahr wurde unsere Produktion in Klein Wanzleben gegründet – einer der ältesten Standorte für Zuckerverarbeitung in Deutschland. In der folgenden Zeit entwickelte sich das Herzogtum Braunschweig, das große Teile des südlichen Niedersachsens umfasste, zum größten deutschen Rübenzuckerproduzenten außerhalb Preußens. Noch heute haben wir in Braunschweig unseren Hauptsitz.

Mit der Erfahrung all dieser Jahrzehnte, mit größter Sorgfalt und mit der Unterstützung unserer Landwirte produzieren wir seither das Naturprodukt Zucker – für viele süße Augenblicke, damals wie heute.

Kommen Sie mit uns auf die norddeutschen Rübenfelder unserer Landwirte, werfen Sie einen Blick in unsere Produktion und besuchen Sie schließlich die vielfältige norddeutsche Küche, die Appetit auf typisch regionale Köstlichkeiten macht.



VOLKER W., RÜBENBAUER

»Seit mehr als 150 Jahren werden hier im Norden Zuckerrüben angebaut, das ist echte landwirtschaftliche Tradition. Sie passen ja auch gut hierher – ein bisschen rau von außen, aber innen umso süßer.«

## Im Norden tief verwurzelt

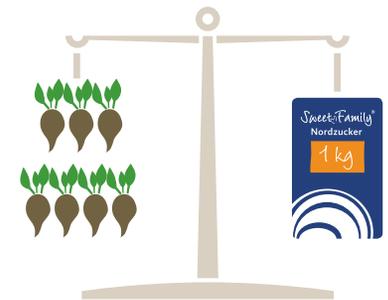
Von Anfang an passiert alles hier in der Region – die Rüben, aus denen wir unseren Zucker gewinnen, werden von norddeutschen Landwirten angebaut. Wir verstehen sie als unsere wichtigsten Partner und oft besteht die Zusammenarbeit schon seit Generationen. Der Rübenanbau hat hier im Norden Tradition. Unsere Landwirte verfügen über viel wertvolle Erfahrung, die sie – ebenso wie wir – jeden Tag aufs Neue in die Gewinnung des Naturprodukts Zucker einbringen. Diese Kenntnis und Sorgfalt kann man in jeder Packung SweetFamily schmecken.





## Zahlen rund um die Rübe

-  Die Zuckerrübe ist mit einem Zuckergehalt von rund 18 Prozent die zuckerreichste Pflanze Europas.
-  Bevor sie geerntet wird, darf sie rund 210 Tage wachsen.
-  Ihr Erntegewicht beträgt stolze 700 bis 1000 Gramm.
-  Durchschnittlich sieben Rüben sind dazu nötig, ein Kilo besten Zuckers zu gewinnen.



## 100 Tage Erntezeit

Die Zeit der Ernte zwischen September und Januar wird Rübenkampagne genannt und dauert jedes Jahr rund 100 Tage – ob ein wenig länger oder kürzer, bestimmt allein Mutter Natur. Jetzt werden die Zuckerrüben, die das Frühjahr und den Sommer über wachsen und reifen durften, von den Feldern der Landwirte zu uns in die Produktion gebracht. Frisch geerntet können sie sofort verarbeitet werden. Der in der Kampagne gewonnene Zucker sorgt für süße Vielfalt beim Backen, Kochen und Gelieren.

## Respekt vor der Natur

Die Zuckerrübe schenkt uns nicht nur die Süße der Natur, sie tut auch dem Boden gut, in dem sie wächst. Denn sie wird nicht in Monokultur angebaut, sondern in mehrjähriger Fruchtfolge etwa mit Getreide. Diese Abwechslung auf den Feldern ist gut für das natürliche Gleichgewicht. Auch prägen die weiten Rübenfelder mit ihrem Grün das norddeutsche Landschaftsbild.





ABTEILUNGSLEITER ZUCKER-SERVICE-CENTER ZENTRALEUROPA

»Streng genommen machen nicht wir den Zucker – die Rübe macht ihn. Und wir sorgen dann dafür, dass er seinen Weg von den norddeutschen Feldern in die Küchen findet.«

## Die Süße der Natur

Zucker kommt aus der Natur. Wir von SweetFamily machen ihn küchenfertig und verpacken ihn anschließend in Tüten. Ein wenig ausführlicher sieht das so aus: Kurz nach der Aussaat der Rübensamen beginnt der Frühling. Die milden Temperaturen sind für ein gutes Wachstum ebenso wichtig wie nährstoffreicher Boden, in dem die Zuckerrüben tief wurzeln können.

Während der Rübenkörper unter der Erde zunächst langsam wächst, zeigen sich an der Oberfläche bald die ersten Blätter. Etwa 60 von ihnen entwickelt jede Pflanze, um so viel Sonnenlicht wie möglich einzufangen. Mit dessen Energie bildet die Rübe aus Wasser, das sie aus dem Boden zieht, und Kohlendioxid, das sie über die Luft aufnimmt, Saccharose – also Zucker, den sie im Rübenkörper speichert.

Dieser Zucker ist es, der später z. B. als Feiner Zucker in den Küchen zum Einsatz kommt. Er wird von uns schonend verarbeitet, aber nicht verändert.



## Nachhaltigkeit

Rübenzucker ist ein nachhaltiges Lebensmittel – vom Anbau bis zur Produktion werden alle Teile der Rübe verwertet.

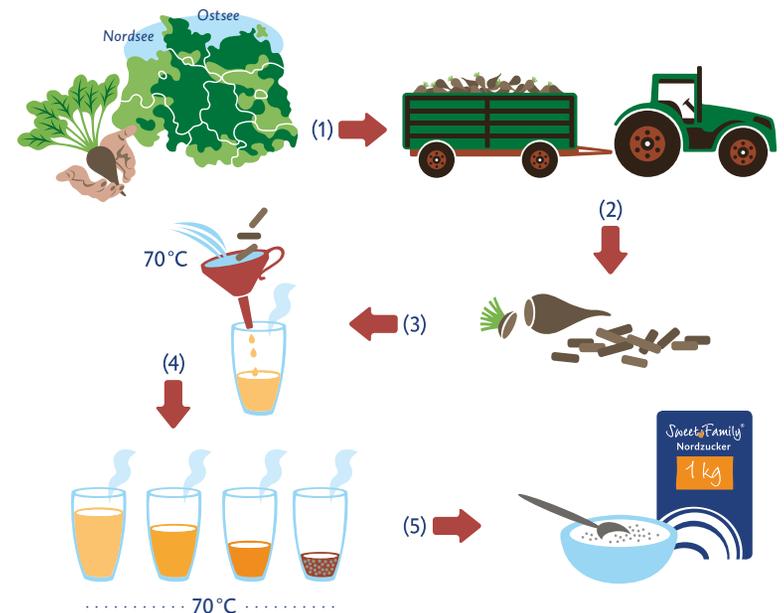
-  Die Blätter der Rüben verbleiben als natürlicher Gründünger auf dem Feld.
-  Aus Rübenschnitzeln und Melasse, die nach der Zuckergewinnung zurückbleiben, entsteht hochwertiges Tierfutter.
-  Die Zuckerrübe enthält viel Wasser, das in der Produktion so weit wiederverwertet wird, dass kaum externe Ressourcen genutzt werden.

## Vom Feld in die Tüte

- (1) Etwa 180 Tage dauert es von der Aussaat bis zur Ernte. Dann beginnen unsere Landwirte damit, die Rüben aus der Erde zu holen – und zwar so sanft, dass der kostbare Ackerboden fast vollständig dort bleibt, wo er hingehört: auf dem Feld, für eine ebenso gute Ernte im nächsten Jahr.
- (2) Bei uns angekommen, werden die Zuckerrüben zunächst von der restlichen Erde, Blättern und Steinen befreit und dann fein zerkleinert – das Ergebnis nennen wir Rübenschnitzel.
- (3) Mit Hilfe von heißem Wasser wird diesen Schnitzeln der Zucker entzogen. Das so entstandene „Zuckerwasser“, von Fachleuten Rohsaft genannt, enthält noch einige Bestandteile der Rübe, die nicht in den fertigen Zucker hineingehören und die wir sorgfältig entfernen.
- (4) Wenn das geschehen ist, wird die Flüssigkeit über schonendes Eindampfen immer weiter eingedickt, bis ein Sirup entsteht, der nun schon 65–70 Prozent an Zucker enthält. Diesem Sirup wird durch weiteres Erwärmen noch mehr

Flüssigkeit entzogen – jetzt beginnen die Zuckerkristalle langsam zu wachsen.

- (5) Schließlich werden sie vom Sirup getrennt und mit heißem Wasser sanft gereinigt. Die klaren Kristalle reflektieren das Licht und verleihen dem Zucker damit seine strahlend weiße Farbe. So entsteht bei uns der weiße Zucker – ein echtes Geschenk der Natur.





LUISE M., GROSSMUTTER

»Wenn ich mit meinen Enkeln backe oder Marmelade selber koche, haben wir dabei nicht nur jede Menge Freude. Es schmeckt auch besser, weil wir ganz genau wissen, dass Gutes drin ist.«

## Süße Sachen selber machen

Gutes gibt man gerne weiter. Das gilt für traditionelle Rezepte ebenso wie für das Wissen um den Wert frischer Zutaten. Wer mit Kindern Marmelade kocht oder Obstkuchen backt, bringt ihnen die unverfälschten Aromen der Natur nahe und zeigt ihnen: Selbst gemacht schmeckt es viel besser als abgepackt. Diese Erfahrung bleibt ein Leben lang. Zusammen zubereiten und gemeinsam genießen, das verbindet Generationen und schenkt Familien Freude.

Beim Einsatz in der Küche zeigt Zucker viele Vorzüge: Er süßt, verleiht beim Backen und Braten goldgelbe Farbe, gibt dem Teig die richtige Struktur, unterstreicht das Aroma frischer Früchte und macht sie, z. B. beim Gelieren und Einkochen, lange haltbar. Auch einige herzhaft regionale Spezialitäten wären ohne einen Hauch Zucker nicht dieselben. In Maßen eingesetzt, macht er das Leben einfach süßer.



## Norddeutsch genießen

Über den Norden meint man vor allem eins zu wissen: Das Wetter ist (fast) immer schlecht. Stimmt nicht, entgegenen wir. Und wenn's draußen doch mal „schmuddelig“ ist, helfen heißer Tee, Grog oder ein friesischer Pharisäer dabei, schnell wieder warm zu werden. Einen Löffel Zucker dazu – zum Beispiel echten Teezucker in Braun oder Weiß –, umrühren und genießen.

### Grünkohl mit karamellisierten Kartoffeln

Ein Brauch mit langer Tradition ist im ganzen Norden das Grünkohllessen. Auch wenn der Grünkohl regional teils Braunkohl heißt und die Fleischbeilagen von

Kasseler bis Pinkel variieren, gehört eines immer dazu: karamellisierte Kartoffeln. Ihre leichte Süße bildet einen leckeren Kontrast zu den herzhaften Aromen. Sie werden ganz einfach gemacht: kleine Kartoffeln kochen, pellen und in etwas Butter anbraten. Je nach Menge mit ca. ½ Esslöffel Zucker bestreuen und in zwei bis drei Minuten goldgelb karamellisieren lassen.



### Tipp

👉 Wer Freude an der vielseitigen Küche des Nordens hat, kann sich unter [www.sweet-family.de](http://www.sweet-family.de) oder Telefon (0531) 24 11-441 unsere Rezeptbroschüre bestellen – mit vielen typischen Gerichten, von herzhaft bis süß. Ob „Birnen und Teig“ oder „Dithmarscher Mehlbeutel“, hier sind zahlreiche beliebte Klassiker versammelt.



## Rezept

👉 Schon gewusst? – Fliederbeersuppe, auch als Holunderbeersuppe bekannt, ist im ganzen Norden beliebt. Sie ist ein typisches Herbst- und Wintergericht und wird heiß mit Mehl- oder Grießklößchen gegessen. Wer keine frischen Beeren bekommt, kann auch fertigen Fliederbeersaft verwenden.

# Fliederbeersuppe mit Grießklößchen

## Zutaten für 4 bis 6 Personen

### Für die Suppe:

1,5 l Fliederbeersaft  
125 g SweetFamily Feiner Zucker  
4 Äpfel  
Abrieb einer Zitrone (Bio)  
1 Stange Zimt  
2 Nelken  
1 kleine Prise Salz

### Für die Grießklößchen:

300 g Grieß  
¾ l Milch  
50 g Butter  
30 g SweetFamily Feiner Zucker  
2 Eier  
1 Vanilleschote  
1 kleine Prise Salz

## Zubereitung (Dauer: 40 Minuten)

**Suppe:** Äpfel schälen, vierteln, entkernen und würfeln. Fliederbeersaft mit Zucker, Apfelwürfeln, Zitronenabrieb, Zimtstange, Nelken und Salz zum Kochen bringen. Köcheln lassen, bis die Apfelwürfel gar sind.

**Grießklößchen:** Vanilleschote längs halbieren. Milch mit Butter, einer Prise Salz und Vanille zum Kochen bringen. Grieß unter ständigem Rühren hinzugeben und alles zu einem Kloß abbacken. Den Kloß erkalten lassen, mit Zucker und Eiern zu einer glatten Masse rühren. Mit zwei Teelöffeln Klößchen abstechen und in der Suppe gar ziehen lassen, bis sie oben schwimmen. Sofort heiß servieren.





## Fruchtgenuss nach Herzenslust

Wenn Sie auf der Suche nach Ideen für Marmeladen, Kompotte und Chutneys sind, dann bestellen Sie unsere Broschüre „Fruchtgenuss nach Herzenslust“ unter Telefon (0531) 24 11-441 oder [www.sweet-family.de](http://www.sweet-family.de). Hier gibt es außerdem Einmachetiketten und passende Marmeladengläser.



## Fruchtig und regional

Obst und Zucker sind zwei, die ganz besonders gut zusammenpassen. Zum Beispiel dann, wenn aus beiden fruchtige Marmelade, Rote Grütze oder Obstkuchen wird. „Echt norddeutsch“ wird's mit heimischem Obst der Saison. Wer mag, kann es sogar selber pflücken – zum Beispiel bei einem Familienausflug ins Alte Land in Niedersachsen. Hier, im größten zusammenhängenden Obstanbaugebiet Mitteleuropas, gibt es vor allem Äpfel und Kirschen in Hülle und Fülle.

### Welches Obst hat wann Saison?

Früchte haben dann das beste Aroma und den höchsten Vitamingehalt, wenn sie auf den Punkt gereift sind und bis in die Küche keine langen Wege zurücklegen müssen. Deshalb gilt: heimische Früchte kaufen und sich nach den Jahreszeiten richten.



## Saisonkalender

	JAN	FEB	MAR	APR	MAI	JUN	JUL	AUG	SEP	OKT	NOV	DEZ
Äpfel	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
Birnen	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
Brombeeren	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
Erdbeeren	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
Heidelbeeren <sup>1</sup>	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
Himbeeren	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
Holunderbeeren <sup>2</sup>	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
Johannisbeeren	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
Pflaumen	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
Preiselbeeren	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
Sanddorn	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
Stachelbeeren	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
Süßkirschen	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
Zwetschgen	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●

<sup>1</sup> Norddeutsch: Bickbeeren. <sup>2</sup> Norddeutsch: Fliederbeeren.



## Rezept

🍷 Tipp: Je nach verwendeter Apfelsorte lässt sich der Geschmack des Gelees variieren. Äpfel aus dem eigenen Garten oder von Bauern und Streuobstwiesen in der Nähe setzen dem Qualitätsmerkmal „Selbst gemacht“ noch die Krone auf!

## „Lütt' Appelschnut“ – frisches Apfelgelee

### Zutaten für 7 Gläser à ca. 250 ml

1 l klarer Apfelsaft  
250 g grob geriebene Äpfel (z. B. Jonagold)  
500 g SweetFamily Gelierzucker 3 : 1  
Ca. 7 Blatt Basilikum, in feine Streifen geschnitten

### Zubereitung (Dauer: 20 Minuten)

Die Äpfel vierteln, das Kerngehäuse und die Schale entfernen. Die Apfelstücke grob raspeln und abwiegen.

Die geriebenen Äpfel mit dem Apfelsaft und SweetFamily Gelierzucker 3 : 1 vermischen. Die Masse unter Rühren zum Kochen bringen und drei Minuten sprudelnd kochen lassen, dabei weiter umrühren, damit die Fruchtzubereitung nicht ansetzt.

In jedes Glas Streifen von je einem Blatt Basilikum geben. Nach erfolgreicher Gelierprobe das Gelee sofort in die vorbereiteten Gläser füllen und diese gut verschließen.



## Feinster Zucker für feinstes Gebäck

- ♥ Ob Kuchen oder Plätzchen – wichtig ist es, dass sich alle Zutaten gleichmäßig miteinander verbinden. Unser Feinster Zucker ist dafür ideal: Seine besonders feinen Kristalle lösen sich schnell auf, verteilen sich ohne langes Rühren und sorgen für lockere Teige.

### Keksgenuss in Rot und Weiß

Hanseaten findet man in fast jeder norddeutschen Bäckerei – und auch zu Hause sind sie im Handumdrehen selbst gemacht. Die Mürbeteigkekse zeigen stolz ihre Herkunft: Ihre typische weiß-rote Zuckerglasur erinnert an die Farben der Hanseflagge. Zuckerguss kann mit natürlichen Zutaten übrigens ganz leicht eingefärbt werden: Für eine rosa Farbe einfach ein wenig Rotwein oder Malventee einrühren. Wer es violett mag, setzt auf Heidelbeersaft, Pfefferminztee tönt zartgrün und mit ein wenig aufgelöstem Safran wird's strahlend gelb. Zusätzlich verleihen die Farbgeber dem Gebäck einen Hauch ihres eigenen Aromas.

## Beliebtes aus der Backstube

Hamburger Butterkuchen, Bremer Klaven, Hanseaten oder Lübecker Marzipantorte – wenn es ums Backen geht, ist die norddeutsche Küche vielseitig. Rezepte, die man noch von „damals“ kennt, haben nichts von ihrer Beliebtheit verloren.

### Tipp

- ♥ Alle, die Familie und Freunde mit Traditionsrezepten von Altländer Apfelkuchen bis Ostfriesentorte typisch norddeutsch verwöhnen wollen, können sich unter Telefon (0531) 24 11-441 oder [www.sweet-family.de](http://www.sweet-family.de) unsere Broschüre „Norddeutsch Backen“ bestellen.





## Süß ist nicht gleich süß – welcher Zucker wofür?

### Gelieren und Einmachen

Der Klassiker fürs Gelieren ist Gelierzucker 1:1 von SweetFamily, der besonders mit säuerlichen Früchten harmoniert. Wer es weniger süß und noch fruchtiger liebt, greift zum Gelierzucker 2:1. Besonders süße Früchte gelingen leicht mit Gelierzucker 3:1. Für alle, die es schnell und einfach mögen, gibt es 1-2-3 Fruchtaufstrich von SweetFamily – für frischen Genuss ohne Kochen.



### Getränke süßen

Heiße Getränke wie Kaffee, Tee oder Grog gewinnen an Süße mit SweetFamily Würfelzucker oder mit unserem echten Teezucker. Den Teezucker bieten wir klassisch in Weiß oder mit leichter Karamellnote in Braun an.

### Backen, Dekorieren und Verfeinern

SweetFamily Brauner Zucker verleiht dunklem Gebäck eine Karamellnote und schenkt ihm eine intensive Färbung. Lockere Teige und cremige Füllungen gelingen mit SweetFamily Feinster Zucker. Wer seine Kreationen mit Glasuren oder Dekorationen verzieren will, greift am besten zum SweetFamily Puderzucker – ihn gibt es auch im praktischen Streuer.



### Schon gewusst?

- ♥ BRAUNER ZUCKER und ROHRZUCKER – der Unterschied liegt in der Herkunft: Brauner Zucker stammt aus Zuckerrüben, die bei uns heimisch sind. Rohrzucker hingegen stammt aus Zuckerrohr, das überwiegend in tropischem und subtropischem Klima gedeiht.
- ♥ WEISSER ZUCKER ist kein gebleichter Zucker, wie ab und an zu hören ist. Er ist das unmittelbare Endprodukt bei der Zuckergewinnung aus der Rübe.
- ♥ ALLE SORTEN sind von Grund auf natürlich!





## Werksführung

👉 Sie wollen mit eigenen Augen sehen, wie aus Rüben Feinster Zucker wird? Dann laden wir Sie herzlich ein, eines unserer Werke zu besuchen.

Weitere Informationen unter [www.sweet-family.de](http://www.sweet-family.de).

## Kontakt

Für Fragen zu Rezepten und Anwendungen steht Ihnen unser „Süße Küche“-Team gern zur Verfügung:

Telefon (0531) 24 11-441

E-Mail [suessekueche@sweet-family.de](mailto:suessekueche@sweet-family.de)

---

### Impressum

© 2013/zweite Auflage; alle Rechte vorbehalten.  
Vervielfältigung, auch von Auszügen,  
nur mit Genehmigung des Herausgebers

**HERAUSGEBER** Nordzucker AG  
Küchenstraße 9  
38100 Braunschweig

**BILDQUELLE** Nordzucker-Bildarchiv

**KONZEPT/GESTALTUNG/TEXT** UMPR GmbH, Hamburg  
[www.umpr.de](http://www.umpr.de)

**DRUCK** Sigert GmbH, Braunschweig  
klimaneutraler Druck, FSC-zertifiziert



ClimatePartner  
klimaneutral  
gedruckt  
Zertifizierungsnummer:  
474-53356-0511-1207  
[www.climatepartner.com](http://www.climatepartner.com)



[WWW.SWEET-FAMILY.DE](http://WWW.SWEET-FAMILY.DE)