



Links: 3–6 m hohes Zuckerrohr
Rechts: Rohrstück mit 7 cm breiten Blättern

Die Geschichte des Zuckers

Lang war der Weg, lang dauerte die Reise und hoch war der Preis. Zucker ist heute in jedem Haushalt eine Selbstverständlichkeit. Er gehört zu den Grundnahrungsmitteln und ist für jedermann erschwinglich. Das war nicht immer so. Woher der Zucker kommt, wie er hergestellt, wie er verarbeitet wird und was aus ihm bis heute geworden ist, ist eine spannende Geschichte. Sie zeigt eindrücklich, was Zucker – ein Kilo ist für einen Franken zu haben – für die Industrie und den Verbraucher bedeutet.

Zur Steinzeit gab es nur in der freien Natur zuckerhaltige Nahrung. Weil aber Zucker ein guter Energielieferant ist und der Urmensch Energie brauchte, lernte er, Süßes schnell zu erkennen. Er wurde auf süße Nahrungsmittel sensibilisiert, denn Zucker kann Energie fast augenblicklich freisetzen. Und das war für das Überleben wichtig. Das Gehirn reagiert zusätzlich, indem es nach dem Auffinden und Schmecken von süßen Nahrungsmitteln ein gutes Gefühl erzeugt. Heute brauchen wir den Suchmechanismus nach Süßem nicht mehr, aber das gute Gefühl nach einem Stück Schokolade ist geliebt. Alles, was süß schmeckt, mögen die Menschen seit Hunderttausenden von Jahren. Die Vorliebe für Süßes ist uns somit angeboren, weil es früher wichtig war, Nahrung mit viel Energie schnell zu erkennen.

Erste Berichte über Zucker stammen aus Neuguinea, um 8000 v. Chr. Ureinwohner sollen dort Zuckerwasser aus Kokoschalen getrunken haben.

Um 6000 v. Chr. gelangte der Zucker nach Indien und 327 v. Chr. beschrieb ein Admiral Alexanders des Grossen das Zuckerrohr: «In Indien gibt es ein Schilfrohr, das Honig ohne Mithilfe von Bienen hervorbringt, obwohl an der Pflanze keine Früchte wachsen.»

Zucker aus Zuckerrohr

Zucker wurde früher ausschliesslich aus Zuckerrohr hergestellt, welches in der pazifischen Inselwelt nordöstlich Australiens beheimatet ist. Die Pflanze sieht aus wie ein hohes Gras



Bienenwaben

mit Blättern von 2 bis 5 Zentimeter Breite. Sie wird bis zu 6 Meter hoch. Die Süsse steckt in den Stängeln, dem Zuckerrohr. Es enthält den Zuckersaft, der für die Gewinnung des Zuckers herausgespresst wird und dann zu Körnchen auskristallisiert. Diese sind fast unbegrenzt haltbar und lassen sich leicht transportieren. Damit begann der Siegeszug des Zuckers.

In Indien entwickelte man um 500 n. Chr. die Herstellung von Zucker durch Einkochen von Zuckerrohrsaft. Diese Delikatesse wurde bald als «indische Kostbarkeit» bekannt. Vom 7. bis zum 12. Jahrhundert verwendete die arabische Welt Zucker für Süssspeisen und religiöse Zeremonien.

Bis dahin kannte man in Europa nur Honig als Süßungsmittel. Erst mit den Kreuzzügen, ab dem 11. Jahrhundert, gelangte der Zucker nach Westeuropa. Man nimmt an, dass es im gesamten 13. Jahrhundert in England nicht mehr als einen Sack Zucker gab. Er war ein seltenes Luxusgut, das nur von Königen erworben wurde. Er wurde zunächst nur in Apotheken für teures Geld verkauft. Für ein Kilogramm Zucker musste ein

Bauer zwei Mastochsen hergeben. Mit Zucker konnte der Apotheker seine medizinischen Gebräue für den Patienten schmackhafter machen und die Einnahme bitterer Medizin auch für Kinder erleichtern.

Zucker war auch beim reichen Adel hoch begehrt. Nur er konnte sich den süßen Schatz aus dem Ausland für die Küche, d. h. für die Kuchenbäckerei, leisten. Im 16. Jahrhundert war die englische Königin Elisabeth I. so versessen auf Zucker, dass ihre Zähne verfaulten und schwarz wurden. Ein Zeitgenosse bemerkte: «Die Armen sahen in England gesünder aus als die Reichen, denn sie konnten sich den Genuss von Zucker nicht leisten.»

Zucker als Arzneimittel

Arabische Schriften berichten aus dem 10. bis 14. Jahrhundert, dass Zucker bereits eine wichtige Rolle bei der Herstellung von Arzneien spielte. Zucker wurde gegen Fieber, Husten, Brustschmerzen oder Magenkrankungen verwendet. Im 15. Jahrhundert zweifelte Paracelsus, der bekannteste Arzt seiner Zeit, den medi-