

Швейцарскому сахару - сто лет | Le sucre suisse fête son centenaire

Автор: Лейла Бабаева, [Аарберг](#) , 26.07.2012.



Сахар готов, пора заваривать чай (zucker.ch)

В Швейцарии - два сахарных завода, которые обеспечивают всю страну, ежегодно производя около 250 тысяч тонн сахара. Юбилей будет торжественно отпразднован в октябре, во время уборки свеклы.

La Suisse possède deux sucreries produisant à peu près 250000 tonnes de sucre. L'industrie va célébrer son anniversaire cet automne, pendant la récolte des betteraves. Le sucre suisse fête son centenaire

Этот удивительный продукт, который надо прятать от детей, если вам дороги их зубы, Гельвеция производит в Аарберге (кантон Берн) и Фрауэнфельде (столица кантона Тургау). Выпускаемое количество практически полностью удовлетворяет спрос граждан страны на рассыпчатую сладость.

Как сообщает Швейцарское телеграфное агентство, ставший юбиларом швейцарский сахар производится в ежегодном объеме 250 000 тонн. Львиная доля продукта используется в обрабатывающей пищевой промышленности, и только 15% в чистом виде идет в розницу.

Говоря точнее, первая швейцарская сахарная фабрика (в Аарберге) пустила в дело свои механизмы еще в 1899 году, но ей суждено было пропасть в пламени пожара. На смену ей в январе 1912 возвели другое здание, а дату запомнили для будущего празднования столетия (то есть, тех ста лет, которые отпразднуют благодарные потомки). Торжество запланировано на октябрь этого года, во время уборки сахарной свеклы, и обещает пройти с большим размахом.

Второй сахарный завод - во Фрауэнфельде, - младше первого на полвека. Работы на нем начались в 1963-м, а в 1997 году оба завода слились в группу Сахарные заводы Аарберга и Фрауэнфельда (SAF).

Может показаться странным, что раньше сахар называли «белым золотом», но лишь на первый взгляд. Потому что первоначально его привозили из тропических стран, где производили из сахарного тростника. Немудрено, что в то время баловаться сахаром могли только богачи, а беднякам жизнь была - не сахар.

Удача улыбнулась европейцам в 1747 году, когда немецкий химик Андреас Маргграф (1709-1782), рассматривая под микроскопом тонкие срезы корней свеклы, обнаружил в них кристаллы сахара. Впрочем, это не значило немедленного изобилия сыпучей сладости в каждом доме, потому что на промышленную основу производство сахара поставил уже ученик Маргграфа - Франца Ахарда (1753—1821), чьими стараниями в 1801 году в Европе появился первый сахарный завод.

В Швейцарии путь к производству сахара был долог и труден, начавшись в XIX веке. Попытки производства не удались в Базеле, Нионе, Невшателе, Каруже (Женева). Причиной чаще всего являлась нехватка местной сахарной свеклы, но не обусловленная капризами погоды или неурожаем, а чисто денежными причинами: цена на корнеплоды была не ахти какая, вот крестьяне и не чувствовали большого энтузиазма выращивать свеклу.

В дальнейшем производителям тоже приходилось несладко: первая фабрика, созданная в 1899-м, обанкротилась в 1909 году, а после сгорела при неясных обстоятельствах. Если бы не решение Бернского кантонального банка, который был владельцем сгоревшего предприятия, построить новую фабрику, как знать, насколько бы еще затянулась эта эпопея.

16 ноября 1912 года было создано акционерное общество с капиталом в 850 тысяч франков. Там, где в дело вступает капитал, можно надеяться на реальный результат, поскольку деловые интересы убытков не любят. Фабрика пережила две мировые войны, а во время Второй мировой на ее крыше даже стояла батарея противоздушных орудий - на случай атак.

Не стоит думать, что фабрика выдавала на гора сразу сахарный песок. Нет, поначалу ее продукция представляла собой сахарные головы, от которых откалывали кусочек острым предметом при необходимости. Сахарный песок изменил жизнь потребителей лишь в 1925-м году, а с 1927-го предприятие продавало кусковой сахар.

Надо заметить, что второй сахарный завод увидел бы свет раньше и начал работу задолго до 9 октября 1963 года, если бы не политические уловки.

Перейдя в нашу эпоху, мы видим, что такие моменты, как выращивание свеклы, условия закупок, цена и продажа сахара, регулировала Конфедерация до 1990 годов. Потом пришло время двусторонних договоров с Европейским союзом и реформы сельскохозяйственной политики, и дела пошли несколько иначе.

В наши дни сахарные заводы Швейцарии, которые больше не получают прямой финансовой поддержки от государства, должны продавать свою продукцию по той же цене, какая установлена в Европейском союзе. С другой стороны, Конфедерация все же помогает промышленности, предоставляя помощь производителям свеклы.

Если при слове «сахар» вас посещают приятные мысли, то 27-28 октября вы можете воочию увидеть производство этого замечательного продукта - на заводе в Аарберге, который устроит дни открытых дверей. Почему именно во время уборки свеклы, а не летом, не весной? Потому что будет интереснее всего. Представьте, что оба швейцарских завода во время сбора свекольного урожая перерабатывают каждый по 10 000 тонн корнеплодов ежедневно.

Стоит пойти посмотреть - хотя бы потому, чтобы хвастаться эрудицией перед друзьями: «А знаете, сколько всего происходит, прежде чем эта сахарница наполнится для нашего чаепития? То-то же. Сейчас я вам все расскажу...»

Немного цифр. По данным [сайта](#) Сахарных заводов Аарберга и Фрауэнфельда, в Швейцарии под выращивание сахарной свеклы отведено около 19000 гектаров. Для более чем 6500 фермерских хозяйств выращивание свеклы представляет собой существенный доход. На одном гектаре растут около 90000 растений, гектар дает около 8000-12000 килограмм сахара, что соответствует потребностям 250 покупателей.

[сахар](#)

Source URL: <https://dev.nashagazeta.ch/news/13922>