

Ist weißer Zucker künstlich?

Der in Deutschland überwiegend gehandelte Zucker wird aus der Zuckerrübe gewonnen. Als reines Naturprodukt wird er dabei ohne chemische Veränderung aus der Pflanze extrahiert. Als Rohzucker ist der Zucker noch gelblich-braun. Durch Abbrausen mit Wasser und Dampf sowie weitere Bearbeitungsprozesse verwandelt er sich in schneeweiße Raffinade von höchster Reinheit und Qualität. Dabei handelt es sich um 100 Prozent reine Saccharose – ohne jegliche Zusatzstoffe. Brauner Zucker ist nicht „vollwertiger“, sondern ein Zwischenprodukt auf dem Weg zum raffinierten Zucker. Seine Farbe kommt von den noch enthaltenen Sirupresten, die beim weißen Zucker herausgelöst werden. Ernährungsphysiologisch unterscheiden sich brauner und weißer Zucker nicht voneinander.