PRESSEMITTEILUNG | Zur sofortigen Veröffentlichung

Landshut, 09. November 2026

Zucker neu gedacht

Landshuter Entwicklerin gibt dem Zucker zurück, was bei der Raffinierung verloren geht.

Landshut, 09.November. Aus einer Zuckerrübe wird heute vor allem eines gewonnen: raffinierter Zucker. Genauer gesagt Saccharose. Doch auf dem Weg vom Acker in die Zuckerdose gehen viele natürliche Bestandteile der Pflanze verloren. Die Landshuter Entwicklerin Claudia de Jong ändert dies durch ein neu entwickeltes Herstellungsverfahren. „Zucker 4.0" ist ein unraffinierter Rübenzucker, bei dem neben der Süße weitere natürliche Inhaltsstoffe der Zuckerrübe erhalten bleiben. Im September 2026 beginnt die Lizenzierung des Verfahrens für Zuckerhersteller.

„Viele Menschen betrachten raffinierten Zucker heute kritisch. Was dahintersteckt, wissen jedoch die Wenigsten: Bei der Raffinierung von Zuckerrüben werden nahezu alle natürlichen Bestandteile der Pflanze entfernt. Am Ende bleiben 99,9% Saccharose übrig", sagt de Jong.

Dabei sind in der ursprünglichen Zuckerrübe deutlich mehr Stoffe enthalten. Zucker 4.0 bewahrt neben rund 90 Prozent Saccharose auch natürliche Begleitstoffe der Pflanze, darunter Mineralstoffe, Folate und Aminosäuren.

Diese Stoffe erfüllen wichtige Aufgaben im menschlichen Körper. Mineralstoffe sind unter anderem an Nerven- und Muskelfunktionen sowie der Energiegewinnung beteiligt. Folate spielen eine Rolle bei Zellteilung und Blutbildung. Aminosäuren gelten als Bausteine von Proteinen und sind für zahlreiche Stoffwechselprozesse unverzichtbar.

Die Entwicklung trifft auf einen gesellschaftlichen Trend. Immer mehr Verbraucher achten auf natürliche Zutaten und möglichst wenig verarbeitete Lebensmittel. Gleichzeitig sinkt in Europa der Pro-Kopf-Verbrauch von Zucker seit Jahren. Viele Menschen suchen nach Alternativen, doch zahlreiche Ersatzstoffe wie Stevia oder Agavendicksaft konnten sich bislang nicht flächendeckend durchsetzen. Häufig spielen Geschmack, Preis oder die Verarbeitungsfähigkeit eine Rolle.

Für de Jong liegt die Lösung nicht darin, Zucker vollständig zu ersetzen.

„Viele Diskussionen der vergangenen Jahre drehten sich um den Ersatz von Zucker. Wir betrachten die Zuckerrübe selbst neu. Das natürliche Potenzial wird bewahrt. Das ermöglicht der Industrie, bei Erhalt bestehender Strukturen, ein völlig neues Endprodukt herzustellen.", sagt die Entwicklerin.

Wissenschaftliche Untersuchungen zu nicht raffinierten Zuckerarten beschäftigen sich seit einigen Jahren mit den enthaltenen Begleitstoffen. Die Forschung berichtet über antioxidative Eigenschaften und prüft mögliche Beziehungen zu verminderten Entzündungsprozessen sowie zur Insulinsensitivität.

Rund ein Viertel der weltweiten Zuckerproduktion stammt heute aus Zuckerrüben. Ein Großteil davon wird in Europa erzeugt. Diesen Zuckerherstellern erschließt die Produktion der neuen Zuckerart 4.0 neue Perspektiven, ohne dass dafür neue Rohstoffe oder vollständig neue Produktionsketten aufgebaut werden müssen.

Über Zucker 4.0

Zucker 4.0 ist eine neue Generation nicht raffinierten Zuckers aus Zuckerrüben. Durch ein neu entwickeltes Herstellungsverfahren bleiben neben der natürlichen Süße weitere Begleitstoffe der Pflanze erhalten, darunter Mineralstoffe, Folate und Aminosäuren. Die Technologie ist ab September 2026 im Rahmen eines Lizenzmodells für Zuckerhersteller verfügbar.

Pressekontakt

Fabian Holzner
Pressespreche I de Jong STRATEGIE
Amalienstraße 1 I 84032 Landshut

Telefon: +49 871 9534 7341
E-Mail: presse@dejongstrategie.de
Web: www.dejongstrategie.de



Aus der Zuckerrübe entsteht Zucker 4.0:
Entwicklerin Claudia de Jong stellt gemeinsam mit Alexander de Jong das neue Konzept vor.

Bildnachweis: Zucker 4.0. Abdruck honorarfrei im Zusammenhang mit der Berichterstattung über Zucker 4.0.