PRESSEMITTEILUNG | Zur sofortigen Veröffentlichung

Landshut, 09.November 2026

Zukunft der Zuckerrübe: Mehr als nur süß

"Zucker 4.0" erschließt Zuckerherstellern neue Marktsegmente und erfüllt dabei aktuelle Verbraucherbedürfnisse

Landshut, 9. November 2026 – Mit dem Start der Lizenzvergabe stellt de Jong STRATEGIE der Zuckerindustrie mit Zucker 4.0 eine neue Generation von Rübenzucker zur Verfügung. Das Produkt basiert auf der natürlichen Süße der Zuckerrübe - und den traditionellen Produktionsstrukturen. Gleichzeitig bleiben weitere natürliche Inhaltsstoffen der Pflanze erhalten, die die zunehmend gesuchten Vorteile von nicht raffiniertem Zucker mit sich bringen.

Der Handlungsdruck für die Zuckerindustrie wächst. Verbraucher achten zunehmend auf natürliche und weniger stark verarbeitete Lebensmittel, wie beispielsweise nicht raffinierten Zucker. Bewusstere Ernährungsgewohnheiten lassen den Pro-Kopf-Verbrauch von Zucker in Europa langfristig zurückgeht. Daneben greifen immer mehr Staaten regulatorisch in den Markt ein. Allein im Bereich zuckerhaltiger Getränke existieren heute weltweit über 100 nationale Zuckersteuern. So erhebt z.B. Großbritannien seit 2018 eine Abgabe auf stark zuckerhaltige Erfrischungsgetränke, die zu einer Reduzierung des Zuckergehalts um 46 Prozent beigetragen hat.

Das Problem wurde bereits vor Jahren erkannt, bis heute aber nicht gelöst: Zahlreiche Zuckeralternativen haben sich seither in einzelnen Marktsegmenten etabliert. Dennoch konnte keines der Produkte den klassischen Zucker umfassend ersetzen. Gründe sind häufig Einschränkungen beim Geschmack, schlechtere Verarbeitungseigenschaften, mangelnde Verfügbarkeit oder hohe Kosten.

Zucker 4.0 verfolgt daher einen anderen Ansatz: Zucker wird nicht ersetzt, sondern weiterentwickelt. Das Produkt wird aus Zuckerrüben hergestellt - aber nicht raffiniert. Während bei der Raffinierung von Zuckerrohr und Zuckerrüben nahezu alle pflanzlichen Bestandteile entfernt werden und fast ausschließlich Saccharose zurückbleibt, enthält Zucker 4.0 neben ca. 90 Prozent Saccharose weiterhin natürliche Begleitstoffe der Rübe, darunter Mineralstoffe, Folate und Aminosäuren.

Diese Stoffe erfüllen im menschlichen Körper wichtige Funktionen. Mineralstoffe sind unter anderem an Sauerstofftransport sowie Nerven- und Muskelfunktionen beteiligt. Folate tragen zur normalen Zellteilung und Blutbildung bei. Aminosäuren sind unverzichtbare Bausteine zahlreicher Stoffwechselprozesse. Wissenschaftliche Untersuchungen zu nicht raffinierten Zuckern beschreiben zudem antioxidative Eigenschaften sowie Hinweise auf entzündungsmodulierende Effekte.

Rund ein Viertel der weltweiten Zuckerproduktion stammt aus Zuckerrüben. Rund drei Viertel der weltweiten Ernte wächst auf europäischen Böden. Vor diesem Hintergrund soll das Lizenzmodell Zuckerherstellern ermöglichen, bestehende Produktionsanlagen und Rohstoffstrukturen weiterhin zu nutzen und gleichzeitig neue Marktsegmente zu erschließen.

„Viele Diskussionen der vergangenen Jahre drehten sich um den Ersatz von Zucker. Wir betrachten die Zuckerrübe selbst neu, erhalten ihr natürliches Potenzial und ermöglichen der Industrie dadurch den Erhalt bestehender Strukturen bei einem völlig neuen Endprodukt“, sagt Claudia de Jong, Entwicklerin von Zucker 4.0.

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
Pressesprecher, de Jong STRATEGIE
Amalienstraße 11 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.