

Rübenschnitzel –Bilanz Deutschland

Nach der Entzuckerung der zerkleinerten Rüben mittels Wasser bleibt das Rübenmark in Form von so genannten Rübenschnitzeln übrig, die ausschließlich als Futtermittel verwendet werden. Je nach Weiterverarbeitung und Feuchtigkeitsgrad unterscheidet man „Nassschnitzel“, „Pressschnitzel“ und „Trockenschnitzel“. Um den Energiegehalt der Trockenschnitzel zu erhöhen, kann Melasse zugefügt werden. Man erhält dann so genannte „melassierte Trockenschnitzel“ bzw. „Melasseschnitzel“. Im Wirtschaftsjahr 2013/14 wurden rund 1,655 Mio. t Schnitzel erzeugt, davon wurden rund 79 Prozent zu Trockenschnitzel und 21 Prozent zu Pressschnitzel verarbeitet.

Rübenschnitzelerzeugung und -absatz

- in t "Trockenschnitzelwert" (Oktober/September) -

	2011/12	2012/13	2013/14
Anfangsbestand	75 534	79 668	36 739
Erzeugung	1 907 302	1 834 751	1 654 894
davon:			
- Nassschnitzel	4 910	9 654	3 834
- Pressschnitzel	260 740	338 930	344 577
- Trockenschnitzel	1 641 652	1 486 167	1 306 483
Absatz	1 903 168	1 877 680	1 548 981
davon an:			
- Rübenanbauer	552 725	473 506	443 522
- Nichtrübenanbauer	1 350 443	1 404 174	1 105 459
Endbestand	79 668	36 739	142 652

Quelle Wirtschaftliche Vereinigung Zucker