



## PRESSEINFORMATION

Wien, 9. April 2019

### **Spatenstich für 40 Mio. Euro Betainanlage in der Zuckerfabrik Tulln**

*- Gewinnung von kristallinem Betain im Rahmen des Joint Ventures zwischen AGRANA und The Amalgamated Sugar Company (USA)*

Der Frucht-, Stärke- und Zuckerkonzern AGRANA errichtet im Rahmen eines Joint Ventures mit dem amerikanischen Zuckerproduzenten „The Amalgamated Sugar Company“ in der Zuckerfabrik Tulln eine Betain-Kristallisationsanlage. Heute fand dazu der offizielle Spatenstich in Anwesenheit von Landesrat Ludwig Schleritzko statt. Der Finanzbedarf für die neue Anlage, deren Bauzeit ein Jahr betragen wird, liegt bei rund 40 Mio. Euro.

AGRANA veredelt am Standort Tulln bereits seit 2015 die bei der Zuckerherstellung gewonnene Rübenmelasse zu flüssigem Betain. Mit der neuen Anlage, die eine Produktionskapazität von rund 8.500 Tonnen kristallinem Betain pro Jahr hat, wird Tulln der dritte Produktionsstandort weltweit sein, an dem natürliches hochwertiges kristallines Betain hergestellt wird.

„Wir freuen uns auf eine erfolgreiche Partnerschaft zur Gewinnung von hochwertigem kristallinem Betain. Eine Diversifizierung durch Betain im Bereich Zucker ist essentiell, um das Potenzial des Rohstoffs Zuckerrübe bestmöglich auszuschöpfen. Diese Investition in mehr Veredelungstiefe hat für die Absicherung der Wettbewerbsfähigkeit daher einen hohen Stellenwert“, sind sich die CEO´s von AGRANA und Amalgamated Johann Marihart und John McCreedy einig.

### **Über Betain**

Der in der Zuckerrübenmelasse enthaltene natürliche Stoff Betain zeichnet sich durch eine große Vielfalt an positiven Eigenschaften und ein breites Anwendungsspektrum aus. Betain ist ein Methyl-Donor und weist osmoregulatorische Eigenschaften auf, unterstützt die Leber bei der Fettverarbeitung und baut die Aminosäure Homocystein ab, die bei hohen Werten die Blutgefäße beeinträchtigt.

Betain wird nicht nur in Nahrungsergänzungsmitteln oder in Sportgetränken zur Förderung des Muskelaufbaus eingesetzt, sondern auch in der Nutztierhaltung als Bestandteil bei Futtermitteln. Darüber hinaus hat Betain in Kosmetikprodukten eine regulierende Wirkung auf den Wasserhaushalt in den Zellen. In Tensiden bzw. waschaktiven Substanzen (z.B. Shampoos, Haarspülungen) wirkt Betain schaumstabilisierend, konditionierend und leicht festigend.

### **Laufende Investitionen für mehr Effizienz und Nachhaltigkeit in der Produktion**

AGRANA hat in den vergangenen Jahren an den Standorten Tulln und Leopoldsdorf sowohl in energieeffiziente Technologien als auch in höhere Ausbeuten laufend investiert. So wurde in Tulln 2011 ein neuer Kristallzucker-Silo mit 70.000 Tonnen Lagerkapazität in Betrieb genommen. 2012 wurden in Leopoldsdorf und Tulln Niedrigtemperatur-Trocknungsanlagen installiert. Damit werden die entzuckerten und abgepressten Rübenschnitzel besonders schonend vorgetrocknet und in weiterer Folge zu Trockenschnitzelpellets als Futtermittel für die Tierhaltung verarbeitet. Durch die Nutzung von Abwärme aus vorgelagerten Produktionsschritten hat sich der Erdgasaufwand in der Trocknung halbiert. Diese modernen

Anlagen reduzierten nicht nur die Geruchs- und Staubemissionen sondern sparten seither auch 210.000 Tonnen CO<sub>2</sub>-Äquivalent Emissionen. 2015 startete in Tulln erfolgreich die vergrößerte Melasseentzuckerungsanlage (Chromatographie) zur Verbesserung der Ausbeute und zur Gewinnung des Betains. „Die nahezu 100%ige Verwertung der eingesetzten agrarischen Rohstoffe sowie die Nutzung emissionsarmer Technologien sind wesentliche Säulen unserer Nachhaltigkeitsstrategie“, betont Johann Marihart.

### **Spezialitäten und Vielfalt**

AGRANA setzt beim klassischen Commodity-Produkt Zucker auf Spezialitäten in Form eines breiten Produktportfolios. Unter der Marke „Wiener Zucker“ werden insgesamt 33 Zuckersorten erzeugt, darunter Gelier- und Sirupzucker sowie verschiedene Staubzuckerqualitäten. „Wiener Zucker“ wird seit 2008 auch in Bioqualität angeboten. Im gesamten Herstellungsprozess werden keine chemischen Desinfektionsmittel eingesetzt, sondern natürliche Hopfenextrakte. Die Marke „Wiener Zucker“ steht nicht nur für höchste Produktqualität und Sortenvielfalt, sondern auch für österreichische Herkunft. Denn für „Wiener Zucker“- Produkte werden ausschließlich heimische Zuckerrüben verwendet.

### **Kräftiger ökonomischer Fußabdruck der AGRANA Zucker GmbH**

Die AGRANA Zucker GmbH produzierte in ihren 9 Zuckerfabriken in Zentral- und Osteuropa in der letzten Kampagne aus rund 5 Mio. Tonnen Zuckerrüben ca. 700.000 Tonnen Zucker. Die Zuckerfabrik Tulln ist zugleich auch Hauptsitz der AGRANA Zucker GmbH. Hier verarbeitet AGRANA in einer je nach Ernteertrag vier-bis fünfmonatigen Kampagne ab September täglich rund 12.000 Tonnen von österreichischen Vertragslandwirten angebaute Zuckerrüben. In Tulln befindet sich auch das zentrale Zuckerlager, in dem sämtliche in Österreich im Handel erhältliche Zuckersorten der Marke „Wiener Zucker“ erzeugt, abgepackt und im automatischen Hochregallager mit einer Kapazität von rund 8.000 Tonnen Zucker gelagert und ausgeliefert werden. Beachtlich ist auch der ökonomische Fußabdruck der AGRANA Zucker GmbH. Die direkte Wertschöpfung im Zuckerbereich von 130 Mio. € wird durch Rohstoff-Zulieferungen und nachgelagerte Produktion und Konsumausgaben auf 380 Mio. € nahezu verdreifacht.

### **Über AGRANA**

AGRANA veredelt landwirtschaftliche Rohstoffe zu hochwertigen Lebensmitteln und einer Vielzahl von industriellen Vorprodukten. Rund 9.400 Mitarbeiter erwirtschaften an weltweit 58 Produktionsstandorten einen jährlichen Konzernumsatz von rund 2,6 Mrd. €. Das Unternehmen wurde 1988 gegründet, ist Weltmarktführer bei Fruchtzubereitungen sowie bedeutendster Produzent von Fruchtsaftkonzentraten in Europa und im Segment Stärke ein bedeutender Produzent von kundenspezifischen Stärkeprodukten und Bioethanol. AGRANA ist außerdem heute das führende Zuckerunternehmen in Zentral- und Osteuropa.

### **Über Amalgamated Sugar**

Amalgamated Sugar ist der zweitgrößte Zuckerrübenproduzent in den USA und verfügt genossenschaftlich über Zuckerrübenanbauflächen von etwa 73.000 Hektar in Idaho, Oregon und Washington. Neben der Herstellung von rund 1 Mio. Tonnen Zucker produziert und verkauft Amalgamated Sugar auch Futtermittel. Das Unternehmen ist in der Technologie aus Zuckerrübenmelasse kristallines Betain zu gewinnen weltweit führend.

Diese Meldung steht auf Deutsch und Englisch unter [www.agrana.com](http://www.agrana.com) zur Verfügung.