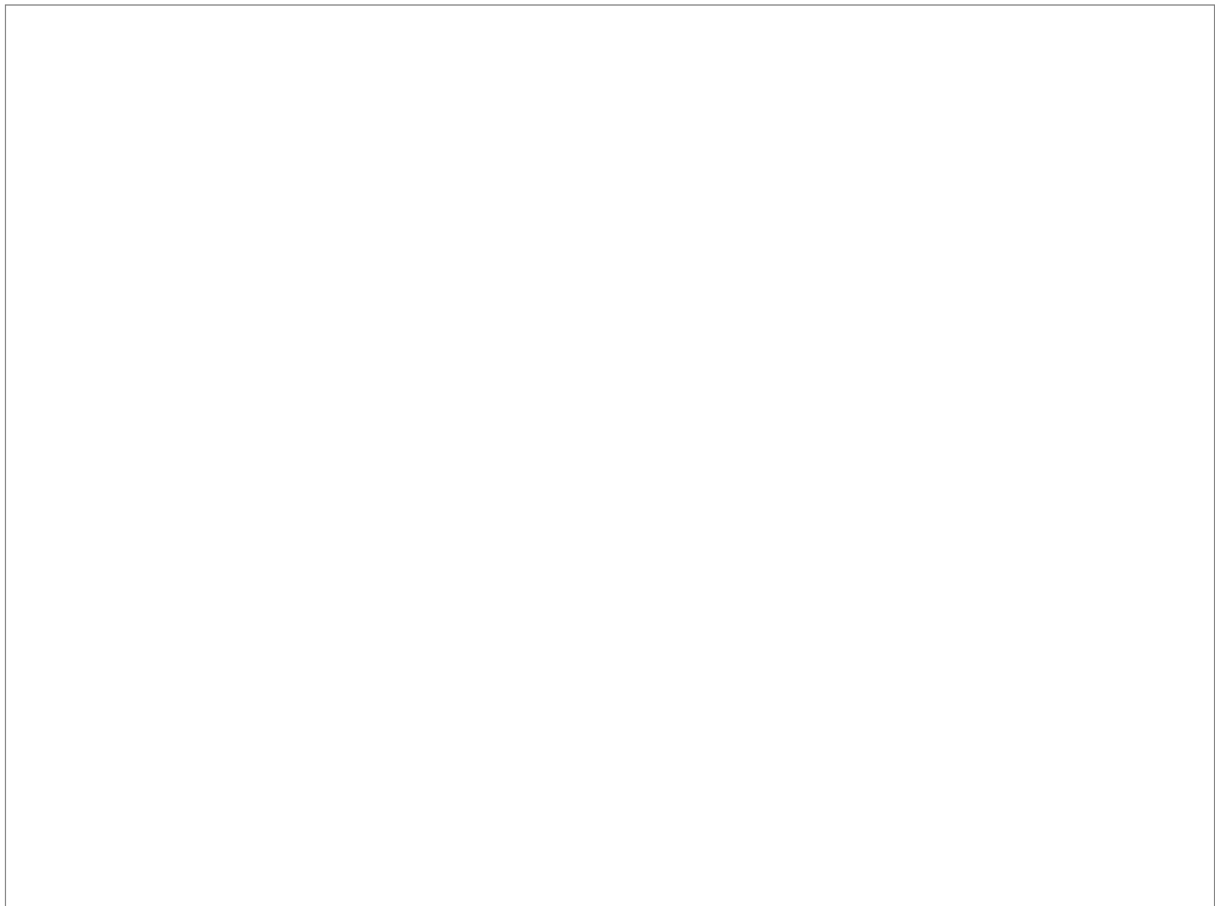


Besichtigung einer Zuckerfabrik:

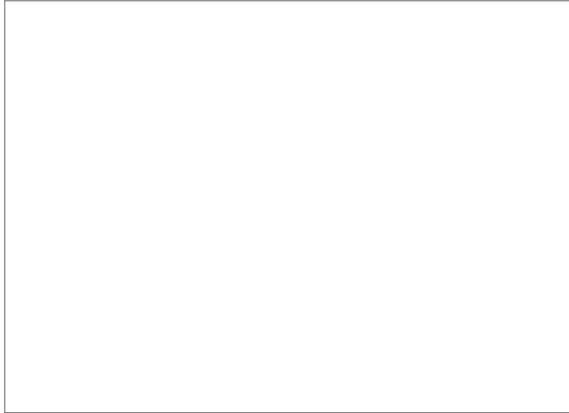
Diese besagte Zuckerfabrik von Pfeifer & Langen befindet sich in Appeldorn bei Kalkar, was eine knappe dreiviertel Stunde Autofahrt frühmorgens bedeutete. Ab neun Uhr trafen schließlich alle pünktlich auf dem Besucherparkplatz ein. Nachdem sich manche noch mit einem Frühstück und Kaffee zum Wach werden versorgt hatten, begann die Besichtigung. Eine etwas streng wirkende Frau begrüßte uns. Außerdem erklärte sie uns, dass sie uns die gesamte Zeit begleiten würde. Zunächst erzählte sie etwas zu der Firma Pfeifer & Langen selbst und deren Geschichte. Für alle die nicht allzu gut zu hörten, war alles auf der Wand hinter ihr nachzulesen. Allmählich lockerte sich die leicht eisige und desinteressierte Stimmung vom Anfang auf, denn wider erwartend war der Vortrag, dem wir eifrig lauschten, gar nicht uninteressant und befasst sich wenig mit unverständlichen Formeln und Prozessen, viel mehr mit köstlichen Rezepten für selbst gemachtes Eis.

Aufgrund der Tatsache, dass wir die Herstellung von Zucker bereits im Unterricht ausführlich besprochen hatten, ersparte sie uns einen weiteren langen Vortrag und ließ uns einen zusammenfassenden Film sehen.

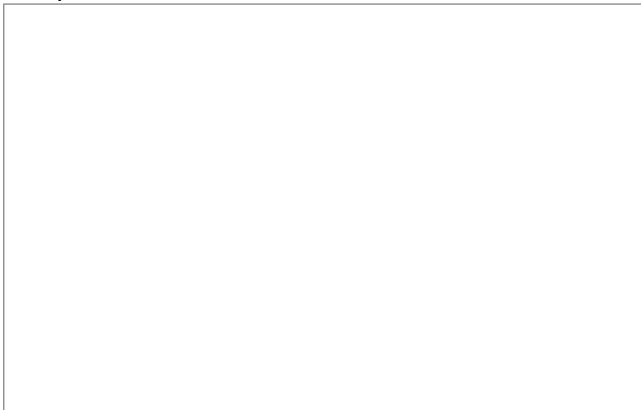
Nach diesem kurzen aber informativen Film, hielt unsere jetzt freundliche Führerin das Wort zur Fabrikbesichtigung. Offensichtlich hatten die vielen kleinen Knöpfe und Hebel in dieser Fabrik andere Schüler zuvor dazu verleitet, die Zuckerproduktion für mehrere Tage lahm zu legen. Wir bekamen schicke Ohrstöpsel, damit wir sie besser verstehen konnten und durften das Haarnetz und den Helm aufsetzen.



Dann ging es endlich los. In der Fabrik selber war es schön warm, aber der Geruch eher gewöhnungsbedürftig. Doch dort blieben wir nicht lange, denn wir bestaunten von einem Dach aus den riesigen Zuckerrübenhaufen auf dem Außengelände und die Rübenwaschanlage.



Wieder im Warmen betrachteten wir klein geschnittene Rüben auf ihrem Weg zur Produktion, die sogar einige von uns probierten. Geschmacklich um einiges besser waren der Sirup und der noch „nasse“ Zucker, die wir danach ebenfalls testen durften.



Die Führung endete im Keller, wo wir die Apparate für die Koprodukte bestaunten, denn eins hatten wir schon beim Vortrag gelernt, das ist kein Abfall sondern ein Koprodukt. Vom chemischen Ablauf selbst hatten wir nicht viel gesehen, dafür aber die Behälter, in denen sie abliefen.

Zum Abschluss wurden einige Gruppenfotos gemacht und wir bekamen unsere „süßen“ Tüten, das wohl Beste an diesem Tag. Wir verabschiedeten uns alle und machten uns auf den Nachhauseweg. Es war wohl jeder von diesem Besuch positiv überrascht und um einiges Wissen schlauer.

