

Jörg Rinne

Besser leben mit Melasse

Inhaltsstoffe
und Anwendungsgebiete
im Detail erklärt

Synergia



Besser leben mit Melasse

Jörg Rinne

Besser leben mit Melasse

Inhaltsstoffe und Anwendungsgebiete im Detail erklärt

Synergia 

Die Webseite zum Buch finden Sie unter:
www.schwarze-melasse.de

Kontaktdaten des Autors:
Jörg Rinne
Weidstr. 10a
64560 Riedstadt
06158-916649
www.endobiont.de

5. Auflage, 2015
Veröffentlicht im Synergia Verlag, Basel, Zürich, Roßdorf
eine Marke der Sentovision GmbH, www.synergia-verlag.ch
Alle Rechte vorbehalten
Copyright 2009 by Synergia Verlag

Umschlaggestaltung, Gestaltung und Satz: FontFront.com, Darmstadt
Printed in EU
ISBN-13: 978-3-940392-67-1

Bibliografische Information der Deutschen Bibliothek
Die Deutsche Bibliothek verzeichnet diese Publikation in der deutschen Nationalbibliographie;
detaillierte bibliografische Daten sind im Internet unter <http://dnb.ddb.de> abrufbar.

Haftungsausschluss:

Die Einnahme von Melasse im Krankheitsfall ersetzt nicht den Besuch bei einem Arzt oder Heilpraktiker. Jegliche Haftung seitens des Autors und Verlages für jegliche Folgen, die sich aus Anwendung der im Buch beschriebenen Methoden ergeben, wird grundsätzlich ausgeschlossen.

Inhaltsverzeichnis

Einführung: Warum Melasse dem Menschen gut tut	9
Melasse, ein Abfallprodukt der Zuckerindustrie	17
Zusammensetzung der Zuckerrübenmelasse	20
Zusammensetzung der Zuckerrohrmelasse	20
Zusammensetzung der Melasse	22
Melasse – mehr als nur die Summe ihrer Teile	27
Die Wirkstoffe der Melasse	29
Saccharose	29
Invertzucker	31
Energie hat einen Namen – ATP	33
Vitamine	35
Melasse beinhaltet lebensnotwendige Aminosäuren	57
Mineralstoffe und Spurenelemente der Zuckerrohrmelasse	65
Mit Zuckerrohrmelasse lindern und heilen	77
Melasse ist kein Wundermittel	78
Melasse gegen die Folgen des Alkoholmissbrauchs	80
Alzheimer Erkrankung	81
Anämie (Blutarmut)	82
Angststörungen	83
Appetitlosigkeit	84
Arthritis und Arthrose (akute, chronische Gelenkentzündung)	84
Asthma	85
Bluthochdruck	87

Colitis ulcerosa	88
Depressionen	89
Dermatitis, Ekzeme, Psoriasis	90
Diabetes mellitus (Zuckerkrankheit)	91
Durchblutungsstörungen	92
Durchfallerkrankungen	94
Erschöpfungszustände	94
Fingernägel, Fussnägel und Haare	95
Gallensteine	96
Kryptopyrrolurie	97
Vitiligo (Weißfleckenkrankheit)	106
Schlussbemerkung	111
Quellenangaben	112

Die Ernährung ist ein einziges großes Wunder. Für den Naiven ist sie die selbstverständlichste Sache der Welt. Für den Naturforscher verbirgt sie tausende letzter Lebensrätsel.

Carl Ludwig Schleich 1859-1922

Einführung:

Warum Melasse dem Menschen gut tut

Gesunde Ernährung bedeutet, regelmäßig die kraftvollsten Nahrungsmittel zu essen, die unser Planet zu bieten hat.

Gesunde Nahrung enthält heilende Vitalstoffe. Diese regen das Immunsystem an, sind beim Entgiften hilfreich, und mobilisieren die Selbstheilungskräfte optimal.

Ein Baustein für eine gesunde Ernährung kann die regelmäßige Zufuhr der rohen schwarzen Zuckerrohrmelasse sein.

Sie liefert nicht nur den Brennstoff, damit wir denken und uns bewegen können, sie liefert auch die von der Pflanze mit Hilfe des Sonnenlichts vorgefertigten Bausteine für die tägliche Zellerneuerung. Während der Körper ernährt wird, wird er auch laufend erneuert. Ferner sind Tag und Nacht die Reparatursysteme des Organismus aktiv.

Etwa alle vier Tage erneuert sich die Magenschleimhaut, innerhalb von fünf Wochen die gesamte Haut, nahezu alle sechs Wochen die gesamten Leberzellen.

Andere Regenerationsprozesse dauern etwas länger, alle vier Monate erneuert sich unser Blut und in noch größeren Zeitabständen unser Skelettsystem oder die Mineralstoffzusammensetzung der Zähne. So braucht der menschliche Organismus für eine Rundumerneuerung circa sieben Jahre.

Nahrung hat in diesem Zusammenhang die wesentlichste Bedeutung und damit Einfluss auf den Zustand der inneren Organe, aber auch Haut, Haare, Nägel, wie rasch die körperliche Alterung fortschreitet, ob der Zellstoffwechsel funktioniert, wie aktiv das Immunsystem ist, oder wie gesund das Blut ist, welches alle Organe zu Organsystemen vernetzt.

Wenn die Versorgung und Entsorgung der einzelnen Zellen nicht optimal funktioniert, leidet der Gesamtorganismus an gravierenden Folgen. Eine optimale Zusammensetzung der Ernährung hat Einfluss darauf, welche Gene aktiviert werden und ob Ihnen erbliche Schwachstellen zu schaffen machen oder diese eher ausgeglichen werden. Sie bestimmt, welche Krankheiten wann ausbrechen, ob und wie rasch Genesung möglich ist.

Die Epigenetik, eine neue Disziplin, räumt mit früheren Vorstellungen auf: Gene sind nicht statisch, sondern ein Leben lang formbar. Der Mensch selbst kann sie durch den Lebensstil, die Ernährung, die Strahlung von elektromagnetischen Feldern, an- und ausschalten oder verändern. Genetisch beeinflusste Krankheiten lassen sich so beeinflussen und im Verlauf verändern.

Das Sonnenlicht, die Pflanzen und der menschliche Organismus kommunizieren auf symbiotische und komplexe interaktive Weise. Dies spielt sich auf der stofflichen, wie auch auf der feinstofflichen Informationsebene ab.

In diesem Buch finden Sie erstaunliche Einblicke in die Zusammensetzung und Wirkungsweise des „Lebensmittels“ Melasse, die bisher noch viel zu wenig bekannt sind und daher auch nicht genutzt werden.

In ihrem Potential werden die Inhaltsstoffe oftmals nicht vollständig verstanden und daher unterschätzt. Dabei ist Zuckerrohrmelasse leicht und preisgünstig zu erhalten. Daher kann jeder der möchte die positive Wirkung der Melasse erleben.

Viele Mineral- oder Pflanzenprodukte werden als Allheilmittel umworben. Wenn man dann aber die jeweiligen Inhaltsstoffe einmal kritisch beleuchtet, bemerkt man schnell, dass die Produkte oftmals nur dem Verkäufer helfen. Sie füllen durch hohe Preise und abenteuerliche Versprechungen seine Taschen und der Leidende geht in jeglicher Hinsicht leer aus. Daher sollte man nicht den Heilungsversprechen glauben, sondern nach logischen Zusammenhängen suchen, die das jeweilige Heilungsmodell erklären können, oft hilft auch nur der Selbstversuch.

Nehmen wir als Beispiel Diabetes, also die Zuckerkrankheit. Hier ist allgemeine Lehrmeinung, dass die Bauchspeicheldrüse durch ständige

Einnahme von großen Mengen an Industriezucker und anderen Kohlehydraten derart überlastet wird, dass ihre Produktionsfähigkeit für Insulin erschöpft ist.

Insulin schließt die Zelle auf, so dass der Blutzucker in die Zellen eintreten kann. Ein Mangel an Insulin bewirkt, dass der Blutzucker sich im Blut anhäuft und nun zu wenig Zucker in die Zellen kommt. Nun steigt der Blutzucker nach und nach so hoch an, dass er durch die Niere in den Urin gelangen kann.

Blut- und Urinzucker sind übrigens immer Traubenzucker (Glukose) und nicht etwa die Zuckerart Saccharose, die überwiegend in Melasse vorkommt. In der Harnschau des Mittelalters wies man Diabetes nach, indem man den Urin an das Fenster stellt. Gingen die Bienen an den Urin, wusste man, dass sie durch den Zucker angelockt wurden. Eine altertümliche Möglichkeit, Zucker im Urin nachzuweisen.

Fälle von Diabetes gab es also schon lange vor der Entwicklung der modernen Zuckerindustrie, jedoch ist die Anzahl der Erkrankten seit der explosionsartigen Entwicklung des Zuckerkonsums und damit der Fehlernährung enorm gestiegen.

Seit 1959 kennt man eine chromhaltige Substanz im Blut, die als Glukosetoleranzfaktor (GTF) bezeichnet wird. Sie ist absolut notwendig, damit Insulin überhaupt an der Zelle wirken kann. Wie ein Klebstoff heftet sie Insulin und Rezeptor auf der Zelloberfläche zusammen. Fehlt GTF, kann das Insulin nicht an dem jeweiligen Rezeptor andocken. GTF wird aus den Eiweißbestandteilen Glutaminsäure, Cystein und Glycin, sowie Nicotinsäure (Vitamin B₃) und Chrom gebildet. Der GTF wird daher auch als eine biologische Wirkform von Chrom bezeichnet.

Der GTF ist von seinem Wirkmechanismus Vitaminen recht ähnlich. Wir brauchen ihn in ganz kleinen Mengen (ca. 0,1 mg pro Tag) zur Aufrechterhaltung unseres Stoffwechsels und zur Verhütung von Diabetes.

Es liegt also nicht immer an der mangelnden Insulinproduktion, sondern häufig nur an einem Mangel an GTF. In einem solchen Fall bringt die zusätzliche Gabe von Insulin oder oralen Antidiabetika (Medikamente zur Verbesserung der Insulinproduktion) nichts. Der Blutzuckerspiegel wird sich nur wenig bis gar nicht dadurch beeinflussen lassen.

Wenn man nun dem Körper die Substanzen zuführt, die er braucht, um den GTF ausreichend bilden zu können, wird man nicht nur den Blutzuckerspiegel senken, sondern die Ursache der Erkrankung, den Mangel an Baustoffen, beseitigen.

Die wichtigsten Quellen für diese Substanzen sind Bierhefe, schwarze Zuckerrohrmelasse und der Rohzucker (Sucanat, Panela).

Der raffinierte Zucker und damit die ständige Anregung der Insulinproduktion ist somit nicht die alleinige Ursache von Diabetes. Es liegt vielmehr daran, dass dem Zucker wichtige Spurenelemente wie Chrom bei seiner Produktion entzogen werden, welche die Entstehung der Krankheit in vielen Fällen verhüten würde.

Aber nicht nur Diabetes, sondern beispielsweise auch Übergewicht rühren oft vom Konsum des weißen, raffinierten Zuckers her.

Bei Chrommangel stellt sich ein erhöhter mittlerer Insulinspiegel ein, und Insulin ist das am meisten verantwortliche Hormon für Übergewicht. Der normale Zucker fördert aber noch auf anderen Wegen den Fettsatz. Ihm fehlen sämtliche Ballaststoffe. Das beschleunigt seine Resorption im Darm und erhöht damit den „Insulinpeak“ (Spitzenbelastung). Einige Zeit nach jedem Zuckergenuss wird der Blutzucker durch das viele Insulin auf zu tiefe Werte hinabgedrückt. Durch den „Genuss“ von Zucker entsteht ein Teufelskreis, immer mehr zu essen und zu naschen. Ein weiterer Punkt, vielleicht der wichtigste, ist noch weitgehend unbekannt. Jede einzelne Zuckerezufuhr fördert in der Leber die Bildung von Enzymen, welche speziell für die Fettsynthese verantwortlich sind. Jedes Mal, wenn man Zucker isst, muss man damit rechnen, dass jeweils die Hälfte davon rasch in Fett umgewandelt wird. Nur wenn man kalorienarm lebt oder viel Sport treibt, wird dieses Fett später auch wieder verbrannt. Ist das nicht der Fall, wird sich zwangsläufig Fett im Körper einlagern. Es kommt zur Gewichtszunahme. Die starke Fettbildung wird von vielen Menschen immer wieder beobachtet und von der „Süßwarenindustrie“ ebenso oft abgestritten.

Industriezucker fördert die Bildung von Arteriosklerose. Da Zucker ballaststofffrei ist, vermindert er die Ausscheidung von Gallensäuren mit dem Stuhl. Auf diesem Umweg erhöht Zuckergenuss den

Cholesterinspiegel. Aus dem gleichen Grund fördert Zucker auch die Bildung von Gallensteinen. Es ist ferner bewiesen, dass reichlicher Zuckerkonsum zum Anstieg des mittleren Blutdrucks führt und damit ein wichtiger Wegbereiter für Herzinfarkt und Hirnschlag ist.

Im Darm leben über 500 verschiedene Bakterienarten, die sich durch die Zucker in der Melasse optimal ernähren können. Insgesamt hat der Mensch 10mal mehr Bakterien im Darm, als körpereigene Zellen.

Das Wort „Antibiotika“ bedeutet auf Deutsch übersetzt „gegen das Leben“ (anti, bios). Gegen das Leben gerichtete Substanzen unterscheiden nicht zwischen für uns sinnvollem Leben und aggressiven Terroristen im Körper, die Krankheiten auslösen können.

Bildlich gesprochen fahren sie wie eine Dampfwalze über alles mikrobielle Leben und zerstören es.

Einige Bakterien überleben diesen Angriff. Für den Körper sinnvolle Mikroben, also probiotische Mikroorganismen, sind über Fermentationsprozesse in der Lage, sich von den Zuckerarten und anderen Inhaltsstoffen der Melasse zu ernähren. Ihre Populationen wachsen dadurch wieder an, und die Darmflora kann sich so von dem Vernichtungsschlag der Antibiotika wieder erholen.

Im Fermentationsprozess wandeln die Bakterien Melasse in Milchsäure um. Diese Milchsäure wird nun ins Blut übernommen und ist in der Lage, wachstumsfördernde Substanzen von Krebszellen zu neutralisieren. Auch ein Beispiel dafür, dass eine gesunde Darmflora wichtig ist. Nicht umsonst bezeichnet man den Darm als die Wurzel des Lebens.

Außer der Aufnahme von Nahrungsmitteln dient der Darm auch als Ausscheidungsorgan für im Körper gebildete Abfallprodukte. Wo sonst käme das Kindspech her, der erste Stuhl eines Neugeborenen? Mekonium (Kindspech) setzt sich aus abgestorbenen Zellen der Schleimhaut, eingedickter Galle und Stoffwechselendprodukten des Körpers zusammen.

Die Vaginalflora der Mutter ist die erste Darmflora des Neugeborenen. Über den Geburtskanal nimmt das Kind die Bakterien seiner Mutter auf,

die sich innerhalb von Stunden im kindlichen Organismus ausbreiten. Dieses frühe Erbe gilt es ein Leben lang zu schützen und zu bewahren. Bekanntermaßen ist also ohne eine gesunde Darmflora eine Aufspaltung und Auswertung der Nahrung nicht möglich.

Die gesunden Darmkeime erzeugen Colicine, Buttersäure, Propion-, Essig-, Ameisen- und Dicarbonsäure. Krankmachende Bakterien sind in der Regel „Säureflüchter“ und werden daher von den gesunden Keimen verdrängt.

Ferner fördert eine gesunde Darmflora die Bildung von Gallensäuren, durch welche die Resorption der Nährstoffe und Vitalstoffe entscheidend gefördert wird. Sie verhindert die Bildung von Cholesterin-Buttersäure, die krebshemmende Substanzen blockiert. Sie bildet Polysaccharid-Simplexe, die Krebszellen zum Zerfall bringen können. Ferner hemmt sie die Darmfäulnis, und damit vermindert sie die Giftstoffbildung im Darm.

In der Dünndarmschleimhaut sitzen rund 80% unseres gesamten Immunsystems. Auch dessen Leistung oder dessen Fehlverhalten (z.B. Allergien oder Autoimmunerkrankungen) wird durch den Zustand des Darms bestimmt.

Diese Aufzählung ließe sich schier unendlich verlängern. Fazit ist, ohne gesunde Bakterien geht es nicht, und bei all dem kann die Zuckerrohrmelasse hilfreich sein.

Viele industriell gefertigte Nahrungsmittel enthalten Konservierungsstoffe. Dies klingt zunächst harmlos. Doch was sind Konservierungsstoffe und wie machen sie die Nahrung haltbar?

Es gibt natürliche Konservierungsstoffe. So zählt Vitamin C zu den Antioxidantien. Diese verhindern, dass andere Substanzen durch freie Radikale (z.B. isolierte Sauerstoffatome) geschädigt werden. Sie haben eine hohe Bindungsfähigkeit und fangen somit die schädigenden Radikale weg, bevor diese einen Schaden anrichten können. Damit wird eine oxidative Schädigung von Nahrung verhindert. Nimmt man beispielsweise einen aufgeschnittenen Apfel und reibt den frischen Saft einer Zitrone über die Schnittstelle, verhindert man eine vorzeitige Oxidierung durch das darin enthaltene Vitamin C. Damit sieht der Apfel länger appetitlich aus. So gibt es eine Reihe von natürlichen Konservierungsstoffen.

Selbst Zucker ist ein Konservierungsstoff. Aus diesem Grund halten sich Marmeladen recht lange, ohne zu verderben. Da Zuckerrohrmelasse einen hohen Zuckeranteil hat, wirkt dieser hier auch als natürliches Konservierungsmittel.

Obwohl es noch andere natürliche Konservierungsstoffe gibt, verwendet die Industrie oftmals auch chemische Konservierungsstoffe.

Chemische Konservierungsstoffe wirken antibakteriell und verringern so die Anzahl der Bakterien in den Nahrungsmitteln. Dadurch verderben die Nahrungsmittel nicht so schnell und bleiben länger haltbar.

Doch was machen diese Konservierungsstoffe mit den im Darm befindlichen Bewohnern?

Die guten und lebenswichtigen Darmbakterien werden zu Attentatsopfern dieser „chemischen Keulen“, die der Verbraucher aufgrund des harmlos klingenden Begriffs „Konservierungsstoff“ gar nicht enttarnt. Wer sich also viel von Fertignahrungsmitteln ernährt, braucht sich, schon alleine aus diesem Grund, über Darmstörungen nicht zu wundern. Melasse erweist sich auch in diesem Fall als durchaus heilsam für die Darmflora.

Es ist wichtig darauf hinzuweisen, dass Melasse einen hohen Anteil an Invertzucker 21% und Saccharose 33% enthält und somit zum Süßen auf gesunde Art hervorragend geeignet ist, was an den Unterschieden zwischen den Zuckerarten liegt, worauf später näher eingegangen wird.

Schwarze Melasse enthält eine Vielzahl an Inhaltsstoffen, die wir später näher betrachten wollen und hilft dem Menschen, mit diesen seinen Stoffwechsel besser zu vollziehen.

Beim Kauf sollte auf biologisch angebaute und hergestellte Melasse Wert gelegt werden, da Zuckerrohr aus konventioneller Produktion oft Pestizid belastet ist.

Melasse, ein Abfallprodukt der Zuckerindustrie

Melasse ist es ein uraltes Hausmittel, das schon sehr früh bei vielen Krankheiten eingesetzt wurde. Das Wort „Melasse“ ist ein französisch-spanisches Lehnwort, abgeleitet von „miel“ für Honig. So sollte man ihn auch betrachten - als den Honig des Zuckerrohrs.

Seine Anwendungsgebiete sind breit gefächert. Von positiven Auswirkungen bei Arthritis und Arthrose (akute und chronische Gelenkentzündung) oder Krampfadern, Hauterscheinungen (Ekzeme), Störungen im Herz-, Kreislaufsystem, Nervenleiden und Verdauungsstörungen wird berichtet. Selbst Gallensteine sollen durch die Anwendung der Zuckerrohrmelasse schon verschwunden sein.

Melasse ist ein brauner, zähflüssiger Sirup, der bei der Zuckerproduktion aus Zuckerrohr oder Zuckerrüben anfällt. Melasse ist also ein wahrhaft internationales Produkt, wenn man bedenkt, dass Zucker in fast jedem Land dieser Erde hergestellt wird. Zucker wird in etwa 120 Ländern produziert, davon ist über 70% Rohrzucker und der Rest Rübenzucker. Selbst die Verarbeitung mit modernster Technik schafft es nicht, den gesamten Zucker aus der Zuckerrübe oder dem Zuckerrohr zu extrahieren. Nachdem die Zuckerkristalle mittels Zentrifugieren gewonnen wurden, bleibt Sirup übrig, in dem noch ein Teil der Zuckerarten stofflich gebunden ist. Hauptbestandteil der Melasse ist also der Zuckergehalt, der um 54% liegt.

Die Produktion von Zucker aus Zuckerrohr lässt etwa 47,5 Kilo Melasse aus einer Tonne Zuckerrohr anfallen.

Bei der Verarbeitung von Zuckerrüben fallen nur etwa 32,5 Kilo pro Tonne Zuckerrübe an. Zuckerrohr eignet sich also eindeutig besser zur Gewinnung von Melasse als Zuckerrüben. Leider steht jedoch bei der Industrie die Gewinnung des weißen Zuckers im Vordergrund.

Zuckerrübenmelasse und Zuckerrohrmelasse haben einige Vorzüge, die es erlauben Melasse, in sehr vielen Bereichen der Weiterverarbeitung einzusetzen. Zusammengefasst sei nur erwähnt, dass die Melasse aufgrund

des süßen Geschmacks (Zuckerrohrmelasse schmeckt etwas anders als Zuckerrübenmelasse), dem hohen Zuckergehalt (Energief Lieferant), und wichtigen anderen stofflichen Bestandteilen sowohl in der Futtermittelindustrie für Kraft- und Mineralfutter (Vitalstofflieferant, Geschmack, gute Verdaulichkeit, Kleb- und Presshilfsmittel), als auch in der Fermentationsindustrie und anderen Produktionsstätten eingesetzt wird.

Melasse enthält nicht nur Zucker und andere Kohlenstoffe, sondern auch Vitamine, Rohprotein (Aminosäuren), diverse Mineralstoffe und Spurenelemente.

Dieses macht sie zu einem interessanten Rohmaterial beispielsweise in der Hefe- und Alkoholindustrie.

Das Ziel der Zuckerfabriken ist es aber, Zucker (oder auch in einigen Ländern Alkohol) zu erzeugen und nicht Melasse. Es sind eben keine Melassefabriken und Melasse ist nur ein „Nebenerzeugnis“. Die weltweite Zuckerproduktion dürfte 2009 bei etwa 150 Millionen Tonnen liegen, wobei hiervon etwa 110 Millionen Tonnen Rohrzucker sind und die Zuckerproduktion aus Zuckerrüben etwa 40 Millionen Tonnen beträgt. Dementsprechend verteilt sich auch die Melasseproduktion, wobei man davon ausgehen darf, dass sich das Verhältnis weiterhin und weltweit zugunsten der Zuckerrohrmelasse verschieben wird.

Die erzwungene neue Zuckerpolitik der EU wird zu einer weiteren Reduzierung der Fabrikstandorte in Deutschland und der Zuckerproduktion führen. Im Jahre 2006 haben etwa 46.500 Bauern auf 437.000 ha Zuckerrüben angebaut. Innerhalb der vorhergehenden Jahre nahm somit die Anzahl der Rübenbauern um etwa 2.000 pro Jahr ab und die Anbaufläche verringerte sich um etwa 10.000 ha pro Jahr seit 2003.

Im Jahre 2006 lag die Zuckerproduktion Deutschlands bei etwa 4,375 Millionen Tonnen.

Alle grünen Pflanzen bilden über die Photosynthese Zucker. Die Pflanzen wandeln mit der Energie des Sonnenlichts das Kohlendioxid der Luft und das Wasser in Zucker um. Diesen Zucker benötigen sie für ihr eigenes Wachstum als Energielieferanten. Zuckerrüben und Zuckerrohr sind in der Lage Zucker (Saccharosen) auf Vorrat zu speichern.



Aus Kohlendioxid (CO₂) und Wasser entsteht bei Reaktion Zucker und Sauerstoff. Dies ist der Stoffwechsel der Photosynthese in den Pflanzen. Diese einfache Gleichung zeigt sehr schön, wie leicht unser Umweltproblem zu lösen wäre. Aber anstatt immer mehr Wälder und sonstige natürliche Lebensräume zu schaffen, wird zu Gunsten der Industrie gerodet!

Anders als bei den Zuckerrüben wird Zuckerrohr über Stecklinge angebaut. Stücke des unteren Teils des Halmes werden entweder manuell oder mechanisch reihenweise in den Boden gelegt. Man pflanzt so etwa bis zu 20.000 Stecklinge pro Hektar. Die Stecklinge benötigen etwa zwei Wochen, bis sie Wurzeln bilden. Nach etwa einem Vierteljahr sind die Reihen dann geschlossen. Dies alles setzt natürlich gute Witterungsbedingungen voraus, insbesondere auch genügend Feuchtigkeit. Zuckerrohr benötigt mehr Wasser als Zuckerrüben, was in vielen Regionen eine künstliche Bewässerung erfordert.

In Nordafrika, wo teilweise sowohl Zuckerrohr als auch Zuckerrüben angebaut werden können, entscheidet man sich aufgrund der Wasserknappheit inzwischen oftmals für den Anbau von Zuckerrüben.

Abhängig von der Sorte, die gepflanzt wurde, kann die erste Ernte in der Regel nach etwa zwölf Monaten vorgenommen werden, wobei es schnellwüchsige Sorten gibt, die bereits nach neun Monaten geschnitten werden können, während andere Rohrsorten bis zu zwei Jahre zur ersten Ernte benötigen. Dabei wird das Zuckerrohr über dem Boden, aber unter den Blättern, die keinen Zucker enthalten, geschnitten. Die verbleibenden Wurzeln oder „Halmstoppel“ schlagen wieder aus und ein Jahr später kann erneut geerntet werden. Bevor ein Feld ausgelaugt ist, kann auf ihm bis zu acht Jahre Zuckerrohr kultiviert werden.

Die Ernte selber findet in der trockenen Jahreszeit statt. Die trockene Periode kann je nach Region zweieinhalb aber auch elf Monate dauern, daher finden teilweise bis zu zwei Ernten pro Jahr statt. Da Zuckerrohr in subtropischen und tropischen Ländern geerntet wird, muss es schnell, möglichst innerhalb von zwei Tagen nach dem Schnitt, verarbeitet werden, da aufgrund der Temperaturen und des hohen Zuckeranteils Mikroorganismen für schnellen Zerfall sorgen.

Zusammensetzung der Zuckerrübenmelasse

Mineralstoffe	in %	Spurenelemente	in mg/kg
Magnesium	0,05	Selen	0,01
Schwefel	0,35	Bor	3,0
Phosphor	0,04	Kupfer	2,0
Calcium	0,4	Zink	0,02
Kalium	3,5	Eisen	0,01
Chlorid	1,2	Mangan	1,0
Natrium	1,0	Kobalt	4,0

Zusammensetzung der Zuckerrohrmelasse

Mineralstoffe	in %	Spurenelemente	in mg/kg
Magnesium	0,4	Selen	0,02
Schwefel	0,5	Bor	3,0
Phosphor	0,1	Kupfer	9,0
Calcium	0,6	Zink	10,0
Kalium	3,5	Eisen	200,0
Chlorid	1,3	Mangan	20,0
Natrium	0,2	Kobalt	0,5



Buch jetzt bestellen!
Versandkostenfrei!

Interesse geweckt?

Schwarze Zuckerrohrmelasse ist ein altes Heilmittel. Sie enthält zahlreiche Vitalstoffe, Mineralstoffe, Spurenelemente und Aminosäuren. Ihre Anwendungsgebiete sind weit gefächert.

Jörg Rinne

Besser leben mit Melasse

Inhaltsstoffe und Anwendungsgebiete im Detail erklärt

120 Seiten, kartoniert, **12,90 €**
ISBN 978-3-940392-67-1