

# Zucker

## **Text aus der Produktion der Theaterwerkstatt Pilkentafel „von der Begierde Burgen zu bauen – eine Selbstuntersuchung“ von Elisabeth Bohde**

Was Sie hier sehen ist Zucker! Rübenzucker um genau zu sein. Die Zuckerrübe wächst in gemäßigttem Klima, also auch bei uns. Erst ab der Mitte des 19. Jahrhunderts gelingt aus der Zuckerrübe Zucker zu raffinieren und seitdem verzehren wir Rübenzucker. In großen Mengen.

Aber von dem sprechen wir hier nicht. Wir sprechen vom Zucker aus Zuckerrohr.

Das Zuckerrohr stammt aus Papua-Neuguinea. Schon um 500 vor unserer Zeitrechnung scheinen die Inder Zucker zu produzieren. Dioskurides, ein griechischer Arzt, schreibt: „ Es gibt eine von Art kompakten Honig, genannt saccharon, der aus dem Schilf Indiens und Arabiens stammt, eine ähnliche Konsistenz wie Salz hat und wie dieses zwischen den Zähnen zerbrösel“

Das ist Zucker!

Mit der arabischen Expansion verbreitet sich die Pflanze und das Wissen um die Zuckerherstellung in ganz Europa. Zucker bleibt aber ein absolutes Luxusgut, denn Zuckerrohr ist eine tropische Pflanze, die stabil hohe Temperaturen und viel Wasser braucht, und außerdem ist die Herstellung aufwändig und arbeitsintensiv. So kann die Massenproduktion erst mit Sklaven in den Kolonien gelingen. Zucker ist das erste „industrielle Nahrungsmittel“: immer gleich, sehr lang haltbar, transportfähig... und makellos weiß