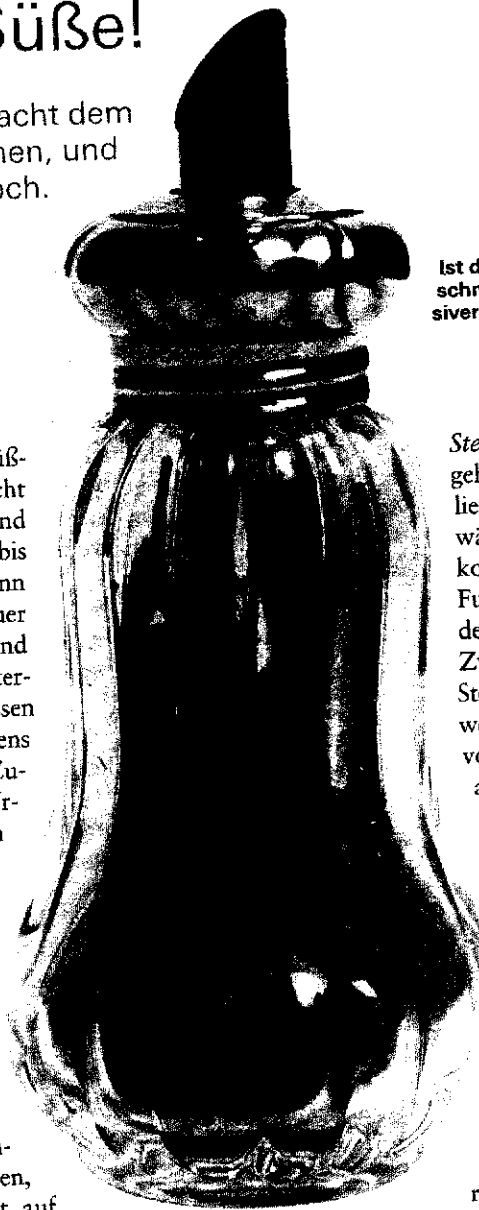


# Hallo, Süße!

Eine kleine, unscheinbare Pflanze macht dem Zucker Konkurrenz. Sie süßt, ohne dick zu machen, und zahnfreundlich ist sie auch noch.

Von Rebecca Smit

Ist die süß! Stevia schmeckt 300-mal intensiver als Zucker.



*Stevia rebaudiana* Bertoni gehört seitdem zur Familie der Chrysanthemengewächse. Auch in Europa konnte sie kurze Zeit Fuß fassen: Während der deutschen Blockade im Zweiten Weltkrieg wurde Stevia in England probeweise angepflanzt, um von Zuckerimporten unabhängig zu werden.

Nach dem Krieg geriet das Projekt in Vergessenheit.

Heute bekommt man Stevia in Deutschland als Tee, Pulver und flüssiges Konzentrat in Apotheken, Reformhäusern und übers Internet. Einige Gärtnereien verkaufen die mehrjährige Staude. Im Sommer

auf dem Balkon, im Winter an einem hellen, nicht zu warmen Platz gedeiht sie problemlos. Man kann ihre Blätter wie Basilikum abzupfen und an Stelle von Zucker in den Tee geben. Ganz legal, denn nur der Handel ist verboten, nicht der Besitz.

Brigitte Wörner hat am Bundesinstitut für gesundheitlichen Verbraucherschutz und Veterinärmedizin in Berlin Gutachten über Stevia erarbeitet. Nach ihrer Erfahrung haben es Naturprodukte oft noch schwerer als künstliche Geschmacksstoffe, eine Zulassung zu erlangen: »Müssten Kartoffeln oder Tomaten heute in Brüssel zugelassen werden, hätten sie große Schwierigkeiten. Sie enthalten giftige Substanzen, die in hoch konzentrierter Form sogar tödlich sein können.« Nach ihrer Einschätzung kann es zehn Jahre oder länger dauern, bis die ersten Stevia-Produkte in deutschen Supermarktregalen stehen. □

in Europa einen neuen Süßstoff zulassen will, braucht einen langen Atem und sehr viel Geld.« 200 bis 400 Millionen Mark kann es kosten, bis ein neuer Zusatzstoff ausreichend erforscht ist. Bis alle Untersuchungen abgeschlossen sind, vergehen mindestens sieben Jahre, bis die Zulassungsbehörden ihr Urteil gefällt haben, noch mal sieben. So wurde der weit verbreitete Süßstoff Aspartam (Nutra-Sweet) 1965 in den USA entdeckt, dort aber erst 1983 zugelassen. In Europa dauerte es bis 1991. Ein Aufwand, den hiesige Unternehmen für Stevia scheuen, zumal sie kein Patent auf einen Stoff erwarten können, der weltweit schon im Handel ist. »Über kurz oder lang«, vermutet Heidrun Mund, »wird sich ein japanischer oder amerikanischer Großkonzern die Zulassung in Europa holen.«

Zuletzt lehnte die Europäische Kommission Ende Februar den Antrag eines kleinen belgischen Stevia-Anbauers mit der Begründung ab, der Süßstoff sei noch nicht ausreichend untersucht. Dabei wird Stevia schon seit Jahrhunderten genutzt: Lange bevor Spanier und Portugiesen im 16. Jahrhundert Südamerika eroberten, süßten die Guarani- und Mato-Grosso-Indianer mit Stevia. Sie nannten sie »Ka'a'he Ye«, »Caa-a yupe« oder »Caa inhem«, was übersetzt »süßes Kraut«, »Honigblatt« und »süßes Glück« heißt. 1887 ordnete der Naturwissenschaftler Antonio Bertoni die Pflanze der Gattung Stevia zu.

es ist, als würde ein Zuckerwürfel im Mund explodieren. Ein einziges grünes Stevia-Blättchen genügt und Zunge und Rachen prickeln vor Süße, jede Sinneszelle signalisiert Genuss. Die unscheinbare Pflanze *Stevia rebaudiana* ist 15-mal süßer als Zucker, der Extrakt ihrer Blätter 300-mal. Eine echte Alternative: Stevia süßt, ohne dick zu machen; getrocknet und pulverisiert ist sie so einfach zu verwenden wie Zucker; statt die Zähne anzugreifen, enthält sie Stoffe, die Zahnbelag verhindern und gegen Zahnfleischbluten helfen sollen. Und solange man es mit dem Süßen nicht übertreibt, tritt auch kein unangenehmer Beigeschmack auf. Ein Wunderwerk der Botanik also, aber in Europa fast unbekannt.

Die Stevia-Pflanze stammt aus dem Grenzgebiet zwischen Paraguay und Brasilien, wird bis zu einem Meter groß und bildet im Herbst zarte, weiße Blüten aus. In Japan hat sie bereits die Hälfte des Süßmittelmarktes erobert. Seit mehr als zwanzig Jahren findet sich der natürliche Süßstoff in japanischen Fruchtsäften, Backwaren und Sojasaucen. Auch die Coca-Cola-Company süßt einen Pfirsichsaft, der nur in Japan erhältlich ist, mit Stevia. In den USA sind Stevia-gesüßte Lebensmittel bei Diabetikern beliebt, da sie helfen können, den Blutzuckerspiegel zu normalisieren. In den Vereinigten Staaten hat der aus der Pflanze gewonnene Stoff Steviosid seit 1995 eine Zulassung als Nahrungsmittelergänzung. Auch in Kanada, China und Israel wird die Pflanze seit Jahren angebaut und von Millionen Menschen genutzt. Aber die EU-Kommission hat Vorbehalte. Schließlich verwendeten Indianerstämme einst den Sud aus ihren Blättern zur Verhütung; ein Süßstoff, der gleichzeitig Antibaby-Pille sein könnte – das war dem wissenschaftlichen Komitee für Lebensmittel doch zu riskant.

»Stevia könnte den Markt revolutionieren«, sagt Heidrun Mund, Geschäftsführerin des deutschen Süßstoffverbandes, »aber wer