



Stevia ist ein Mega-Thema: Allein Coca Cola hatte 2007 bereits 24 Patente auf Stevia-Produkte angemeldet – weil herkömmliche Zucker-Ersatzstoffe von der EU auf mögliche Krebserreger geprüft werden. FOTO: ZVG

Vollbad mit Zucker

STEVIA / Die tropische Wunderpflanze aus Paraguay könnte bereits ab Ende des Jahres 2011 den EU-Zuckermarkt in Bewegung bringen.

VON CHRISTIAN BAYR

Kuchen mit Badeszusatz? Lieber nicht. Außer der Badeszusatz wird aus der Stevia-Pflanze gewonnen und enthält einen Wirkstoff, der in seiner reinsten Form 300 Mal süßer ist als normaler Zucker.

Eigentlich verdient Franz Reisenberger vom gleichnamigen Handelshaus in Perchtoldsdorf sein Geld mit Futtermittel-Zusatzstoffen und Rohstoffen für die Nahrungsmittelindustrie. Vor fünf Jahren stieß er durch Zufall auf Stevia: Seitdem bietet er unter dem Markennamen Eubiotica Produkte aus der tropischen Wunderpflanze an – als Kosmetika. Reisenberger: „Leider hat die EU Stevia-Produkte als Nahrungsmittel noch nicht genehmigt. Deswegen deklarieren wir unsere Stevia-Produkte ganz legal als Bademittelzusätze.“

Der natürliche Süßstoff aus den Blättern der knapp ein Meter hohen, krautigen Pflanze, die auch als Süßkraut oder Honigkraut bekannt ist, ist in Übersee bereits seit langem als Süßungsmittel im Einsatz: In Japan etwa

machen Stevia-Produkte schon 40 Prozent des Zuckerersatzstoffmarktes aus. In Südamerika wird Stevia auch als Arznei eingesetzt und soll gegen Übergewicht, Herzschwäche, Bluthochdruck und Sodbrennen helfen.

Bei entsprechender Züchtung auch bei uns überlebensfähig

Die ursprünglich tropische Stevia ist frostempfindlich, bei entsprechender Züchtung wäre sie aber, so Reisenberger, durchaus auch bei uns überlebensfähig, dort, wo Kukuruz und Wein gedeihen.

Bald wird in Kroatien mit einer Auspflanzung begonnen, theoretisch könnte sie fast überall in Südeuropa wachsen.

Reisenberger plant gerade eine erste Versuchsanlage in Niederösterreich, die in zwei, drei Jahren Stevia-Produkte herstellen könnte. Und er arbeitet mit dem Lebensmitteltechnologie-Zentrum in Wieselburg an einer Backmischung auf Basis von Steviol-Glycoiden: „Nachteil ist ein Lakritze-Beigeschmack, der aber durch eine passende Wirkstoffkombination verschwindet.“

Ebenfalls in Wieselburg, an der Fachhochschule für Produktmarketing, läuft ein Projekt namens Mind-Box, bei dem sieben Studenten im Auftrag der Agrana an einer Marketingstrategie für Stevia-Produkte tüfteln.

Sprecherin Alexandra Strondl: „Wegen der Verarbeitungsmethode darf man nicht mit dem Wort ‚natürlich‘ operieren, vorstellbar wären daher Begriffe wie ‚ursprüngliche Süße‘.“

Bei der Agrana ist man jedenfalls für eine Stevia-Freigabe in der EU mit Ende 2011 gerüstet. Bei Fruchtsaftkonzentraten, aber auch bei Joghurt könnte Stevia ein Thema sein, überall dort, wo es um Kalorien-Reduzierung geht. Trotz eines möglichen weltweiten Milliardengeschäftes mit Stevia gibt sich Josef Pinkl, Sprecher der niederösterreichischen Rübenbauern, gelassen: „Wir sehen das als Nischenprodukt im Getränkebereich, bei Wellness-Drinks. Gerade beim Backen, wo Zucker ja ein wichtiger Bestandteil auch der Masse ist, macht ein Ersatz nur wenig Sinn.“

www.eubiotica.at, www.mind-box.at

Süßes Kraut im Vormarsch

ZUCKERERSATZ / Stevia in den Tropen seit Jahrhunderten im Einsatz.

Seit Jahrhunderten nützen die Guarani-Indianer Paraguays die Stevia-Pflanze zur Süßung des Mathe-Tees. Sie nannten sie Caa'ehe (süßes Kraut). 1887 wurde Stevia von Moises Giacomo Bertoni botanisch klassifiziert.

In den Sechzigerjahren entdeckten die Japaner den Stevia-Inhaltsstoff Rebaudiana als Basis für die Süßstoff-Produktion. 1999 wurde erstmals ein Antrag auf Zulassung von Stevia als Nahrungsmittel in der EU gestellt, der allerdings abgelehnt worden ist. 2008 ließ man Steviol-Glycoside als Lebensmittel in Neuseeland, den USA und – für einzelne Produkte – auch in der Schweiz zu. Genau vor einem Jahr hat die EFSA (European Food Safety Authority) – auch aufgrund eines Antrags der Firma Reisenberger aus Perchtoldsdorf – entschieden, das Steviol-Glycoside unbedenklich und für den Einsatz in Lebensmitteln geeignet sind.

Experten rechnen mit einer EU-weiten Zulassung mit Jahresende 2011.

Weltweit werden 20.000 Hektar Stevia angebaut. Die Pflanze gedeiht primär in tropischen Gebieten und gehört zu den Korbblütlern. Insgesamt sind fast 300 verschiedene Arten bekannt.

Die Pflanze stammt ursprünglich aus Paraguay, wird aber heute im großen Stil auch in China angebaut. Der für die Süßstoff-Produktion hochwertigste Stoff ist das Rebaudiosid A, für eine kommerzielle Verwendung ist ein Reinheitsgrad von mindestens 95 Prozent erforderlich.

Die Einsatzgebiete für Stevia-Produkte sind vielfältig und reichen von Süßstoffen für Getränke oder Joghurts bis zu Backwaren, Marmeladen, Schokolade, Ketchup oder Eis.

Stevia ist nahezu kalorienfrei und auch für Diabetiker sehr gut verträglich. Schülerinnen und Schüler der HBLA Ursprung in Salzburg haben außerdem in einer Studie eine karieshemmende Wirkung von Steviol-Glycosiden nachgewiesen.