

STEVIA (SÜSSKRAUT)

<http://heilfastenkur.de/Stevia.shtml>

Stevia zählt zur [Pflanzen-Familie](#) der [Korbblütler](#) (Asteraceae)

Botanischer Name für Stevia » [Stevia](#) rebaudiana

Stevia ist DIE Alternative zu Zucker und Süßstoffen. Das süße Kraut ist um ein vielfaches süßer als Zucker, hat dennoch keine Kalorien und ist obendrein noch urgesund.

Je nach Gegend und Klima ist das Stevia-Blatt 10 bis 30-mal so süß wie Zucker. Extrakte der süßen Wirkstoffe können sogar die 400fache Süßkraft von raffiniertem Zucker erreichen.

Schon die Indios in der präkolumbianischen Zeit nutzten Stevia zum Süßen und zu Heilungszwecken.

In Japan hat Stevia bereits 50% des Süßmittelmarktes erobert und steht mittlerweile als Pulver oder in Tablettenform zum Süßen in jedem Teehaus, Café oder Restaurant - als gesunde Alternative zu Zucker und Süßstoffen.

Leider gilt Stevia bei uns nach wie vor nur als Insider-Tipp unter Gesundheitsbewußten.

Mächtige Interessengruppen der Süßstoff- und Zuckerindustrie scheinen die Verbreitung von Stevia sowohl in Europa als auch in den USA bislang zu vereiteln, obwohl die gesundheitliche Unbedenklichkeit von Stevia mittlerweile weltweit von offiziellen Stellen bestätigt wurde.

Zur Zeit sieht die rechtliche Lage wie folgt aus:

In Europa unterliegen Stevia-Produkte der Novel-Foods-Verordnung. Das heißt, sie sind frei erhältlich! Jedoch dürfen Stevia-Produkte bis zu ihrer endgültigen Zulassung durch das Scientific Committee on Food der EU nicht als Süßstoffe, Lebensmittel oder Lebensmittelzutaten angeboten werden. Sie müssen deutlich gekennzeichnet sein, um sich von Lebensmitteln/Süßstoffen zu unterscheiden.

Eine Liste mit seriösen Anbietern von Stevia-Blättern und Stevia-Auszügen findest du auf der Website: www.freestevia.de

Bislang ist die Zulassung von Stevia immer wieder aufgrund angeblich unzulänglicher Informationen gescheitert. Eine ganze Reihe von Universitäten und Wissenschaftlern setzen sich jedoch sehr stark für die Legalisierung von Stevia ein. (Links siehe weiter unten)

Bleibt zu hoffen, dass die Wissenschaft bald siegen wird :-). Damit Stevia in Deutschland künftig ganz offiziell zum Süßen verwendet werden darf und auch bei der Behandlung von Diabetes, Bluthochdruck und eventuell auch Hautkrebs eingesetzt werden kann.

Die Legalisierung von Stevia als natürlichem Mittel zum Süßen könnte auch der erste Schritt sein, künstliche Süßstoffe, deren wirklich gefährliche Nebenwirkungen hinlänglich bekannt sind, endlich vom Markt zu verbannen.

Andere volkstümliche Namen für Stevia: Honigblatt · Paraguay-Süßkraut

Wo Stevia wächst und gedeiht (Standort und Verbreitung):

Stevia stammt ursprünglich aus den Hochebenen von Paraguay und den angrenzenden Gebieten von Brasilien.

Stevia blüht in den Monaten (Blütezeit): August, September, Oktober

Stevia-Blätter werden zu Beginn der Blüte (Spätsommer / Frühherbst) geerntet. Dann ist der Steviosid-Anteil, der die Süße ausmacht, am größten. Man kann sie jedoch auch den ganzen Sommer über sammeln.

Stevia-Tipps für den Gärtner

Das Süßkraut Stevia rebaudiana ist geeignet für sonnige bis halbschattige Plätze. Wuchshöhe 25 cm. In Brasilien beheimatete Zierpflanze. In ihrer natürlichen Umgebung kann die Stevia-Staude im ausgewachsenen Zustand eine Höhe von ungefähr einem Meter erreichen.

Stevia ist eine mehrjährige Pflanze, die keinen Frost verträgt. Im Winter solltest du sie also besser ins Haus hereinholen oder im Gewächshaus oder Wintergarten unterbringen. Außerdem mag sie sonnige, luftige Standorte.

Aussaat: auf der Fensterbank (am besten auf der Heizung)

Keimtemperatur: 25 Grad (konstant bei Tag und Nacht)

Keimdauer: 5- 8 Tage

Das Saatgut darf nicht mit Erde bedeckt werden, sondern wird nur leicht auf der Erde angedrückt. Stevia ist ein Lichtkeimer. Gut feucht halten!

Den größtmöglichen Wachstum und Ertrag erzielst du, wenn die Stevia-Setzlinge möglichst frühzeitig - also gleich nach den Eisheiligen Mitte Mai - ins Freiland gepflanzt werden.

Vermehrung durch Stecklinge

Wenn du eine bereits gut entwickelte Stevia-Pflanze besitzt, kannst du Ableger gewinnen, indem du kleine Blumentöpfchen rund um die Pflanze aufstellst und die äußeren Zweige hinunterbiegst und mit Steinen beschwerst. Nach ungefähr einer Woche bilden sich Wurzeln an diesen Zweigen und du kannst die Verbindung zur Mutterpflanze kappen. Auf diese Weise lassen sich aus einer Stevia-Pflanze ca. 10 neue Pflänzlein ziehen.

Achtung beim Verzehr von Stevia

Bei der Dosierung von Stevia zum Süßen solltest du beachten, dass ein Teelöffel grünes Stevia-Pulver in etwas so viel Süßkraft besitzt wie zwei Tassen Zucker.

Stevia-Rezepte für Gesundheit und Wohlbefinden:

Getrocknete Stevia-Blätter sind fast unbegrenzt haltbar.

Man kann sie als Tee verwenden oder in der Kaffeemühle ein grünes Pulver daraus mahlen.

Aus dem Pulver wiederum kannst du einen Extrakt auf Wasser- oder Alkoholbasis herstellen.

Man kann die Blätter der Stevia auch so lange einkochen lassen, bis eine sirupähnliche Konsistenz entsteht. Dieser Stevia-Honig hält sich recht lange im Kühlschrank.

Stevia - Geschmack und Kulinarisches für die Küche:

Wegen seiner enorm hohen Süßkraft reichen zum Süßen einer Tasse Tee ein paar winzige Krümel. Einfacher ist daher die Dosierung in Form eines flüssigen Extrakts, welches man leicht selbst herstellen kann.

» 1 Esslöffel weißes oder grünes Stevia-Pulver

» 3 Esslöffel heißes Wasser

Diese Flüssigkeit gießt man in eine kleine Flasche mit Pipette, die man in der Apotheke kaufen kann. Das Ganze wird dann gut durchgeschüttelt und anschließend im Kühlschrank aufbewahrt.

Ein Spritzer dieser Flüssigkeit entspricht ungefähr einem Stück Würfelzucker.

Die getrockneten Blätter sind 30 mal süßer als Zucker und sind für Diabetiker und Neurodermitis-Betroffene geeignet und sollen sogar Kariesbildung unterbinden.

Link-Tipps zum Thema

Süßstoff-Kraut macht Zuckerrüben Konkurrenz
Universität Bonn (PD Dr. Ralf Pude)

Lateinamerikanische Pflanze wächst auch auf deutschen Äckern / kalorienfrei und 300mal süßer als Zucker

Die Substanz, die Süßstofffirmen auf die Barrikaden treibt, ist 300mal süßer als Zucker. Sie hat keine Kalorien, soll die Entstehung von Zahnbelag verhindern und bei regelmäßigem Verzehr den Blutdruck senken. Der Wunderstoff heißt Steviosid und steht auch in Deutschland kurz vor der Zulassung als Nahrungsergänzungsmittel. Steviosid kommt in hohen Konzentrationen in den Blättern der lateinamerikanischen Stevia-Pflanze vor. Wissenschaftler der Universität Bonn haben nun festgestellt, dass das Süßstoff-Kraut auch problemlos auf heimischen Böden gedeiht.

Steviosid ist gefährlich. So sehen es zumindest die Hersteller von synthetischen Süßstoffen. In zahllosen Versuchsreihen versuchten sie zu beweisen, dass von dem süßen Hauptinhaltsstoff der Stevia-Pflanze ein Gesundheitsrisiko ausgeht. Und tatsächlich: Zumindest in einer Studie aus dem Jahr 1999 schien Steviosid die Fruchtbarkeit von Ratten zu beeinträchtigen. "Allerdings erst in absurd hohen Dosen", so der Bonner Privatdozent Dr. Ralf Pude vom Institut für Gartenbauwissenschaft; "ein Erwachsener müsste täglich mehr als die Hälfte seines Körpergewichts an frischen Stevia-Blättern zu sich nehmen, um auf vergleichbare Konzentrationen zu kommen - in dieser Menge wäre selbst Zucker gefährlich."

Realistisch sind derartige Dosen nicht: Wollte man die rund 130 Gramm Zucker, die der Durchschnittsdeutsche täglich mit der Nahrung aufnimmt, komplett durch das 300mal süßere Steviosid ersetzen, käme man auf weniger als ein halbes Gramm - ein Stückchen Würfelzucker wiegt sechsmal so viel. Dass von diesen Mengen keine Gefahr ausgeht, wird im Sommer vermutlich auch die Europäische Union anerkennen: Dann soll die Substanz als Nahrungsergänzungsmittel zugelassen werden. Gut dokumentiert sind allerdings die positiven Effekte von Steviosid: So senkt es bei regelmäßiger Aufnahme den Blutdruck, verhindert die Entstehung von Zahnbelag, und, vor allem: Es macht nicht dick. Auch die Langzeit-Erfahrungen sind gut. Japans Köche verleihen ihren Gerichten schon seit 25 Jahren mit Stevia-Extrakt die rechte Süße; in Paraguay "zuckerten" Indianer damit bereits vor einem halben Jahrtausend ihren Mate-Tee - augenscheinlich ohne negative Folgen.

75 Prozent Marktanteil in Asien

Für die Hersteller synthetischer Süßstoffe ist die lateinamerikanische Pflanze daher tatsächlich eine Bedrohung. Wie sehr sie den Markt aufmischen kann, zeigen Erfahrungen aus Asien, wo Steviosid schon einen Marktanteil von 75 Prozent hat. "Dort sind aber auch einige seiner Hauptkonkurrenten verboten", gibt Pude zu bedenken. In Deutschland könnte das Süßstoff-Kraut bald einen ähnlichen Siegeszug antreten - zumal der Agrarwissenschaftler zeigen konnte, dass sich Stevia rebaudiana auch auf hiesigen Äckern wohl fühlt (Zeitschrift für Arznei- und Gewürzpflanzen 2005; 10 (1), Seite 37-43). Allerdings erfriert die aus Paraguay

stammende Arzneipflanze bei Minusgraden und muss daher jedes Jahr neu gepflanzt werden. "In ihrer Heimat lässt sie sich mehrere Jahre hintereinander ernten", so der Wissenschaftler, der nun kälteresistentere Arten selektieren möchte. Eine neue Mikrokulturtechnik soll zudem die Vermehrung des "Süßstoff-Krauts" vereinfachen.

Das Steviosid sitzt in den Blättern der Pflanze; diese werden getrocknet und zu einem grünen Pulver zermahlen, das sich prinzipiell schon zum Süßen eignet. Damit der Kuchen nicht in einem unappetitlichen Grün schimmert, entfernt man aber in der Regel zuvor noch die Blattfarbstoffe. Dadurch verbessert sich auch der Geschmack, der dann kaum noch von dem von Zucker zu unterscheiden ist.

Bei seinen Versuchen auf der Lehr- und Forschungsstation Klein-Altendorf der Universität machte Dr. Pude noch eine interessante Entdeckung. "Auf den Feldern wuchsen zwischen den normalen Stevia-Pflanzen auch welche, deren Blätter ein wenig anders gefärbt waren", erinnert er sich. "Und die waren sogar noch süßer als die Ursprungspflanzen."

Kontakt: PD Dr. Ralf Pude
Institut für Gartenbauwissenschaft der Universität Bonn
Telefon: 02225/9090982
E-Mail: r.pude@uni-bonn.de [1]

[Europäisches Stevia Forschungszentrum \(Katholieke Universiteit Leuven\)](#)

1. Einführung

Stevia ist ein unglaublich süßes Kraut, welches seinen heutigen Geschmack durch einen natürlichen Zuchtvorgang der süßesten Steviapflanzen erlangte. Der Süßstoff Steviosid, der aus den Pflanzen extrahiert wird, ist 300mal süßer als Zucker. Die frischen Blätter schmecken nach Süßholz.

Das Besondere an dieser Pflanze ist, dass sie als Zuckerersatz genutzt werden kann. Tatsächlich beinhalten die Blätter süße Diterpenglykoside, die aber weder verstoffwechselt werden, noch Kalorien beinhalten. Der größte Teil der süßen Glykoside setzt sich aus Steviosid-Molekülen zusammen.

Die hauptsächlichen Vorteile von Stevia sind wie folgt:

- Stevia ist ein komplett natürliches und nicht-synthetisches Produkt
- Steviosid (der Süßstoff) beinhaltet keine Kalorien
- die Blätter können in ihrem natürlichen Zustand belassen werden
- dank seiner enormen Süßkraft werden nur kleine Mengen benötigt
- die Pflanze ist nicht giftig
- die Blätter als auch der reine Steviosid-Extrakt können gekocht werden
- kein Nachgeschmack oder Bitterkeit bei optimaler Dosierung
- stabil bis 200°C
- keine Fermentation/Gärung
- Stevia ist geschmacksverstärkend
- Stevia wurde klinisch und getestet und ohne negativen Effekt bei dauerhafter Einnahme verwendet
- idealer Süßstoff für Kinder, da nicht suchterzeugend

Viele verschiedene Anwendungspraktiken von Stevia sind bereits gut bekannt: als Tafelsüßer, in Soft-Drinks, Feingebäck, Eingelegtem, Tabakprodukten, Süßigkeiten, Konfitüren, Marmeladen, Joghurt, Kaugummis, Fruchteis...

Die getrockneten Blätter von Stevia sind etwa 40mal süßer als Zucker.

2. Beschreibung der Pflanze

Stevia Rebaudiana Bertoni (Bertoni) ist eine ausdauernde krautartige Pflanze und gehört zur Familie der Asteraceae. Diese Familie beinhaltet weithin bekannte Pflanzen wie etwa Löwenzahn, Sonnenblumen und Zichorien. Die Pflanze wurde zuerst von Dr. M.S. Bertoni 1899 botanisch beschrieben. Die lanceolate Blätter sind etwa 5cm lang und 2cm breit und wachsen gegenüberliegend. Wildwachsend variiert die Höhe der Pflanze zwischen 40cm und 80cm, kultiviert kann sie bei 1m liegen. Stevia kann auf relativ armen Boden angebaut werden. Dennoch hat sie einen großen Bedarf an Phosphaten. Die Pflanzen können bei 5 Ernten im Jahr, wobei sämtliche sich über dem Boden befindende Pflanzenteile entfernt werden, etwa 6 Jahre lang für die kommerzielle Produktion genutzt werden. Bleiben die Speicherwurzeln erhalten, kann sich die Pflanze erneut regenerieren. Pflanzen mit einer Höhe von 1m haben ein durchschnittliches Trockengewicht von 70g. Das Trockengewicht der Blätter kann zwischen 15g und 35g je Pflanze schwanken.

1. Herkunft und Geschichte

Die Geschichte der Kultivierung von Stevia beginnt vorwiegend in Paraguay und Brasilien. Ursprünglich wuchs Stevia nur in den südlichen Regionen Südamerikas. Die Pflanze ist seit Jahrhunderten bei den dort beheimateten Guaranay-Indianern wegen des süßen Geschmacks ihrer Blätter bekannt: Sie nehmen die Blätter unter anderem um Kräutertees herzustellen. Stevia wird oft als "süßes Kraut Paraguays" beschrieben und man erwähnt es auch als „süßeste Pflanze der Welt“, Bezeichnungen welche auf die erstaunliche Kraft dieser Pflanze hindeuten.

Europa kam das erste Mal im 16. Jahrhundert mit Stevia in Berührung, als die spanischen Herrscher von dem "süßen Honigkraut" erfuhren, das von Eingeborenen in Südamerika genutzt wurde. Ungeachtet der Beschreibung der Pflanze durch Dr. M.S. Bertoni 1899, hatte die Forschung und Vermarktung von Stevia einen zögerlichen Start.

Um 1908 wurde vom Vorkommen verschiedener Süßstoffe in Stevia berichtet, doch erst 1931 wurde es möglich, Steviosid daraus zu isolieren. Während des Zweiten Weltkriegs zogen die Alliierten in Erwägung, Steviosid kommerziell als Ersatz für Zucker zu extrahieren, der nicht in ausreichender Menge zur Verfügung stand. Leider fehlte zu dieser Zeit die Technologie für eine industrielle Produktion. Wegen des 1970 in Japan eingeschränkten Gebrauchs von künstlichen Süßstoffen, entwickelte sich dort die Vermarktung und die Anwendung von natürlichem Steviosid.

Seit über 25 Jahren gebrauchen japanische Konsumenten nun das Extrakt der Pflanze, weil es nicht nur natürlich und sicher, sondern eben auch ein kalorienfreier Süßstoff ist. Gegenwärtig ist Steviosid das meistverwendete Süßungsmittel auf dem japanischen und koreanischen Markt. Die kommerzielle Produktion ist überwiegend in Brasilien, Paraguay, Uruguay, Zentralamerika, den Vereinigten Staaten von Amerika, Israel, Thailand und China anzutreffen.

2. Das extrahierte Produkt

Steviosid ist ein weißes, kristallines Pulver das aus den Blättern von Stevia gewonnen wird. Die Extraktion kann in einem umweltschonenden Vorgang erfolgen. Wegen der Summe folgender wichtiger Eigenschaften nennen Wissenschaftler Steviosid ein "edles Molekül":

- das Produkt ist 100% natürlich
- es besitzt keine Kalorien
- Stevia ist bis zu 300mal süßer als Zucker
- keine toxischen Effekte bei Menschen
- absolut sicher für Diabetiker, Phenylketonurie-, (PKU) und Candida-Patienten

Stevia – Der Süßstoff aus der Natur (Dr. Udo Kienle)

Stevia-Forschungsprojekt für den künftigen Anbau in der EU

Stevia, ein Gewächs aus Paraguay, soll chemische Süßstoffe überflüssig machen. Sie ist süßer als Zucker, enthält keine Kalorien und wird natürlich hergestellt. Trotzdem dauert es vermutlich noch Jahre, bis die Stevia-Pflanze europäische Lebensmittel versüßen wird.

250 mal süßer als Zucker

Schlemmen ohne auf die Kalorien achten zu müssen. Das ist der Traum nicht nur von Übergewichtigen. [Stevia](#), eine unscheinbare Pflanze aus Paraguay verspricht die Erfüllung dieses Traums. Mit vollem Namen heißt sie Stevia rebaudiana Bertoni und stammt ursprünglich aus dem Hochland von Amambay in Paraguay. Dort süßen die Guarani-Indianer seit Hunderten von Jahren ihren Mate-Tee mit den fünf Zentimeter langen Blättern der Pflanze. Ihre getrockneten Blätter und das daraus gewonnene Pulver sind 15 bis 30 mal süßer als Zucker, statt Kalorien enthalten sie zahlreiche Spurenelemente. Die Süße stammt von der Stoffgruppe der Stevioside, deren Gehalt in den Blättern etwa 10 Prozent ausmacht. Sie lassen sich zu einem Pulver extrahieren, das 250 mal süßer ist als Zucker.

Nicht marktreif für Europa

In Japan z. B. ersetzen Stevioside schon lange die Hälfte aller Süßstoffe (25%), in den USA, wo die FDA die Vermarktung der Süßpflanze argwöhnisch verfolgt, ist Stevia seit 1995 zumindest als Nahrungsergänzungsmittel erlaubt. Doch in Europa tut man sich schwer mit dem Wundermittel aus Südamerika. Im Jahr 2000 lehnte die EU einen Antrag auf Zulassung ab, weil die gesundheitliche Unbedenklichkeit für den Menschen nicht hinreichend belegt war.

Doch jetzt gibt es einen neuen Anlauf: Das Joint Expert Committee on Food Additives (JECFA), ein gemeinsamer Ausschuss von Weltgesundheitsorganisation (WHO) und Food and Agriculture Organisation (FAO), das auf Antrag von Regierungen Lebensmittelzusatzstoffe überprüft, hat dem Süßstoff nach einer ersten Prüfung einen vorläufigen ADI-Wert erteilt.

Süß und so gesund

Udo Kienle vom Institut für Agrartechnik der [Universität Hohenheim](#) hat die Pflanze für Deutschland entdeckt und bemüht sich seit 20 Jahren, sie in Europa auf den Markt zu bringen. Er ist davon überzeugt, dass Stevia für den Menschen unbedenklich ist und gesundheitlich enorme Vorzüge besitzt. Zudem entfaltet es bei zahlreichen anderen Krankheitsbildern eine positive Wirkung. Kienle im Gespräch mit Telepolis:

Es gibt eine Theorie, nach der die modernen Zivilisationskrankheiten, also z. B. Diabetes, Herz-Kreislauf-Krankheiten, Bluthochdruck, Rheuma etc., ihre Ursache in Entzündungsvorgängen im Körper haben und bei einem Teil dieser Krankheitsbilder konnte man nach der Einnahme von Stevia bestimmte Effekte beobachten. Man stellte fest, dass Stevia Diabetes mildert, dass Bluthochdruck gesenkt wird und bei Ratten verschwand sogar Hautkrebs. An was das genau liegt, weiß man noch nicht. Allerdings muss dies noch genauer untersucht werden und für diese Bereiche hat der JECFA-Ausschuss weitere Untersuchungen angefordert. Auch das Verhalten von Stevia gegenüber Vitaminen ist interessant. Süßstoffe wie Saccharin und Aspartam etwa bauen Vitamin C massiv ab. Bei Steviosid ist das genau anders, der Abbau verlangsamt sich deutlich, so dass man von einer Schutzfunktion sprechen kann.

Keine Monopolisierung, keine Investitionen

Es spricht so vieles für Stevia, dass man sich wundert, warum die Industrie sich nicht gierig darüber hermacht. Laut Udo Kienle hat das zwei Gründe:

Es kann sein, dass die Industrie das Potenzial von Stevia noch nicht so erkannt hat, doch für wahrscheinlicher halte ich etwas anderes. Die Industrie hat sich, als Stevia vor 30 Jahren in Japan bekannt wurde, Muster besorgt und damit Tests gemacht. Weil die Produkte, die dabei herauskamen, aber dem Geschmack nicht entsprachen, kam man davon ab. Heute sieht das anders aus. Je nach Verfahren kann man den typischen Stevia-Geschmack sehr gut wegbekommen, obwohl das Resultat aus meiner Sicht immer noch verbesserungsfähig ist. Doch für die Hersteller gibt es noch ein weiteres Problem. Stevia ist ein Naturprodukt und lässt sich nicht monopolisieren, so wie das bei künstlichen Substanzen möglich ist, wo man ein Patent erheben kann. Stevia kann jeder anbauen und daraus Extrakte herstellen. Wer hierzulande plant, viel Geld in langwierige Zulassungsverfahren zu investieren, fragt sich eben, wie er sein Geld wieder zurückholt.

Zulassung in der EU

Was muss geschehen? Laut Kienle gibt es zwei Möglichkeiten, in der EU das Zulassungsverfahren zu betreiben: einmal über eine Zulassung von Steviosid als Lebensmittelzusatzstoff oder über eine Zulassung von Stevia als neuartiges Lebensmittel (Novel Food). Letzteren Weg hält er für interessanter, weil er größere Möglichkeiten eröffnet: Mit einer Zulassung als Novel Food ist Stevia als Lebensmittel definiert. Als solches kann es mit anderen Lebensmitteln gemischt werden, ohne dass es durch eine E-Nummer als Zusatzstoff deklariert werden muss und damit in einen Topf mit allen möglichen chemischen Zusätzen geworfen wird.

Die Erteilung des ADI-Werts führt in die richtige Richtung. Doch nun müssen weitere Vorschriften für eine langfristige Zulassung erfüllt werden. Und Kienle ist sich sicher, dass die EU streng prüfen wird, weil Süßmittel eine enorme Verbreitung haben: In Europa werden jährlich 15.000 Tonnen konsumiert, auch von Kleinkindern. Für die jetzt noch nötigen Untersuchungen sind laut Kienle rund 5 Millionen Euro an Investitionen fällig – ein Klacks verglichen mit den Kosten für einen neuen künstlichen Süßstoff.

Die Entwicklung von Aspartam hat nach Schätzungen zirka 225 Millionen Dollar gekostet. Er rechnet vor, dass, wenn nur 5 Prozent der in Deutschland verkauften Limonaden mit Stevia gesüßt werden würden, der Preisunterschied zum Zucker genau das Geld für die Zulassung betrüge. Die erforderlichen Mittel sind also eigentlich längst da, sie müssten nur anders ausgegeben werden. Obendrein liegt der Marktanteil von Diätlimonaden deutlich über 5 Prozent.

Kommt Zeit, kommt Süßstoff

Doch selbst wenn alles gut geht, Süßmäuler brauchen noch viel Geduld: Bis 2007 müssen die sich aus dem JECFA-Verfahren ergebenden restlichen Untersuchungen vorliegen. Wenn das klappt, führt das zu einem endgültigen Gutachten und zu einer endgültigen Bewertung. Im nächsten Schritt folgt dann die Festlegung, in welchen Mengen das Steviosid in Lebensmitteln vorkommen darf. Das dauert weitere zwei Jahre (sog. Codex-Alimentarius-Prozess), so dass die EU frühestens 2010/11 gezwungen werden kann, sich mit dem Thema auseinanderzusetzen. Udo Kienle allerdings ist optimistisch. Über kurz oder lang wird Stevia die künstlichen Süßstoffe vom Markt verdrängen und er rechnet damit, dass es bis 2025 so weit sein wird.

Künstliche Süßstoffe wie etwa Saccharin und Cyclamat werden aus Erdöl hergestellt und das wird immer teurer und seltener. Diese Lücke werden andere Stoffe füllen und man wird sich etwas suchen, was natürlich und auch gut fürs Image ist. Stevia ist hier genau das richtige.