



Natürlich ist nur die Pflanze

Steviol-Glykoside werden von der Industrie meist als „natürlich“ und „grün“ beworben. Doch ihre Herstellung ist nicht transparent und produziert problematischen Abfall. Von Natur keine Spur.

Da eine Mehrheit der Steviol-Glykoside wohl in China produziert werden, dürften auch die Assugrin-SteviaSweet- und Migros-Rohstoffe aus dem Reich der Mitte stammen. Stevia-Forscher Udo Kienle weist in seinem Buch "Stevia rebaudiana" darauf hin, dass bei der Herstellung von Steviol-Glykosid nur etwa zehn Prozent der Stevia-Pflanze verwendet werden, der Rest ist Abfall teilweise problematischer Art: "Wenn für die Aufbereitung einer Tonne Stevia-Blätter ungefähr 86 kg Aluminiumsalze gebraucht werden und diese dann als Dünger auf die Felder gelangen, empfindet man ein gewisses Unbehagen." Hierzulande wäre dies Umweltverschmutzung, kommentiert Kienle.

Steviol-Glykoside sind weit von der Natürlichkeit ihrer Herkunfts-Pflanze entfernt. Dass solch wahrlich raffinierte Produkte als Wunder der Natur mit natürlicher Süßkraft angepriesen werden, ist eine Täuschung der Konsumenten. Deshalb macht das Schweizer Bundesamt für Gesundheit BAG klare Vorschriften um Irreführungen zu vermeiden. Bei der Kennzeichnung und Auslobung von Steviol-Glykosiden dürfen diese etwa nicht als "natürlich" bezeichnet und mit Stevia-Blättern illustriert werden. Trotzdem versucht die Steviol-Glykosid-Industrie ständig, ihre aufwändig chemisch hergestellten Steviol-Glykoside mit dem natürlichen Image der Stevia-Pflanze aufzuwerten. Die Stevia-Pflanze selber wäre eigentlich die einzige, welche man wirklich als Naturprodukt bezeichnen kann.