



Was eigentlich ist Stevia?

Das vergessene südamerikanische Kraut ist x-fach süsser als klassischer Zucker und hat keine Kalorien. Die Stevia-Pflanze verkörpert den Traum vom Genuss ohne Sünde. Ein Geschenk für Diabetiker und Gesundheitsbewusste.

Stevia: Die Pflanze Stevia rebaudiana Bertoni und ihre (getrockneten) natürlichen Bestandteile. In der Schweiz sind Stevia-Pflänzchen im Frühling in jeder Gärtnerei erhältlich. Manchmal unter anderen Namen wie «Zucker-Staude».

Stevia-Auszüge: Ausgekochte Inhaltsstoffe der Pflanze, zum Beispiel Tee

Stevia-Konzentrate: Eingedickter Pflanzensaft aus der (getrockneten) Stevia-Pflanze

Steviol-Glykoside: Durch chemischen Prozess gewonnene Süsstoffe (Stevioside und Rebaudioside) aus der Stevia-Pflanze (Kennzeichnung als E 960)

Der Korbblütler hat das Image eines Robin Hoods der Pflanzenwelt. Seit Jahrzehnten ist es in Europa nicht erlaubt, die Blätter des blattrreichen Strauchs als Lebensmittel zu handeln. Auch Konzentrate daraus sind nicht erlaubt. Stevia-Erzeugnisse gehören in Lateinamerika, China oder Japan zum Alltag und haben nie gesundheitliche Probleme verursacht. Doch in unserer Weltgegend dürfen sie nicht auf den Tisch. Die Schweiz durchbrach diese Politik und profilierte sich als Vorreiter – seit 2008 vergab das Bundesamt für Gesundheit (BAG) provisorische Einzelbewilligungen für Produkte mit Steviol-Glykosiden. So können seither in der Schweiz Getränke, Schokoladen, Müesli und vor allem Streusüsse und Tabs gekauft werden, die mit diesen chemisch raffinierten Reinsubstanzen aus der Stevia-Pflanze gesüsst werden. Ende 2011 zog die EU nach und lässt nun Steviol-Glykoside als Lebensmittelzusatzstoffe zu. Seither sind Produkte mit EU-Bewilligung auch in der Schweiz erlaubt.

In der Schweiz sind Steviol-Glykoside seit dem 01.01.14 in der Zusatzstoffverordnung als E 960 aufgenommen.