



## **Wie Werbung für chemische Süsstoffe die Stevia missbraucht**

**In Produkten wie «SteviaSweet» sorgen Steviol-Glykoside für die Süsskraft. Sie werden fälschlicherweise etwa als Extrakte aus der Stevia-Pflanze angepriesen. Und enthalten eine Menge anderer Zutaten und Süsstoffe.**

Wer «SteviaSweet» von Assugrin zur Hand nimmt, der erblickt zuerst zwei Steviablätter, welche den Buchstaben V von Stevia im Produktnamen darstellen. Diese Blätter suggerieren eine Natürlichkeit, die im Produkt keineswegs vorhanden ist. Ausserdem klaffen zwischen den Inhaltsangaben und der Werbung öfters Welten. Jedenfalls enthalten solche Süssungsmittel auf der Basis von Steviol-Glykosiden absolut keine unverarbeiteten Teile aus Steviablättern. Mit der Steviapflanze haben solche Süsstoffe schlicht nichts zu tun, als dass sie in einem aufwändigen chemischen Reinigungsprozess aus den Steviablättern gewonnen wurden.

Wer «SteviaSweet» in der Küche verwendet, hat aber nicht nur nichts mit der Steviapflanze zu tun, sondern ebenfalls nur mit Spuren von Steviol-Glykosiden, die allenfalls noch um zwei Prozent des ganzen Produkts ausmachen! Denn der grösste Teil des Süsspulvers besteht aus Füllstoffen: Das können Natriumcarbonate (E500) sein. Oder es werden andere Faserstoffen und Maltodextrin beigefügt, die dem chemischen Süssungsmittel Volumen verschaffen. Maltodextrin ist ein Kohlenhydratgemisch aus modifizierter Stärke. Die Faserstoffe sind sogenannte Fructofibres (Inulin und Oligofructose), geeignet als Zuckeraustauschstoffe. Beide können den chemischen Süsstoffen eine zuckerähnliche Konsistenz verschaffen. Ausserdem werden je nach Rezept der Süssungsmittel weitere Zutaten beigefügt, zum Beispiel Thaumatin oder Erythrit, welche die Steviol-Glykoside an Süsskraft noch übertreffen können.

Als besonderes Werbeargument wird bei den chemischen Süssungsmitteln oft erwähnt, dass Stevia (*Stevia rebaudiana*) als Wildpflanze bei den Ureinwohnern von Brasilien und Paraguay bereits seit Hunderten von Jahren zum Süssen von Tees und Lebensmitteln eingesetzt werde. Doch es befinden sich ja gar keine Stevia in diesen Süsstoffen sondern nur Steviolglykoside. Diese gibt es allerdings erst seit wenigen Jahrzehnten ...



## **Was für Süsstoffe befinden sich in den Assugrin Stevia Sweet-Produkten?**

### **Fructofibres (Inulin und Oligofructose)**

Inulin gehört zu den präbiotischen Nahrungszusatzstoffen und dient als Grundstoff zur Herstellung von Fructose.

Oligofructose ist ein Mehrfachzucker, der zwischen 30 und 50 % der Süsskraft von Saccharose aufweist und daher als Zuckeraustauschstoff verwendet wird.

### **Erythrit (E968)**

Erythrit ist ein Zuckeraustauschstoff und wird praktisch nicht verstoffwechselt und mit Fermentertechnologie hergestellt. Erythrit kann bei Einnahme von grösseren Mengen zu Blähungen führen. Die zulässige tägliche Höchstmenge liegt bei 18 - 27 g pro Person (SCF/CS/ADD/EDUL/215 Final, 24. März 2003.)

Erythrit wird heute durch mikrobielle Umwandlung von niedermolekularen Kohlenhydraten (vorzugsweise Glucose und Saccharose) mittels osmophiler Pilze hergestellt.

### **Maltodextrin**

Maltodextrin ist ein wasserlösliches Kohlenhydratgemisch, welches durch Hydrolyse von Stärke hergestellt wird. Die Hydrolyse erfolgt teilweise durch Säure, teilweise auf enzymatischem Wege. Maltodextrin ist leicht süss.

### **Süsstoff Steviol-Glykoside (E960)**

Steviol-Glykoside werden in einem aufwändigen chemischen Prozess aus Steviablättern gewonnen.

### **Thaumatococcus (E 957)**

Thaumatococcus stammt ursprünglich aus der westafrikanischen Katamfe-Pflanze. Die Ausbeute aus der Pflanze ist aber sehr gering. Der Technischen Universität München gelang es 2012 gentechnisch veränderte Hefen zu erzeugen, die Thaumatococcus produzieren. Thaumatococcus ist 2'000 – 3'000-mal so süss wie Zucker, also rund 10-mal süsser als Steviol-Glykoside.

Aromen werden den Produkten beigemischt, um den bitteren Nachgeschmack von Steviol-Glykosiden zu überdecken.