



Z.B. Bolivien: Stevia schafft Hoffnungen

Verónica Vásquez und Ronald Garcia sind junge Unternehmer aus Cochabamba. Als frisch gebackene Lebensmittel-Ingenieure produzieren sie Stevia-Produkte, träumen von gesundem Bébé-Brei und dem Export ihrer Konfitüren.

An einem Stand an einer Öko-Messe stehen Verónica Vásquez und Ronald Garcia und erklären der Kundschaft ihre mit Steviosidos gesüssten Konfitüren. Vor kaum einem Jahr noch haben die beiden an der Uni ihre Abschlussarbeit über Stevia geschrieben. Sie arbeiteten an einer Methode zur Extraktion der Süsstoffe aus den Blättern der Stevia-Pflanze. Die Forschung mussten sie wegen fehlender finanzieller Mittel unterbrechen – es fehlt ihnen die nötige Infrastruktur. So gründeten sie eine Firma für Productos naturales und taufte sie auf VeRo, was an Wahrheit erinnert und ihre beiden Vornamen abkürzt. Bereits produzieren sie mit Steviol-Glykosid gesüsste Früchte-Konfitüre für Personen, welche keinen Zucker konsumieren wollen oder können, zum Beispiel Diabetiker oder Leute, die auf gesunde Ernährung achten. Das VeRo-Sortiment vergrößert sich laufend – die beiden probeln mit Sirup, Erfrischungsgetränken, Säften, Delikatessen mit eingelegten Früchten und Gemüse, Joghurt oder Frischkäse. Und sie stellen Eiscreme, Biscuits und Torten her, deren Zuckergehalt dank Steviol-Glykosid massiv sinkt.

Steviapulver auf dem Tisch

In Bolivien ist Stevia wie in ganz Lateinamerika gut bekannt und gilt als gesunde Alternative zu andern Süsstoffen. In den Zuckerboxen auf dem Tisch findet sich meist Steviol-Glykosid in Pulverform, zum Beispiel mit Maltodextrin als Trägerstoff. Auf dem Markt sind verschiedene pulverisierte oder flüssige Steviosidos erhältlich. Sie haben nicht die hohe Reinheit der Produkte globaler Konzerne. Doch drei Marken seien vertrauenswürdig, erklären Verónica und Ronald. Die beiden setzen ein bolivianisches Pulver ein, welches durch Duc-C in Cochabamba produziert wird. Ihre Berufs-Ethik motiviert sie, «best practice»-Lebensmittel anzubieten.

«Für uns sind Unabhängigkeit und ein eigenes Geschäft wichtig», betonen Verónica und Ronald. Sie hoffen, ihre kleine Unternehmung bald offiziell gründen zu können. Für einen Eintrag der Firma braucht es noch ein Gesundheitszertifikat und die rechtliche Anerkennung durch den Staat. VeRo möchte wachsen – neue Produkteideen stehen bereit: Ein Bébé-Brei mit mehr Früchten aber weniger Zucker und Konservierungsmitteln. Wie für viele bolivianische Unternehmen gibt es natürlich das Fernziel Export. Die beiden freuen sich, dass sich ihre Produkte immer besser verkaufen: «Dank der steigenden Zuckerpreise ist unsere Stevia-Konfitüre nun wettbewerbsfähig, obwohl es dafür mehr Früchte braucht.»

Interview und Fotos: Fabrizio Baumann, Interteam, Cochabamba, 2011



Neue Kunden gesucht! Die Jungunternehmer Verónica Vásquez und Ronald Garcia aus Cochabamba hinter ihrem Marktstand mit Stevia-Produkten.

