



Stevia – Der grosse Etikettenschwindel

Die Geschäfte auf Kosten
des süssen Wunderkrauts



PRO **STEVIA** SCHWEIZ

Ein Schweizer rettete die Stevia-Pflanze

Die Entdeckung des Tessiner Botanikers Moisés Bertoni (1857–1929) in Paraguay

1884 wanderte Moisés Bertoni aus dem Bleniotal nach Argentinien aus. Erst wollte er seine anarchosozialistischen Träume verwirklichen, zog aber weiter nach Paraguay zu den Iguazú-Fällen. Er gründete eine Landwirtschaftsschule und forschte im Urwald intensiv über die Guaraní-Ureinwohner. Ihm zu Ehren heisst die Stevia-Pflanze heute botanisch *Stevia Rebaudiana* Bertoni, denn er rettete sie wohl vor dem Aussterben!

Mehr → www.prostevia.ch



Moisés Bertoni hatte in Paraguay von der süssen Wunderpflanze gehört. Doch er musste 17 Jahre lang im Urwald suchen, bis er eine Stevia gefunden hatte, um sie zu beschreiben und zu kultivieren.

Die unglaubliche Süsse ohne Kalorien

Das Zuckerkraut aus Südamerika ist
gesund und süss

Als Stevia dürfen nur Steviablätter bezeichnet werden.

Stevia ist ein Korbblütler, wächst an einem blattreichen Strauch, ist x-fach süsser als Zucker und hat keine Kalorien. So verkörpert sie den Traum vom Genuss ohne Sünde. Ihre Blätter mit dem lakritzeartigen Nebengeschmack sind auch bei Diabetes geeignet. Trotzdem ist Stevia in Europa als Lebensmittel nicht zugelassen.

Mehr → www.prostevia.ch



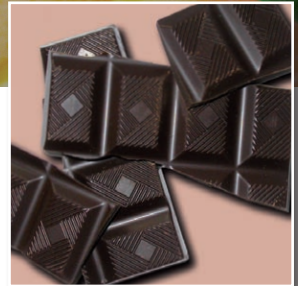
Schon vor Jahrzehnten war die Stevia in der Schweiz als «Zuckerkraut» bekannt. Die Samen des Süsskrauts werden von Gärtnereien oft als «Zucchero» verkauft. Es wächst auch auf dem Balkon und im eigenen Pflanzplatz.

Das grosse Geschäft auf Kosten der Stevia-Pflanze

Künstliche Steviol-Glykoside werden als «natürliche Süsse» verkauft

Bereits gibt's in verschiedenen Ländern das grüne *Coca-Cola Life*, gesüsst mit Steviol-Glykosiden. Doch was als «natürlich» und gesund angepriesen wird, gleicht eher einem künstlichen Süssmittel. Der Konzern Cargill hat die Zulassung für Steviol-Glykoside erreicht. Doch die Pflanze selber samt ihren Blättern gilt in der Schweiz und der EU als «nicht verkehrsfähig». In der Schweiz erlaubt sind nur minime zwei Prozent Blätter in Teemischungen!

Mehr → www.prostevia.ch



Von Sirup bis Schokolade wird der Zuckeranteil in Getränken oft mit Steviol-Glykosiden gesenkt. Stevia wird dabei gross geschrieben, obschon nur Steviol-Glykoside drin sind und gar keine Stevia-Blätter ...



Steviol-Glykoside werden als Tabletten, flüssig oder auch als Pulver verkauft zu ähnlicher Verwendung wie Zucker. Der Süsstoff ist nur ein kleiner Anteil davon – das Pulver besteht grösstenteils aus Füllstoffen und Aromen.

Die problematischen Steviol-Glykoside

Die Herstellung geschieht meist in China und ist nicht transparent

Nur 2,5 Prozent Pflanzenanteil dienen als Rohstoff: Die Herstellung von Steviol-Glykosiden ist kompliziert und aufwändig. Es braucht Unmengen von Wasser, das Entfärben mit Absorberharzen, das Entsalzen, Konzentrieren und Kristallisieren. Problematisch ist besonders die sogenannte «Fällung» mit Salzen wie Aluminiumsulfat und deren Entsorgung. Kein Händler erklärt die Herstellung, die meistens in China geschieht!

Mehr → www.prostevia.ch



Die Alternative zu Steviol-Glykosiden und künstlichen Süsstoffen bietet die Stevia-Pflanze selber: Die Blätter können frisch, angesetzt in Wasser oder getrocknet überall in der Küche eingesetzt werden.

PRO
STEVIA
SCHWEIZ

Postfach 1094
3000 Bern 23
Telefon 031 971 68 12
info@prostevia.ch
www.prostevia.ch

Konzept: rechsteiner pr • Gestaltung: atelier roma, bern

Die eigene «Zuckerdose» auf dem Balkon

Steviapflanzen selber nutzen!

Jede und jeder kann die echte Stevia-Pflanze für sich selber entdecken:

- Pflanzen Sie Stevia auf dem Balkon oder im Garten. Im Frühling meist überall erhältlich, wo es Gewürzpflanzen gibt.
- Trocknen Sie die Blätter im Herbst als Süsstmittel für den Winter.
- Pflücken Sie Blätter für den Tee oder kochen Sie mit Stevia.
- Buch-Tipp: «Stevia», Sabine Hagg/Heinz Knieriemen, AT-Verlag

Informieren Sie sich bei Pro Stevia Schweiz.