



Süßer Abgang im Anmarsch

Nach langem Hickhack hat Stevia eine EU-Zulassung, aber noch ist die Nachfrage nach der kalorienfreien Süßmau. Unternehmen aus Bremen und Hannover wollen das ändern

Von **Teresa Wolny**

Manchmal braucht es ein Gegenbeispiel, um etwas eigentlich Offensichtliches zu erkennen. So wie bei Zucker und Stevia. Dass Zucker nicht einfach nur süß ist, sondern auch einen distinktiven Geschmack hat, kann man daran erkennen, dass Stevia in der Regel nicht nur viel süßer ist, sondern auch anders schmeckt. Und vor allem länger. Bei Schokolade oder Fruchtaufstrichen etwa ist der Unterschied am größten im intensiv-süßen Abgang. Stevia rebaudiana heißt die Pflanze offiziell. Getrocknet sehen die Blätter ähnlich aus wie Minze. Im Jahr 1887 wurde sie erstmals vom Schweizer Botaniker Moises Bertoni beschrieben. Bereits die indigene Bevölkerung im heutigen Paraguay kannte die süßende Wirkung der Blätter und schon im Jahr 1900 isolierte der Paraguayer Chemiker Ovidio Rebaudi die süßenden Inhaltsstoffe. Auch heute enthalten fast alle Produkte, die mit Stevia deklariert sind, nicht die Blätter selbst, sondern die dar-

aus hergestellten Steviolglykoside. „Man muss spezifizieren, wovon man spricht“, sagt Nadine Grewe, Geschäftsführerin der Firma „Organic Stevia“ aus Hannover, die ihre Pflanzen in Bio-Qualität in Andalusien anbaut. Steviolglykosid ist einer von mehreren Süßstoffen, die in der Pflanze enthalten sind, erklärt sie. Nach der Extraktion des Süßstoffs gilt er wie die getrockneten oder zu Pulver zerstoßenen Blätter als „Süßungsmittel pflanzlichen Ursprungs“. Die Süßkraft von Steviolglykosid kann bis zu 350-mal die von Zucker überschreiten, teilweise ist von 450-facher Süße die Rede. Weil das beim Backen kompliziert sein kann, bieten viele Firmen eine sogenannte Streusüße mit Stevia an, die eins zu eins wie Zucker verwendet wird. Dass Stevia keinen Einfluss auf den Insulinspiegel hat, bezeichnet Grewe als besondere Stärke, zumal für Diabetiker*innen. Man müsse jedoch bedenken, dass Stevia bei Unterzuckerung nichts nütze. „Grundsätzlich ist es aber ein gut geeigneter Ersatz für Zucker.“ Deutschland und die EU sind im internationalen Vergleich eher Nachzügler. Im Jahr 2000 wurde eine Zulassung des Süßungsmittels von der EU wegen unzureichender Studienlage noch abgewiesen. Seit 2011 ist Stevia aber als Lebensmittelzusatzstoff E 960 zugelassen. Bestimmte Produktgruppen wie Getränke oder Backwaren dürfen in der EU jedoch weiterhin nicht zu 100 Prozent mit Stevia gesüßt sein. Auch deshalb fühlten sich viele Verbraucher*innen verständli-

cherweise veräppelt, wenn ein Produkt neben Stevia weiterhin auch Zucker enthalte, sagt Grewe. Als Grund für die Einschränkung sieht sie auch den 2011 von der Europäischen Lebensmittelbehörde (Efsa) festgelegten Höchstwert von täglich vier Milligramm pro ein Kilo Körpergewicht. Dieser sogenannte ADI, eine Abkürzung für „accepted daily intake“ sei bei Stevia wegen der starken Süßkraft jedoch sehr gering. „Man kann gar nicht so viel an Steviolglykosiden zu sich nehmen, um in die Nähe zu kommen.“ Das Vorurteil, dass Stevia bitter schmecke, habe in der Regel zwei Ursachen: entweder eine falsche und zu hohe Dosierung, wenn die Süßkraft unterschätzt wird, oder eine niedrige Qualität. „In der EU ist eine Reinheit von mindestens 95 Prozent gefordert, im Internet findet man aber auch unreinere Produkte.“ Stevia sei noch ein Nischenprodukt, trotzdem hält Grewe es definitiv für das Süßungsmittel der Zukunft. Zu einem Durchbruch könnte die Aufhebung der Einschränkung für Backwaren und Getränke führen. In Japan wird Stevia seit den 1950ern angebaut. Etwa 40 Prozent der Süßwaren werden dort bereits damit gesüßt. Ein weiterer großer Produktionsstandort ist China. Der Bremer Hermann Schepers lernte die Pflanze 2007 in ihrer südamerikanischen Heimat kennen. Beim Frühstück sei flüssiges Stevia-Extrakt zum Süßen des Orangensafts verwendet worden, erzählt er. Er sei fasziniert davon gewesen, dass das Süßungsmittel weder nennenswerte Kalorien hat noch die Zähne angreift. Seit mitt-

lerweile zehn Jahren erzeugt, entwickelt und vertreibt Schepers Steviaprodukte, ein echter Pionier. Der Name seiner Firma, „Stevialine“, gibt dabei einen dezenten Hinweis auf sein früheres Berufsleben: Er war mal jüngster Kapitän Deutschlands. Von Südamerika führte ihn sein Weg über China nach Bremen. Besonders stolz ist Schepers derzeit auf die neue Vollmilchschokolade – „Zauberschokolade“ steht auf der Verpackung. „Die erste zuckerfreie Kinderschokolade weltweit“, so Schepers. Der Onlineshop, Migfode, wachse, dennoch würde er seine Produkte gerne in noch mehr Supermarktregalen sehen. Oft seien es die Kund*innen gewesen, die einzelne Märkte überzeugt hätten, die Produkte ins Sortiment zu nehmen. Den Hauptsatz macht Schepers, der in Bremen sieben Mitarbeiter*innen hat, durch das über die Jahre erworbene Stevia-Know-How auf dem internationalen Markt. Die Pflanzen für die derzeit 25 Produkte des Onlineshops wachsen in Spanien, verarbeitet wird in Deutschland. „Made in Europe“, das sei ihm wichtig. „Man kann Stevia auch auf dem eigenen Balkon anbauen, allerdings ist die süßende Wirkung hier geringer.“ Die Pflanzen seien sehr robust, bräuchten wenig Wasser und kaum Dünger. Dass Stevia das führende Süßungsmittel weltweit werden kann, steht für ihn fest. Auch wenn es in Deutschland länger dauert, ist er sich sicher, dass seine Kinderschokolade ohne Zuckerzusätze noch mehr Durchschlagskraft erreicht: „Es geht vorwärts“, so Schepers.



Christoph Raffelt
Mundwerk

Callet – die Rebe Mallorcas

Als Ende des 19. Jahrhunderts die Reblauskatastrophe übers europäische Festland hereinbrach, war für eine kurze Zeit die große Stunde des mallorquinischen Weinbaus gekommen. Europa war durstig und Mallorca konnte liefern. Rund 30.000 Hektar standen bald unter Reben. Doch die Reblaus ließ nicht lange auf sich warten, sodass auch auf Mallorca innerhalb weniger Jahre Rebsorten ausstarben. Wie viele, weiß man nicht. Doch einige haben in wenigen Exemplaren überlebt und wurden in den letzten Jahren von Winzern und Forschern in fast vergessenen Weingärten gefunden. Mittlerweile kennt man gut zwei Dutzend Sorten, die es nur auf Mallorca gibt. Eine davon ist der Callet. Auf Mallorquinisch bedeutet Callet so viel wie schwarz und bezieht sich auf die Farbe der Beerenhäute. Rund 150 mit Callet bestockte Hektar gibt es auf der Insel – von rund 3.000. Da diese Rebsorte Frische, Würze und Eleganz besitzt, ist sie aktuell die interessanteste unter den alten, den autochthonen Sorten. Anima Negra, das bekannteste Weingut der Insel, keltert seit Mitte der 1990er einen Callet, der den Namen des Weinguts trägt. Der „Anima Negra“ oder kurz „Än“ ist gleichsam ein Botschafter der Weine dieser Insel. Einen sehr guten Namen gemacht hat sich auch 4 Kilos Vinícola, das Weingut eines der ursprünglich drei Anima-Negra-Gründer. Die „4kilos“-Cuvée spielt in einer ähnlichen Liga wie der „Än“, während der „Motor 18“ genannte Jungwein, der ohne Schwefel in Ton-Amphoren ausgebaut wird, zeigt, wie viel Trinkfluss ein Naturwein aus Callet bieten kann. Eines der beeindruckendsten Wein-Projekte der Insel ist Can Axartell. Die rund 800 Jahre alte Finca wurde in den 1990ern in verfallenem Zustand von einer Hamburger Familie übernommen. Diese hat in den letzten 25 Jahren der Finca neues Leben eingehaucht: Mit dem ersten Spatenstich wurde das Weingut biologisch zertifiziert, und in der Zusammenarbeit mit der Universität der Balearen in Palma de Mallorca ein Versuchswingarten angelegt, in dem die nahezu vergessenen Rebsorten der Insel rekultiviert werden. Zwei Weine von Can Axartell zeigen schon jetzt das Potenzial des Weinguts. Der gerade veröffentlichte „Terrum“ ist ein reinsortiger, eleganter und frischer Callet. Der „Corum“, den ich bisher nur vor Ort aus dem großen Fuder probieren konnte, ist ein trocken ausgebauter Malvasia de Banyalbufar. Noch vor wenigen Jahren hätte kaum jemand gedacht, dass die Ferieninsel Mallorca eine solche Schatzkammer interessanter Weine sein könnte. Und man kann sich des Eindrucks nicht erwehren, dass es gerade erst so richtig losgeht. Die Weine von Anima Negra, 4 Kilos Vinícola und dem biodynamisch arbeitenden Weingut Mesquida Mora gibt es bei www.gute-weine.de. Den „Terrum“ und andere Weine von Can Axartell gibt es bei www.il-casa.de

heiß und fettig

Kaum Appetit auf Spargel

Verhalten ist die Lust der Verbraucher auf Spargel dieses Jahr. „Die Nachfrage ist zurzeit ein bisschen ruhig, aber Angebot und Nachfrage halten sich die Waage“, sagte der Geschäftsführer der Vereinigung der Spargel- und Beerenanbauer in Niedersachsen, Fred Eickhorst, in Hatten (Kreis Oldenburg). Das habe allerdings mehr mit dem kühlen Wetter denn mit den Preisen zu tun. Vergangene

Woche habe Spargel etwa 14 Prozent mehr gekostet als im Vergleichszeitraum des Vorjahres, sagte Michael Koch von der Agrarmarkt-Informationsgesellschaft (AMI) in Bonn. Die Spargelsaison endet am 24. Juni. (dpa)

Queens of Leckereien

Ministerpräsident Stephan Weil (SPD) hat vergangenen Dienstag Niedersachsens ProduktkönigInnen empfan-

gen. Neben ehrenamtlichen Regentinnen wie der Apfel-, Rapsblüten-, Wacholder- und Wurzelkönigin, gibt es auch noch einen Kartoffelkönig der Lüneburger Heide. (dpa/taz)

Käse des Nordens

Hamburg bekommt einen eigenen Käsemarkt: Erstmals laden das örtliche und mehrere benachbarte Slowfood-Convivien am Sonntag, 26. Mai, zum Probieren, Schnabulieren und Kaufen von 10 bis 17 Uhr in den Oberhafen. De

Kes nennen die Feinschmecker die Veranstaltung, bei der 22 regionale Meiereien und Handwerkskäsereien von Hof Backensholz bis zum Ziegenhof Gülzer Geißen ihre Köstlichkeiten präsentieren. De Kes versammelt aber auch weitere Hersteller edler Speisen und Zutaten von der traditionsreichen Bio-Bäckerei bis zum Sen- oder Wildkräuterpesto-Start-up. Ein umfangreiches Rahmenprogramm verspricht erlesene Geschmackserlebnisse bis hin zur Verkostung eines 18-jährigen Käses. (taz)



BioKonditorei Eichel

SCHMECKT NATÜRLICH BESSER

Die erste zertifizierte BioKonditorei Hamburgs!

Osterstraße 15 / Ecke Eppend. Weg • 20259 Hamburg

www.biokonditorei-eichel.de • info@biokonditorei-eichel.de

Tel.: 040/ 431 931 51 • Geöffnet: Di-So 11.30 bis 18.00 Uhr

getreidemuehlen.de

gut gesund günstig

...und das seit über 30 Jahren...

Tel.: 0 29 31-93 99 00

Gutenbergplatz 33-34 59821 Arnsberg

