

Die Europäische Union und ihre „verbotenen Früchte“

Nein zum „Zuckerstrauch“, Ja zu Südsee-Frucht und Algenöl

Von unserem Redaktionsmitglied
Winfried Züfle

Augsburg

Das ist schon süßer als süß: Die Blätter des Stevia-Strauches wecken auf der Zunge Zuckergeschmack mal 13, und als Extrakt sogar Zuckergeschmack mal 300. Weil der natürliche Süßstoff keine Kalorien enthält, dürfen ihn sogar Diabetiker verwenden. Aber die Europa-Bürokraten finden „Stevia rebaudiana“ trotzdem nicht süß: Als neuartiges Lebensmittel dürfen die Pflanzenprodukte hierzulande nicht auf den Markt.

In Europa gelten aufgrund der „Novel Food-Verordnung“ nämlich für natürliche Lebensmittel dieselben Bestimmungen wie für gentechnisch veränderte, wenn sie vor 1997 nicht in nennenswertem Umfang verbreitet waren. Die Süßkraft des Stevia-Strauches kannten zwar schon vor Jahrhunderten die Guarani-Indianer in den Regenwäldern Südamerikas, und auch in vielen Ländern Asiens sind seit Jahrzehnten die aus der Pflanze gewonnenen Produkte verbreitet. Aber die EU lehnte im Jahr 2000 die von der belgischen Universität Leuven beantragte Zulassung unter Berufung auf die „Novel Food-Verord-

nung“ ab. Auch Nangai-Nüsse aus südpazifischem Anbau und – ein Kuriosum – Hirschgeweihepulver fanden keine Gnade.

Andere Naturprodukte haben es mittlerweile auf den europäischen Markt geschafft. Im vergangenen Jahr genehmigte die EU auf Antrag amerikanischer Firmen einen neuartigen exotischen Fruchtsaft und ein Algenöl.

● Der Noni-Saft wird aus einer Kartoffel-großen Frucht („Morinda citrifolia“) gewonnen, die in Polynesien und Teilen Südostasiens wächst. Die Einheimischen sprechen ihr gesundheitsfördernde Wirkung zu.

● Das Algenöl, das reich an mehrfach ungesättigten Fettsäuren ist, wird Molkereiprodukten beigemischt. Damit werden sie auch für Menschen mit Milchzucker-Unverträglichkeit genießbar.

Stevia hatte indes keine Chance, weil keine große Firma dahinter steht, die wissenschaftliche Untersuchungen zur Sicherheit dieses Lebensmittels finanzieren könnte. Besonders traurig darüber ist heute noch der Forscher Dr. Udo Kienle von der Universität Hohenheim (bei Stuttgart). Er hatte 1987 ein Kilo Samen und 10 000 Wurzelstecklinge nach Deutschland importiert und – gefördert von der EU – Pflanzversuche unternommen. Danach könnten die Sträucher in Mitteleuropa unter Glas, in Südeuropa im Freien wachsen. Kienle glaubt sogar, dass sich dies für die EU lohnt: Wenn, wie geplant, die Subventionen für den Tabakanbau zurückgefahren werden, könnte den Bauern der „Zuckerstrauch“ als Alternative schmackhaft gemacht werden.

Doch die Chancen für Stevia-Produkten in Europa stehen schlecht. Bessere Aussichten haben Lebensmittel oder Zusätze, die nicht so natürlich sind. Zugelassen hat die EU zum Beispiel ein Produkt namens Trehalose – ein enzymatisch hergestellter Stoff zur Stabilisierung und Süßung von Lebensmitteln.



Es könnte so süß sein: Der Forscher Udo Kienle mit dem „verbotenen“ Stevia-Strauch, dessen Blätter süßer als Zucker sind. Bild: dpa



Erlaubte Früchte: Südsee-Bewohner sprechen der Morinda citrifolia Heilkraft zu, und auch Europäer dürfen jetzt den Noni-Saft trinken.