

Der langwierige Kampf für die verbotene Süße

Stevia schmeckt wie Zucker und macht nicht dick: Wie ein Forscher aus Großlarch seit Jahren versucht,

aus Südamerika

die Pflanze in die Europäische Union zu holen

STUTTGART. Die Pflanze *Stevia Rebaudiana* ist viel süßer als Zucker, schont die Zähne und macht nicht dick. Seit 20 Jahren bemüht sich ein Agrarwissenschaftler aus dem Rems-Murr-Kreis, den natürlichen Süßstoff in Europa einzuführen.

Von Akiko Lachenmann

Solch ein Grünzeug hatte er noch nie gesehen. Etwas verlegen war Udo Kienle, als ihm ein Freund Anfang der 80er Jahre ein Tütchen mit getrockneten Blättern vorlegte. Sie schmeckten süß, wie Gras mit Lakritze. Der Bekannte hatte die Blätter als Reisesouvenir aus Paraguay mitgebracht. Udo Kienle, damals noch Student der Agrarwissenschaften an der Universität Hohenheim, konsultierte seinen Professor und stöberte in der Fachliteratur. Schließlich fand er in einem Buch über tropische Pflanzen einen einzigen Satz über eine süß schmeckende Pflanze aus Paraguay. Ihr Name: *Stevia Rebaudiana*.

Diese Entdeckung half dem Studenten aus Großlarch im Rems-Murr-Kreis ein ganzes Stück weiter. Bei einer weltweiten Recherche über das Rechenzentrum der Universität Hohenheim fand er mehrere Artikel – jedoch ausschließlich in japanischer und chinesischer Sprache. Nachdem asiatische Kommissionen alles übersetzt hatten, sah er klarer:

er mit 10 000 Wurzelstecklingen und einem Kilogramm Samen zurück. Im sonnigen Spanien legte er mit drei Landarbeitern die ersten *Stevia*-Felder in Europa an. Überrascht stellte er nach kurzer Zeit fest: „Das Zeug gedeiht hier besser als in Paraguay.“

Anbau ohne Subventionen möglich

Über Jahre hinweg untersuchte Kienle, welche Saat und welcher Boden sich für *Stevia* am besten eignen, wie das Pflänzchen bewässert und gedüngt sein will und welche Standweiten es benötigt. Während dieser Zeit kam ihm ein interessanter Gedanke: „Mit *Stevia* könnten die Tabakbauern aus den Mittelmeerländern, die bald keine EU-Subventionen mehr erhalten, ihre Felder bewirtschaften und so ihren Lebensunterhalt sichern“, sagt der Agrarökonom. Denn *Stevia* habe dieselben Anbauvoraussetzungen wie Tabak und dürfe bei moderner Anbauweise ohne Subventionen auskommen. Zugleich könnte die EU den Import von künstlichen Süßstoffen, die überwiegend aus China, Japan und den USA kommen, zurückfahren, sagt Kienle weiter. Sie kosteten jährlich Devisen in Höhe von 160 Millionen Euro.

Bis Ende 2002 pendelte Kienle zwischen dem Schwabenland und Spanien. Mit Mitteln der EU ließ er spezielle Erntemaschinen bauen und entwickelte zugleich ein Verfah-

Die *Stevia*-Pflanze ist ein Korbblütler, der bis zu einem Meter hoch wächst und wie Pfefferminze aussieht. Einwohner Südamerikas verwenden die Pflanze seit Jahrhunderten zum Süßen von Speisen und Getränken, ohne Nebenwirkungen zu beobachten.

In den 50er Jahren wurden erstmals Japaner auf *Stevia* aufmerksam. Bei Expeditionen durch Paraguay gruben sie den Pflanzenbestand ganzer Felder aus und nahmen ihn mit in die Heimat. Seit 1973 sind die ersten *Stevia*-Produkte auf dem japanischen Markt, in Form von Tee, Pulver und als flüssiges Konzentrat. Auch in Europa erlangte die Pflanze um die Jahrhundertwende kurze Berühmtheit, so steht es jedenfalls in asiatischen Studien: Anfang des 20. Jahrhunderts überlegte das damalige Reichsgesundheitsamt in Berlin, die deutsche Armee mit gesüßtem Matete bei Laune zu halten. *Stevia* bot sich an als günstige Alternative zum Zucker. Mit dem Ausbruch des Ersten Weltkrieges verschwand die Idee aber in den Schubladen.

Gesund – auch für Diabetiker

Bis heute ist *Stevia* nicht in der Europäischen Union (EU) zugelassen. Dabei hat das Wunder der Botanik Eigenschaften, die die Herzen von Diabetikern, figurbewussten Frauen und strengen Anthroposophen höher schlagen lassen. Der Extrakt der Blätter ist

ren für den europäischen Gaumen, das den bitteren Nachgeschmack von *Stevia* entfernt, den die Südamerikaner und die Japaner so mögen. Theoretisch könnte *Stevia* schon jetzt sein Debüt auf dem europäischen Markt geben. Auch die Industrie zeigt sich interessiert, wie beispielsweise die Schweizer Firmen Ricola und Rivella. Doch es fehlt noch das grüne Licht aus Brüssel. „Zwar gibt es eine Reihe von Gesundheitsstudien von japanischen und amerikanischen Kollegen“, sagt Kienle. „Sie entsprechen jedoch nicht dem Standard der Europäischen Union.“

So genannte toxikologische Untersuchungen übernehmen gewöhnlich die betroffenen Industrieunternehmen. Da *Stevia* jedoch ein Naturprodukt ist, das sich schwer monopolisieren lässt und Ernterisiken birgt, hat sich bisher keine Firma bereit erklärt, die Studien zu finanzieren. Wieder ist es Kienle, der in Zusammenarbeit mit Partneruniversitäten Forschungsgelder EU aufzutreiben versucht. „Es wäre einfach ärgerlich, wenn sich ein japanischer oder ein amerikanischer Großkonzern die *Stevia*-Zulassung für Europa holen würde, zumal die EU bereits eine Million Euro in unser Projekt gesteckt hat.“ Aus Rom könnte er bald Rückenwind bekommen. Dort wird im Juni ein internationaler Expertenausschuss der Weltgesundheitsorganisation entscheiden, ob *Steviasüße* als Lebensmittelzusatzstoff empfohlen werden soll.

300-mal süßer als herkömmlicher Zucker, hat aber keine Kalorien, hebt auch nicht den Blutzuckerspiegel und soll sogar Zahnbelag vorbeugen. Bei Versuchen unter Kienles Regie konnten die Testpersonen gewöhnlichen Zucker von der *Steviasüße* nicht unterscheiden. Künstliche Süßstoffe identifizierten sie indes problemlos, da diese „kein Aroma im Mund entfalten“, so Kienle – und bekanntermaßen unbefriedigend schmecken. Abgesehen davon stehen künstliche Süßstoffe wie Cyclamat und Saccharin Studien zufolge im Verdacht, „krebsauslösende Wirkungen anderer Substanzen zu unterstützen“ und auch mal Magenprobleme zu verursachen.

Eigentlich müsste *Stevia* in der europäischen Wellness- und Ökoszene Furore machen. Wären da nicht die strengen Zulassungsvoraussetzungen der Europäischen Kommission, die Beweise sehen will, dass *Stevia* gesundheitlich unbedenklich ist. Entsprechende Studien dauern in der Regel viele Jahre und verschlingen mehrere Millionen Euro. Außerdem steigt ein Naturprodukt wie *Stevia* in der Gunst der EU erst, wenn es innerhalb der EU wächst und nicht aus fernen Ländern importiert werden muss.

Udo Kienle machte den Anfang. Er beendet sein Studium, besorgte sich Forschungsgelder und reiste 1987 nach Südamerika. Nach zähen Verhandlungen mit dem Landwirtschaftsministerium von Paraguay kehrte