

EIGENSCHAFTEN DER STEVIA REBAUDIANA BERTONI

Die Süßkrautpflanze *Stevia* ist ihrer Gattung nach eine Staudenpflanze aus Paraguay. *Stevia* gehört zur Familie der Astern, die beliebte Pflanzen wie Löwenzahn, Sonnenblumen und Chicorée umfasst. Ihr vollständiger Name: *Stevia rebaudiana Bertoni*.

In Paraguay wird *Stevia* von Indios als „Ca`a He`e“ wörtlich übersetzt als „Süßkraut“ bezeichnet (Ca`a = Kraut, he`e = süß). Ihren Ursprung hat sie im Hochland an der Grenze Paraguay / Brasilien. Ihre Besonderheit ist die Supersüße ihrer Blätter durch die Inhaltstoffe Stevioside (Steviol Glykoside). Die Steviablätter sind bis zu 30-mal so süß als Zucker, deren hochkonzentrierte Steviosidextrakte sind rund 300-mal süßer. In Südamerika und in vielen Ländern ist *Stevia* das traditionelle Süßungsmittel für Tee, Kaffee, Getränke, Koch- und Backspeisen.

Dr. Michael Bolz vom Klinikum Südost Rostock: „Diese süßmachenden Substanzen haben den Vorteil, dass sie keine Kalorien haben, dass sie den Blutzucker nicht erhöhen, möglicherweise auch blutdrucksenkend wirken.“¹

Das Süßkraut *Stevia* enthält neben süßen Substanzen auch wertvolle Inhaltsstoffe, Vitamine, Mineralien, sekundäre Pflanzenstoffe, ätherische Öle, Polyphenole und Flavonoide.

Nach Untersuchung der Uni Erlangen hat *Stevia* eine antioxidative Wirkung, bindet freie Radikale.²

Stevia, auch *Honigblatt* und *Zuckerkraut* genannt, gibt es als Süßungsmittel neben ihrer Heimat Südamerika, in Asien (u. a. Japan, China, Indien, Malaysia), Mexiko und Israel zu kaufen. Seit Ende 2008 auch in Australien und Neuseeland.

Überall wurde die Powerpflanze vorher gründlich auf Unbedenklichkeit in Studien untersucht. In den USA als Nahrungsergänzung erlaubt, in der EU fehlt *Stevia* noch die Erlaubnis als Lebensmittel.

VORZÜGE DER STEVIA

Die Indios, Guarani- und Mato-Grosso-Indianer aus Paraguay und Brasilien, nutzen *Stevia* schon seit Jahrhunderten als Süßungsmittel für Speisen und Getränke (z. B. Mate-Tee) sowie als Heilmittel.

Stevia hat folgende Vorzüge:

- 100% natürlich & nicht synthetisch
- nahezu NULLKalorien
- Steviosid bis zu 300-mal, Steviablätter bis zu 30-mal süßer als Zucker
- Steviablätter können in ihrer natürlichen Belassenheit konsumiert werden
- Dank der enormen Süßkraft werden nur geringe Mengen gebraucht
- schützt Zähne vor Karies
- antibakterielle, desinfizierende Wirkung
- für Diabetiker und Allergiker geeignet
- macht nicht abhängig
- wirkt als natürlicher Geschmacksverstärker
- die Blätter wie auch das reine Steviosid können zum Kochen und Backen eingesetzt werden
- hitzestabil bis 200 Grad Celsius
- fermentiert nicht, über Jahre haltbar
- gesundheitlich unbedenklich

In großem Umfang wurde *Stevia* an Tieren getestet und wurde in großen Mengen von Menschen über einen langen Zeitraum verwendet, negative Nebenwirkungen nicht bekannt.

Stevia ist die Zucker-Alternative ideal für Diabetiker, Allergiker, Übergewichtige & Gesundheitsbewusste.

Quellen: aus dem Buch „*Stevia* sündhaft süß und urgesund“ von Barbara Simonsohn sowie eustas (Europäische *Stevia* Vereinigung)

Schulprojekt Österreich "Stevia: Verbotenes vs. Karies"
SchülerInnen zeigen dem Zucker die Zähne. ursprung.at

STEVIA STATUS IN DER EU

In Japan ist *Stevia* seit Mitte 1970 als Lebensmittel zugelassen und Zuckerersatz Nummer 1 am Süßungsmittelmarkt mit über 40% Marktanteil. Während *Stevia* in vielen Ländern in Nahrungsmitteln erhältlich ist, zum Süße, ist sie innerhalb EU noch nicht als Lebensmittel erlaubt, deklariert für Füße.

Dies kritisieren Ärzte und Ernährungsexperten. Ihre Vermutung: Die Lobbys der Zuckerindustrie und chemischen Süßstoffindustrie in Brüssel verhindern die Zulassung in der EU. Prof. Jan Geuns von der Universität Leuven (Belgien) hat schon etliche Anträge auf Zulassung von *Stevia* gestellt. Allesamt wurden abgelehnt. „*Ich spreche das Wort Korruption nicht aus, aber vielleicht ist es so*“, so der Professor, der die Süßpflanze erforscht.

Stevia unterliegt seit 2000 der „Novel-Food-Verordnung“ der EU mit Untersagung als Lebensmittel für den Handel, davor als Lebensmittel erlaubt. Handelsbeschränkung ist auf die mächtige Zucker- und chemischen Süßstofflobby zurückzuführen (→ Konkurrenz). *Stevia* ist natürlich, nicht patentierbar (→ Monopol) wie künstl. Süßstoffe.⁴

Die WHO hat *Stevia* im Sommer 2008 als sicher eingestuft.¹ Steviablätter bei einer deutschen Teefirma (durch VG München) in Tees und Eistees erlaubt. In Schweiz ist *Stevia* als Süßmittel erlaubt, in Frankreich vorläufig für bestimmte Produkte zugelassen. Danone führt dort im Juni 2010 ein Joghurt gesüßt mit *Stevia* ein.

Coca Cola verkauft *Stevia* gesüßte Getränke, darunter Sprite Green in USA, Fanta Still sans bulles in Frankreich und weitere. Einführung in die EU ist in Vorbereitung.³

EU Behörde EFSA bewertet Stevioside der *Stevia* als unbedenklich, Pressemitteilung vom 14.04.2010.

Wiederzulassung *Stevia* als Lebensmittel voraussichtlich 2011 durch die EU Kommission. Was erlaube EU im Tiefschlaf? Gibt ein Stück Natur dem Mensch zurück. Sweet Revolution... Viva *Stevia*!

Weitere Infos: *Stevia* auf wikipedia

WHO = Welthandelsorganisation
EFSA = Europäische Behörde für Lebensmittelsicherheit
VG = Verwaltungsgericht

STEVIA ANWENDUNGEN

Die Stevia wird von Urbevölkerung Paraguays schon lange als Süßpflanze & Heilpflanze benutzt.

Stevia als Süßungsmittel

Stevia ist besonders in Japan weitverbreitet, die weltweit führend im Konsum von Stevia sind. Als Süßungsmittel in Form von Pulver und Tabletten alltäglich dort in Restaurants zu finden. Viele Anwendungsbereiche von Stevia sind bereits gut bekannt: Zahnpastas, Eiscremes, Kuchen, Kaffee- und Tee Getränke, Einglegtem, Soft-Drinks, Diät-Cola, Süßigkeiten, Tabakprodukte, Kaugummis, Marmelade und Joghurts.

Dr. Kienle von der Uni Hohenheim bei Galileo: „Der Bundesdeutsche Durchschnittsbürger verzehrt ungefähr 130g Zucker pro Tag, dies entspricht ungefähr 4g Steviablätter, selbe Süßkraft, und etwa 1g reinem Steviosidpulver.“

Die Zuckerdosis macht über 500 Kalorien pro Tag aus, mit Stevia wären es nur 4 Kalorien.³

Dies könnte zu einer Nahrungsrevolution führen.

Stevia als Heilmittel

In Südamerika wird Stevia als Tonikum äußerlich verwendet gegen Erkrankungen im Mund, Haut-, und Haarbereich u. a. bei: Verletzungen, Haarausfall, Herpes, Akne, Ekzemen und Verbrennungen. Als Hilfe bei Candida-Pilzbefall, Erschöpfung, Entzündungen, Verstopfung und Blähungen, viel Harn- und Magensäure, Blutdruck- und Blutzuckerschwankungen und zur Stärkung von Leber, Bauchspeicheldrüse und Wirbelsäule.

In Brasilien als Heilmittel für Diabetes anerkannt.

Kosmetikrezepte gibt's auf www.stevia2000.de

Empfehlung: Weitere Infos über Stevia und Rezepte zu Speisen, Getränken und Kosmetika im Buch „Stevia sündhaft süß und ungesund“ von Barbara Simonsohn.

STEVIA IN DEN MEDIEN

⁴ „Süßstoff Stevia: Lebensmittelriesen starten Zucker-Revolution“, eine Marktanalyse im Spiegel vom 22.04.2010

³ Bei Wissensmagazin Galileo „Wunderzucker Stevia“ auf Pro 7 vom 02.09.2009.

² Stuttgarter Zeitung, „Stevia: Warten auf die Geheimnisvolle Süße“ vom 24.11.2008

¹ „Stevia: Wie die EU erfolgreich einen Zucker-Ersatz verhindert“ bei NDR vom 09.02.2009

Stevia im TV: W wie Wissen (ARD), Galileo (Pro7), Odysso (SWR), Abendschau und Gesundheit (BR), Stern TV in 2009/2010.

Artikel über Stevia in Zeitungen Spiegel, Focus, Die Zeit, Die Welt.

Stevia-Produkte erhältlich bei:



Stevia2000 ein Naturprodukt aus dem Hause Naturico

Naturico
Inh. Enrico Morro-Costa
Bodelschwingweg 6
70736 Fellbach

Tel.: +49 (0)711 477 2326
Mail: info@naturico.de
Web: www.stevia2000.de

Stevia-Angebot:

Stevia2000-Blätter aus Paraguay von Kleinbauern, Flüssigextrakt Stevia2000-Dulce, -Fluid, Steviosid-Pulver, -Tabletten*, Eistee**, Zahnpasta und Buch. Alle Produkte hergestellt mit Steviablätter (Paraguay)

Verkauf als Dentalkosmetik innerhalb EU.

In vielen Ländern ist Stevia als Lebensmittel erlaubt & universell verwendbar, noch nicht aber innerhalb EU.

* in Schweiz als Lebensmittel zugelassen.

** in Deutschland durch Gerichte Münchens zulässig.

Süßkraft: Stevia2000- Dulce ca. 10 Tropfen, -Fluid ca. 2 Tropfen, -Tabs 1 Stk. ~ 1 TL Zucker.

powered by Naturico 2010

Süßkraut Stevia

(Stevia rebaudiana Bertoni)

- - aus Paraguay - -



So gesund kann Süßes sein!

Die Alternative zu Zucker und Süßstoffe

**Sweet Revolucion...
Viva Stevia!**

Warum Stevia?

- 100% natürlich & pflanzlich
- bis zu 300-mal süßer als Zucker
- schützt Zähne vor Karies
- nahezu NULLKalorien
- für Diabetiker & Allergiker geeignet
- in vielen Ländern geschätzt, über Jahre vielseitig verwendet

Im Angebot bei Stevia2000

Mehr Infos über Stevia in diesem Flyer.

Weitere Medienbeiträge, Artikel & Videos, gibt's auf www.stevia2000.de

Stevia ist in vielen Ländern als Lebensmittel erlaubt & universell verwendbar, noch nicht aber innerhalb EU.