

Wichtige Information zu unserem Steviaextrakts

Wir wurden in letzter Zeit mehrfach auf den Preis unseres Steviaextrakts angesprochen, weil im Handel bzw. in Drogerien bereits Steviaprodukte um die Hälfte des Preises angeboten würden. Ich möchte dazu kurz Stellung nehmen:

Unser Steviaextrakt unterscheidet sich von dem im Handel angebotenen „Billigprodukten“ dadurch, daß für die Produktion unseres Extrakts ausschließlich naturbelassenes und ungebleichtes Steviosid verwendet wird. In dieser höchsten Qualitätsstufe sind alle Inhaltsstoffe der Stevia Rebaudiana, wie sie bei der Kristallisation gewonnen werden, in vollem Umfang enthalten. Diese naturbelassene Qualität ist im Einkauf sehr teuer (ca. 2 - 3 facher Preis von gebleichtem Steviosid).

Was ist nun mit den Billigprodukten? Um Stevia billig anbieten zu können, wird von den Herstellern dasselbe Verfahren verwendet wie beim weißen Industriezucker. Die Stevioside werden gebleicht oder genauer gesagt „ausgewaschen“. Das bedeutet, daß alle Mineralstoffe, Spurenelemente und Vitalstoffe (die keinen Einfluß auf die Süßungskraft haben) hausgewaschen werden. Da es sich bei den ausgewaschenen Stoffen um sehr hochwertige Substanzen handelt, werden diese gewinnbringend an die Lebensmittelindustrie als Nahrungszusätze bzw. als Zutaten für Nahrungsergänzungen und Vitaminpräparate weiterverkauft. Der "süße Rest" wird dann als gebleichtes Stevia in den Handel gebracht. Man verwendet zwar die geschönte Bezeichnung „gebleicht“ und stellt es so dar (wie beim weißen Zucker), als ob man alle Unreinheiten „ausgewaschen“ hätte, in Wahrheit jedoch ist es eine völlig denaturalisierte und minderwertige Qualität.

Auf diese Weise ist es den Anbietern möglich, der breiten Masse superbilliges Stevia um ein paar Euro anzubieten. Leider gibt es keine Verpflichtung „gebleichte Qualität“ zu kennzeichnen bzw. die Konsumenten darüber aufzuklären, was dies in der Praxis bedeutet (zumal Stevia ja nicht als Lebensmittel zugelassen ist). Denn für die Zunge ist angesichts der starken Süßkraft im Grunde keine Unterscheidung möglich. Der tatsächliche Unterschied ist jedoch in etwa vergleichbar mit dem Unterschied zwischen unbehandeltem Rohzucker und weißem („gebleichten“) Industriezucker.