



Wieviel Kalorien hat Stevia und schadet Stevia den Zähnen?

Stevia hat praktisch keine Kalorien. Stevia ist weder ein Zucker noch ein Süßstoff. Das Kraut schadet den Zähnen von Kindern und Erwachsenen offensichtlich nicht. Es gibt sogar Zahnpasta mit Stevia.

Stevia in der europäischen Union

Die europäische Union hat, im Gegensatz zu den Vereinigten Staaten, Japan, Australien und vielen anderen Ländern, Stevia zur Zeit noch nicht als Lebensmittel zugelassen. Darauf weisen wir Sie ausdrücklich hin.

Wir bieten Ihnen Stevia nur zum Einsatz als Badezusatz oder in der Kosmetik an. Stevia ist kein Lebensmittel.

Packungsgrößen

Art.-Nr.	Artikelbezeichnung	Inhalt
23030	Stevia - Blätter (Bio)	100 g
23050	Stevia - Pulver (Bio)	100 g

Änderungen vorbehalten.

Stevia für eine schöne Haut

Stevia als Hauttonikum:

3 gehäufte Teelöffel Steviablätter in ein feinmaschiges Teesieb geben und mit 150 ml heißem Wasser übergießen. Abkühlen lassen und das Sieb entfernen. Anschließend das Tonikum auf einen Wattebausch geben und damit das Gesicht benetzen.

Etwa 30 Minuten einwirken lassen und dann mit Wasser abwaschen.

SteviaSweet®
Das süße Glück der Indios



Allgemeines

Die Pflanze *Stevia rebaudiana* ist eine kleine Staude aus Südamerika. Ihre Besonderheit ist eine nahezu unglaubliche Süße ihrer Blätter, die vor allem durch sogenannte Steviolglykoside hervorgerufen wird. Ein besonders hoher Gehalt an Steviolglykosiden unterscheidet sie maßgeblich von den etwa 300 weiteren Arten von Steviapflanzen.

Herkunft

Stevia rebaudiana ist ursprünglich in bestimmten Teilen des nordöstlichen Paraguay und den daran anschließenden Gebieten Brasiliens beheimatet. Die in diesem Hochland lebenden Indianer verwendeten die Pflanze offensichtlich bereits seit vorkolumbianischer Zeit, vor allem zum Süßen von Speisen und Getränken. Aber erst im Jahre 1887 wurde die Pflanze von einem südamerikanischen Naturwissenschaftler namens Antonio Bertoni entdeckt, nach welchem sie auch als *Stevia rebaudiana* Bertoni benannt wurde. Nur diese besitzt unter den vielen Arten die charakteristische Süße, die sie so beliebt macht.

Auch in anderen Ländern mit subtropischem Klima wie Indien oder Südostasien gedeiht die Steviapflanze gut.

Nach ihrer Entdeckung um die Jahrhundertwende erfuhr *Stevia* eine Blütezeit als bedeutende Exportpflanze und wird heute weltweit in mehr als einem Dutzend Ländern angebaut. Größter Verbraucher bleibt Japan, wo *Stevia* in vielen Produkten verarbeitet wird, so z.B. in zuckerfreien Wrigley's® Kaugummis, Cola Light® und anderen.

Botanik

Stevia rebaudiana Bertoni, auch Honigblatt oder Honigkraut genannt, gehört zur Familie der Korbblütengewächse (Compositae). Es handelt sich um eine krautige, mehrjährige Staude. Sie ist recht anspruchslos, bevorzugt aber feuchte, grobkörnige, saure Böden und ein subtropisches Klima mit einer Durchschnittstemperatur von 24°C.

Die Blätter der Steviapflanze sind lanzettförmig und an den Stängeln kreuzgegenständig angeordnet. Sie werden vor der Blütezeit geerntet. Steviablüten sind klein und weiß mit einem hellvioletten Hals. Wild wachsende Pflanzen werden bis zu 60 cm groß, kultivierte Sorten dagegen erreichen eine Höhe von bis zu 90 cm.

Biologischer Anbau

Es ist uns als erstem Unternehmen in Deutschland (und unseres Wissens auch in Europa) gelungen, *Stevia* aus kontrolliert biologischem Anbau anbieten zu können. Dadurch ist der schonende Anbau ohne den Einsatz von Pestiziden und Herbiziden genauso wie eine schonende Verarbeitung der Steviapflanzen gewährleistet. Die Bio-Kontrolle erfolgt im Herkunftsland durch Control Union.

Hauptinhaltsstoffe von Stevia

Die Hauptinhaltsstoffe der Blätter sind sogenannte Steviolglykoside (z.Bsp. Stevioside, Rebaudioside), welche bis zu 300 mal süßer sind als der bekannte Rohrzucker und den Blättern den unverwechselbar süßen Geschmack geben. Die ganzen Blätter und das gemahlene Kraut als grünes Pulver sind 10 – 15 mal süßer als Zucker.