



12.11.2013

## PRESSEMITTEILUNG

### **Vom Acker statt aus der Fabrik: Natürliches Süßungsmittel Stevia soll 2016 endgültig marktreif sein**

**Feldversuche der Universität Hohenheim sollen langfristige Ertragszahlen liefern,  
Laborversuche die gesundheitliche Unbedenklichkeit beweisen.**

**PRESSEFOTOS unter [www.uni-hohenheim.de](http://www.uni-hohenheim.de)**

**Mit genmanipulierten Hefen will ein US-Konzern Steviolglykoside herstellen, die mit dem Süßkraut aus Südamerika nichts mehr zu tun haben. Der Gegenentwurf zu diesem reinen Kunstprodukt kommt von der Universität Hohenheim. Dort bringt ein Agrarwissenschaftler ein naturbelassenes Stevia-Süßungsmittel zur Marktreife – und bietet damit Landwirten eine Perspektive, die bisher vom Tabakanbau leben. Dafür gibt es ab 2014 keine Subventionen mehr. Die Europäische Union fördert das Forschungsprojekt mit über 2,3 Millionen Euro. Damit gehört es zu den Schwergewichten der Forschung an der Universität Hohenheim.**

Der US-Lebensmittelriese Cargill will den Stevia-Süßstoff Steviolglykosid künftig aus genmanipulierten Hefen gewinnen. Das neuartige Verfahren ist hocheffizient: Eine einzige Fabrikhalle könnte die gesamte derzeitige Stevia-Anbaufläche auf der Welt überflüssig machen. Die Herstellung ist sehr kostengünstig: Der Preis könnte von derzeit bis zu 180 Euro pro Kilogramm auf unter zehn Euro fallen. Bis 2020 will Cargill 20 Prozent der weltweiten Süßungsmittel-Nachfrage abdecken.

Seit Ende 2011 sind Steviolglykoside als Lebensmittelzusatzstoff (E960) zugelassen. Steviolglykoside sind ca. 200mal süßer als Zucker. Sie machen nicht dick, weil sie keine Kalorien enthalten und verursachen keine Karies. Auch in Deutschland greifen immer mehr Menschen zu Produkten, die Steviolglykoside enthalten, welche durch ein chemisches Verfahren aus der Pflanze *Stevia rebaudiana* hergestellt werden. Sie produziert süßschmeckende Substanzen, die Steviolglykoside. Ursprünglich stammt die Stevia-Pflanze aus Paraguay.

„Durch das neue Herstellungsverfahren werden Stevioglykoside endgültig zu einem reinen Kunstprodukt ohne jeden Bezug zur Natur“, erklärt Dr. Udo Kienle vom Institut für Agrartechnik der Universität Hohenheim. „Dabei legen 40 Prozent der Verbraucher wert auf naturnahe Lebensmittel.“ Als Gegenentwurf will der Forscher ein naturbelassenes, kalorienarmes

Süßungsmittel aus dem Süßkraut Stevia rebaudiana zur Marktreife bringen.

## **EU streicht ab 2014 Subventionen für Tabakanbau – Stevia als Alternative**

Dr. Kienles Pläne haben auch einen agrarpolitischen Aspekt: Ab dem Jahr 2014 dreht die Europäische Union Landwirten, die vom Tabakanbau leben, endgültig den Subventionshahn zu. „Die Tabakpflanzer rund um das Mittelmeer müssen also zwangsläufig auf andere Produkte umsteigen, die einen ähnlich hohen Marktwert wie Tabak bringen“, erläutert Dr. Kienle. Stevia könne dieses Kriterium erfüllen und sei deshalb eine mögliche Alternative.

„Wenn man einen Landwirt dazu bringen will auf eine andere Kulturpflanze umzusteigen, muss man ihm verlässliche Ertragsprognosen liefern“, sagt Dr. Kienle. Deshalb baut der Forscher Stevia seit vielen Jahren versuchsweise auf Feldern in verschiedenen europäischen Mittelmeerstaaten an und erfasst, wie hoch die Ernteerträge ausfallen und ob sie über die Jahre einigermaßen konstant bleiben. Diese Forschungsarbeiten werden in enger Zusammenarbeit mit verschiedenen landwirtschaftlichen Tabakanbaukooperativen aus Griechenland, Italien, Portugal und Spanien durchgeführt. Dort soll ab 2016 der großflächige Anbau starten und die kalorienarme Natursüße auf Basis von Stevia rebaudiana hergestellt werden.

## **Naturbelassenes Stevia-Süßungsmittel soll 2016 marktreif sein**

„Wer in der EU ein neues Lebensmittel auf den Markt bringen will, muss sehr hohe Sicherheitsstandards einhalten“, erklärt Dr. Kienle. Dazu gehöre auch ein Nachweis über die gesundheitliche Unbedenklichkeit. „Ich bin mir zwar absolut sicher, dass Stevia harmlos ist, aber es fehlt eben noch der endgültige Nachweis dafür.“

Den sollen Ratten liefern. Sie leben in Laboren in Bologna und Posen und bekommen das naturbelassene Stevia-Süßungsmittel zu fressen. „Die Projektpartner untersuchen die Tiere hinterher auf Tumore und beleuchten, ob Stevia die Aufnahme von Vitaminen, Spurenelementen und anderen Mikronährstoffen hemmt“, erklärt Dr. Kienle. Erst wenn die Wissenschaftler beides ausschließen können, ist die Unbedenklichkeit des Stevia-Süßungsmittels bewiesen.

Bis 2016 soll das naturbelassene Süßungsmittel aus der Stevia-Pflanze marktreif sein.

## **Hintergrund: Forschungsprojekt Go4Stevia**

Hinter der Abkürzung Go4Stevia verbirgt sich der Projektname „Stevia rebaudiana as a diversification alternative for European Tobacco Farmers to strengthen the European Competitiveness“. Das Forschungsprojekt ist im Februar 2013 angelaufen und auf drei Jahre angelegt. Die Europäische Union unterstützt das Vorhaben mit insgesamt rund 2,3 Millionen Euro. Projektkoordinator ist der Agrartechniker Prof. Dr. Thomas Jungbluth, Leiter des Fachgebiets Verfahrenstechnik der Tierhaltungssysteme an der Universität Hohenheim. Beteiligt sind außerdem Dr. Morando Soffritti vom Ramazzini-Institut in Bologna und Dr. Magdalena Czapka-Matyasik von der Life Science Universität Posen.

## **Hintergrund: Schwergewichte der Forschung**

Rund 27 Millionen Euro an Drittmitteln akquirierten Wissenschaftler der Universität Hohenheim im vergangenen Jahr für Forschung und Lehre. In loser Folge präsentiert die Reihe „Schergewichte der Forschung“ herausragende Forschungsprojekte mit einem Drittmittelvolumen von mindestens 250.000 Euro bei den Experimental- bzw. 125.000 Euro bei den Buchwissenschaften.

*Text: Weik / Klebs*

---

Kontakt für Medien:

Dr. Udo Kienle, Universität Hohenheim, Fachgebiet Verfahrenstechnik der Tierhaltungssysteme, Tel.: 0711/459 22845,  
E-Mail: [u-kienle@uni-hohenheim.de](mailto:u-kienle@uni-hohenheim.de)