

## Kurzzusammenfassung zur Pressekonferenz der Diabetes Austria

Wien, Café Landtmann, am 04.06.2012



Ing Franz Reisenberger – Reisenberger GmbH  
Peter Hopfinger – Diabetes Austria

Am 04.06.2012 fand im Traditionskaffeehaus Landtmann in Wien eine Pressekonferenz zum Thema Stevia, organisiert von Diabetes Austria unter dem Thema „Mythos und Wahrheit“ statt.

**Peter Hopfinger** von Diabetes Austria weist darauf hin, dass rund 38 kg Weißzucker pro Europäer im Jahr verbraucht werden. Dieser hohe Verbrauch führt zu Gesundheitsproblemen der Bevölkerung. Eine Alternative Süße könnten die Steviolglycoside – gewonnen aus der Stevia Pflanze – darstellen.

**Prof. Dr. Rudolf Prager** – Vorstand der III Med. Abt. KH Hietzing – bestätigt, dass Steviolglycoside ein sicherer Süßstoff sind. Im Gegensatz zum Zucker gibt es keine kariogene Wirkung. Die Steviolglycoside werden im Körper nicht verdaut und sind somit kalorienfrei. Es gibt keinerlei Einfluss auf die Insulinausschüttung und somit keine Veränderung des Blutzuckerspiegels.

**Univ. Prof. DI Dr. Senad Novalin** wies darauf hin, dass die Gewinnung der Steviolglycoside der Gewinnung von Kristallzucker sehr ähnlich sei, lediglich etwas komplizierter. Man unterscheidet grundsätzlich biochemische und chemisch-synthetische Herstellungsverfahren. Die Gewinnung der Steviolglycoside ist so wie die Herstellung von Rübenzucker ein biochemischer Prozess. Dabei werden die nicht benötigten pflanzlichen Inhaltsstoffe der Steviapflanze entfernt, sodass nur mehr die Steviolglycoside in höchster Reinheit übrig bleiben.

**Ing. Franz Reisenberger** führte an, dass die Verarbeitung der einzelnen Steviolglycoside auf Grund der hohen Konzentration im privaten Haushalt nur schwer möglich ist. Daher hat Firma Reisenberger GmbH unter dem Namen „**natusweet**“ hochwertige, praxistaugliche Steviakristalle - gemeinsam mit der Uni BOKU, Department Lebensmitteltechnologie – entwickelt und auf den Markt gebracht. Vor allem „**natusweet** Kristalle 1:1“ sind mit Zucker austauschbar, haben die gleiche Süßkraft und das alles ohne Kalorien. Dieses Produkt eignet sich ab besten zum Kochen und Backen, da keine Rezepturumstellung notwendig ist.

Erste Pressereaktionen auf diese Veranstaltungen finden Sie hier:

- Steviaguide- *Wunderpflanze Stevia*: <http://www.steviaguide.at/news/diabetes-austria/>
- Top agrar Österreich- *Bietet Stevia neue Chancen für Landwirte?*  
<http://www.topagrar.at/ackerbau/Bietet-Stevia-neue-Chancen-fuer-Landwirte-854970.html>
- Opinion Leaders Network- *Stevia Revolution an Nahrungsmittelsektor*:  
<http://www.leadersnet.at/news/5503,stevia-revolution-am-nahrungsmittelsektor.html>
- Extrem News- *Diabetes Austria: „Stevia kein Freibrief“* :  
<http://www.extremnews.com/nachrichten/ernaehrung/28b113f371b0099>
- Der Standard- *Stevia: Legales „Badewasser schlürfen“*:  
<http://derstandard.at/1338558650819/Suessstoff-Stevia-Legales-Badewasser-schluerfen>