

# Stevia

## Rebaudiana

### Das süße Geheimnis der Natur

Seit Jahrhunderten wird das Kraut und der Saft der Stevia-Pflanze von den südamerikanischen Indios als Süßstoff für Getränke bzw. auch zum Kochen und Backen verwendet. Nach der Entdeckung durch die moderne Wissenschaft hat sich Stevia bis heute weltweit in vielen Ländern als die Süßstoff-Alternative schlechthin etabliert. Zum Beispiel beträgt der Marktanteil von Stevia in Japan bei den Süßstoffen bereits 41%. Denn Stevia ist nicht nur für jene, die Zucker und synthetische Süßstoffe meiden wollen, geeignet, sondern auch für Diabetiker und andere, die aus gesundheitlichen Gründen auf Süßes verzichten müssen. Aus undurchsichtigen und dubiosen Gründen wurde Stevia als Süßstoff von der EU jedoch nicht zugelassen. Lesen Sie mehr darüber in diesem Heft zu den Fragen:



- Warum wäre Stevia die ideale Süßstoff-Alternative für Diabetiker, bei Übergewicht, bei Candida usw.
- Warum wurde Stevia in der EU als Süßstoff nicht zugelassen??
- Warum Stevia als Bademittelzusatz oder als Aromazusatzstoff für Haustiere angeboten wird....

und informieren Sie sich im Anhang über den „Süßstoff“ Aspartam...

# **Stevia - eine natürliche "süße Alternative für Diabetiker und alle, die auf Süßes nicht verzichten können und wollen**

## **Stevia Rebaudiana - die "süßeste Pflanze der Welt"**

Bereits im Jahre 1887 entdeckte der südamerikanische Naturwissenschaftler Antonio Bertoni die Stevia Rebaudiana - eine Pflanze, die von den dort einheimischen Indios schon seit vielen Generationen als Süßstoff verwendet wurde. Anstelle von Zucker verwendeten die Indios den Saft und die Blätter dieser Pflanze als Süßstoff für Tee und diverse andere Zubereitungen.

## **Stevia enthält keinen Zucker und keine Kalorien**

Die seit damals bis heute in aller Welt durchgeführten Untersuchungen und Studien zeigen, dass die süßen Inhaltsstoffe der Stevia Rebaudiana, auch Stevioside genannt, keinen Zucker enthalten und auch keine Kalorien.

## **Hervorragende Alternative für Menschen mit Diabetes, Candida, usw.**

Im Gegensatz zu Zucker beeinflusst Stevia den Blutzuckerspiegel in keinsten Weise und wäre somit eine wirkliche Alternative für ernährungsbewusste Menschen, die Zucker und künstliche Süßstoffe ablehnen. Vor allem wäre es für die unzähligen leidgeplagten Menschen, die gezwungenermaßen wegen diverser Krankheitssymptome wie Diabetes, Candida albicans, Blutdruck oder Gewichtsproblemen gänzlich auf Zucker verzichten müssen, eine hervorragende Alternative.

Stevia ist meist als Pulver oder in flüssiger Form erhältlich. Das Pulver wird entweder direkt von den zermahlenden Pflanzenblättern gewonnen oder durch Kristallisation der Stevioside aus den Blättern. Beim Flüssigextrakt handelt es sich um in Wasser gelöste Stevioside. **Das im Handel erhältliche flüssige Steviakonzentrat ist ca. 30 mal so süß wie herkömmlicher Zucker. Für eine Viertel Tasse Tee oder ein anderes Getränk benötigt man lediglich 3 - 5 Tropfen je nach Geschmack. Stevia ist hitzebeständig und eignet sich daher nicht nur zum Süßen von Tee und anderen Getränken, sondern auch sehr gut zum Kochen und Backen.**

## **Ein Marktanteil von 41% bei den Süßstoffen in Japan**

In vielen Ländern der Welt, wie den USA, Japan, China, Taiwan, Thailand, Korea, Malaysia oder Indonesien werden die Stevioside der Stevia Rebaudiana bereits in großem Ausmaß als natürlicher Süßstoff eingesetzt. In Japan hat Stevia unter den Süßstoffen bereits einen Marktanteil von 41% erreicht. Langzeitstudien in diesen Ländern haben eindeutig bewiesen, daß Stevia selbst bei dauerhaftem Genuss keinerlei schädliche Nebenwirkungen verursacht.

## **Eine Gefahr für den gigantischen Markt an synthetischen Süßstoffen**

Auch der Trend der modernen Industrie geht allmählich weg vom Zucker, da immer mehr die katastrophalen Auswirkungen des Zuckerkonsums erkannt werden. Aus diesem Grund sollen nach Vorstellungen der Pharnalobbyisten in den nationalen und internationalen Lebensmittelbehörden synthetische Süßstoffe weitgehend den Zucker

ersetzen, wie z. B. Aspartam, welches heute beinahe schon in jedem "Light" Produkt zu finden ist (einen ausführlichen Artikel über Aspartam finden Sie im Anhang).

## **EU plant den Anbau von Stevia als Alternative zu Tabak**

Stevia könnte ohne Zweifel auch in Europa der Süßstoff der Zukunft sein. Denn wie Versuche in Österreich zeigen, gedeiht die Stevia Rebaudiana auch in unserem Klima sehr gut; einige Hobbygärtner haben dies auch bestätigt. Aber auch die EU hat großes Interesse am Anbau von Stevia. Es ist zwar nicht besonders bekannt, aber in Spanien läuft seit einigen Jahren ein EU-finanziertes Projekt für den Anbau von Stevia. Der Grund dafür ist wohl, dass die EU gerne einen Ersatz für den subventionierten Tabakanbau finden möchte. Stevia wäre dazu hervorragend geeignet, aber das macht nur Sinn, wenn es auch als Nahrungsmittel zugelassen wird.

## **Eine Gefahr für den milliardenschweren Markt an synthetischen Süßstoffen?**

Denn leider gibt es auch Interessen, die nicht die positiven Vorteile von Stevia sehen, sondern Stevia als eine ernstzunehmende Gefahr für den Milliardenmarkt an künstlichen Süßstoffen, angefangen vom schädlichen Kristallzucker, bis hin zu Aspartam, einschätzen. So betreibt eine Wirtschaftslobby innerhalb der EU enorme Anstrengungen, dass Stevia in Europa nicht als Nahrungs- oder Süßungsmittel auf den Markt kommen darf. Leider steht hier wieder einmal nicht der Nutzen, den Stevia als Süßstoff für die Gesundheit von unzähligen Menschen bringen könnte im Vordergrund, sondern ausschliesslich Profit, Marktanteile und Umsatz der chemischen Industrie.

Als Deckmantel, um bestimmte Dinge zu verbieten, eignet sich hervorragend der Konsumentenschutz. Um den Konsumenten zu schützen, lässt sich alles mögliche verbieten. Dies haben auch die großen Wirtschaftskonzerne gemerkt, und so ist es leider eine Tatsache, dass private Konsumentenschutzorganisationen und auch staatliche Gesundheitsstellen immer öfter von Lobbyisten diverser wirtschaftlicher Interessensvertretungen durchsetzt werden, die dann gezielt eine Gesetzeslage zu ihrem persönlichen Nutzen anstreben. Natürlich immer im Namen von Konsumentenschutz und Gesundheit. Wir finden den Konsumentenschutz sehr wichtig. Aber wenn dieser lediglich als Vorwand verwendet wird, Monopolstellungen und gesetzliche Vorteile für Großkonzerne zu schaffen, sind wir damit keineswegs einverstanden. Denn auf der Strecke bleibt der Konsument, *der zu seinem Schutz entmündigt wird.*

## **Stevia bis 1999 frei in Europa erhältlich**

Im Fall der Stevia Rebaudiana handelt es sich um eine derartige Entmündigung und Bevormundung. Stevia war bis zum Jahr 1999 uneingeschränkt am europäischen Markt erhältlich. Es gab, insbesondere in Deutschland, viele Konsumenten und Heilpraktiker, die Stevia als alternativen Süßstoff für sich oder ihre Patienten nutzten. Die Erfahrungen zeigten klar, dass Stevia selbst bei regelmäßiger und langfristiger Anwendung keine Nebenwirkungen verursachte (der Fairness halber muss man hinzufügen, dass ein oder zwei Fälle bekannt sind, dass Personen Stevia nicht verwenden konnten, weil sie die Stevioside nicht vertrugen, aber es gab keine echten Nebenwirkungen).

Aber just genau in dem Moment, als der Großteil der deutschen Heilpraktiker und Therapeuten geschlossen dazu übergehen wollte, Stevia als natürliche Alternative anstelle von Zucker und synthetischen Süßstoffen bei Diabetes, Übergewicht usw. zu probagieren und einzusetzen, wurde Stevia von der EU verboten.

## **Stevia als Süßstoff für menschlichen Verzehr durch die EU verboten**

Was war geschehen? Obwohl Stevia bereits seit mehreren Jahrzehnten in Europa in Reformhäusern und Bioläden erhältlich war, stellte ein belgisches Pharmainstitut 1999 bei der EU-Kommission einen Antrag auf Zulassung von Stevia als Novel-Food (\*).

(\*) Als Novel-Food werden alle Lebensmittel eingestuft, die erst nach 1997 in der EU in den Verkehr gebracht wurden und werden. Unabhängig davon, ob ein Mittel oder Stoff bereits in der ganzen restlichen Welt verwendet wird, muss mittels Dossiers, Studien usw. der Beweis erbracht werden, dass das neue Lebensmittel nicht genmanipuliert oder in anderer Weise gesundheitsschädlich ist. Es gilt nicht als Beweis, wenn ein Lebensmittel bereits seit hundert Jahren gegessen wird und es erwiesen ist, dass keine Bedenken bestehen. Unnötig zu sagen, dass eine Zulassung als Novel-Food Unsummen von Geld für Untersuchungen, Tests, Dossiers etc. erfordert, so dass nur wirklich große und finanzstarke Unternehmen derartige Anträge mit Erfolg stellen können.

## **Fehlende Unterlagen als Ursache für die "Nichtzulassung" von Stevia**

Dieser Antrag wurde von der EU-Kommission abgelehnt. Jedoch nicht, weil Stevia etwa schädlich wäre, sondern *"weil keine ausreichenden Unterlagen für eine Beurteilung zur Verfügung gestanden haben"* heisst es in der Begründung der Ablehnung. Die Zulassung von Stevia wurde abgelehnt, weil dem Antrag die erforderlichen Untersuchungsunterlagen nicht beigelegt waren! Was die Beweggründe waren, dass diese Anmeldung ohne die notwendigen Unterlagen durchgeführt wurde, darüber kann man rätseln - denn selbst einem Laien musste klar sein, dass die EU-Kommission einen solchen Antrag aus Gründen des Verbraucherschutzes in jedem Fall ablehnen muss! Ein Schelm - der dabei Schlimmes denkt? Zumal es ja gar nicht erforderlich gewesen wäre, Stevia als Novel-Food anzumelden, weil dieses ohnehin längst vor 1997 am europäischen Markt im Handel war. Tatsache ist jedoch, dass insbesondere die Zuckerindustrie in diesem Verfahren massiv gegen Stevia interveniert hat. Ohne jeglichen Aufwand wurde so erreicht, dass Stevia zumindest in den nächsten paar Jahren offiziell nicht als Süßstoff oder Nahrungsmittel im Handel erhältlich sein wird und somit es auch keine Konkurrenz für Produkte, wie Aspartam, Kristallzucker oder all die anderen "Segnungen" der chemischen Süßstoffindustrie sein.

Seltsam erscheint die Sache auch dadurch, dass diese "Nichtzulassung" von Stevia insbesondere vom "Deutschen Bundesinstitut für Verbraucherschutz und Veterinärmedizin" regelrecht gefeiert wurde, als hätte man einen Sieg errungen. "Warnung vor Stevia, EU-Experten gegen Stevia, gesundheitliche Bedenken gegen Stevia, Stevia von der EU verboten", lauteten die Schlagzeilen der Presseberichte, die von diesem Institut ausgingen. An der Wahrheit schien da niemand interessiert zu sein. *Denn die EU-Kommission hat Stevia ja nicht wegen gesundheitlicher Bedenken abgelehnt oder weil es etwa gefährlich wäre, sondern aufgrund des vorher beschriebenen Umstandes.* Dieses deutsche Verbraucherschutzinstitut ist wohl ein gutes Beispiel für die Zusammenarbeit von Pharmaindustrie und "Verbraucherschutz", wie es früher schon beschrieben wurde. Denn nicht nur bei Stevia hat dieses Institut in den letzten Jahren gezeigt, dass im Namen von Verbraucherschutz mit einseitiger Berichterstattung alles bekämpft wird, was eine Gefahr für die Pharmaindustrie darstellen könnte.

## **Die Alternative: Stevia als Bademittelzusatz und als Kariesschutz für Haustiere**

Somit bleibt denjenigen unerschrockenen Händlern, die sich getrauen, Stevia weiterhin anzubieten, gar nichts anderes übrig, als Stevia für andere Verwendungszwecke anzubieten, sei dies als vorbeugendes Mittel gegen Kariesbildung, als Aromastoff für

Haustiere, als Bademittelzusatz, etc.. Gottseidank kann niemand dem Menschen verbieten, dass er den Aromazusatz für seinen Hamster auch für den Eigengebrauch als Süßstoff für seinen Tee verwendet. Es ist noch gar nicht lange her, da waren Mikroalgen wie z.B. die Spirulina platensis als Lebensmittel in der EU ebenfalls verboten. Sie wurden dann als Badezusatz verkauft um die Zeit zu überbrücken, bis ein gut fundierter Antrag bei der EU Erfolg hatte.

### **Neuerliche Bemühungen um Anmeldung von Stevia als Süßstoff**

Auch bei Stevia gibt es inzwischen große Bemühungen, um eine Zulassung zu erreichen, jedoch erfordert dies massive Geldmittel und es wird mit Sicherheit einige Jahre dauern, bis alle erforderlichen Unterlagen vorliegen. Es bleibt nur zu hoffen, dass sich hier nicht wieder irgendeinen Großkonzern ein Monopol für sich sichert. Und es bleibt auch zu hoffen, dass ein neuerlicher Antrag auf Zulassung mit mehr Professionalität gestellt werden wird.

### **Großes Interesse der EU an der Zulassung von Stevia**

Denn auch die EU hat im Grunde enormes Interesse an der Zulassung von Stevia. Wie früher schon erwähnt, läuft in Spanien bereits seit einiger Zeit ein EU-finanziertes Projekt für den Stevia-Anbau und auch aus anderen europäischen Staaten ist bekannt, dass mit dem Anbau und der Kultivierung von Stevia geforscht wird. Es erscheint fast wie ein Widerspruch, dass die EU auf der einen Seite scheinbar den Stevia-Anbau fördert, um auf der anderen Seite die Zulassung von Stevia zu verhindern. Interessant ist auch, dass hinter vorgehaltener Hand gemunkelt wird, dass vielleicht sogar die EU selbst die ganze Sache mit der schiefgegangenen Anmeldung eingefädelt hat, um auf diese Weise Zeit zu gewinnen, bis man selbst in der Lage ist, den europäischen Markt mit eigenem Stevia zu versorgen. Das einstweilige Verbot diene lediglich dazu, die USA und andere nicht europäische Länder vom immensen europäischen Stevia Markt fernzuhalten.

Natürlich wäre es zu begrüßen, wenn Stevia auch in der EU offiziell angebaut würde und dann als alternativer Süßstoff angeboten würde. Doch niemand kann sagen, bis wann dies wirklich soweit sein wird. Denn es ist zu erwarten, dass die Zuckerindustrie alle rechtlichen Mittel ausschöpfen wird, um eine Zulassung von Stevia als Süßstoff so lange wie möglich zu verhindern und zu verschleppen. Und wer die Bürokratie der EU und deren Möglichkeiten kennt, weiss, dass ein solches Verfahren unter gewissen Umständen sehr, sehr lange dauern kann.

### **Ein Appell an die Verantwortlichen**

Wir halten es für unverantwortlich, wenn hier im Namen von Konsumentenschutz wirtschaftliche Interessen bestimmen, wann und ob bzw. in welcher Form Stevia dem interessierten Konsumenten zur Verfügung stehen darf. Wir halten es für unverantwortlich, wenn wirtschaftliche Faktoren über das Wohl des Konsumenten entscheiden. Denn es ist erwiesen, dass kein Diabetiker mit Hilfe von Stevia je wieder auf Süßes verzichten müsste: es ist erwiesen, dass Stevia nicht dick macht; es ist erwiesen, dass Stevia sogar die Kariesbildung hemmt.

Und vor allem ist erwiesen, dass Stevia (selbst wenn es momentan aus nicht EU-Ländern stammt) keine schädlichen Nebenwirkungen hat. Es gibt daher keinen wirklichen Grund, dass Stevia nicht offiziell als Süßstoff verkauft werden darf.

## Anhang: Aspartam, das süße Gift

Während Stevia nicht als Süßstoff zugelassen ist, gelten diverse andere Süßstoffe als völlig harmlos und werden von offiziellen Konsumentenschutzstellen sogar als gesunder Lebensmittelzusatzstoff angepriesen. Eine besondere Substanz, die heute beinahe in allen Light-Getränken und Lebensmitteln verwendet wird, ist Aspartam.

Aspartam ( E951) ist ein sogenannter Zuckerersatzstoff und in der Süßkraft hundertfach intensiver als Zucker. Da Aspartam keinen Zucker enthält, können sämtliche Diät-, Schlankmacher- und Diabetikerprodukte damit gesüßt werden. Jedoch ist Aspartam nicht nur bei Diabetikern, sondern auch bei Körperbewußten sehr beliebt, wegen seines im Vergleich zu Saccharin sehr natürlichen "Zucker"-Geschmacks. Aspartam ist in mehr als 90 Ländern weltweit in bereits ca. 9000 Produkten enthalten. Man findet Aspartam insbesondere in Light-Produkten, in Medikamenten, Pharmazeutika, Diätspeisen, Backwaren, Kaugummi, Süßspeisen, Pudding, Tee, Fruchtsäften, Backmixturen, Multivitaminprodukten, Abführmitteln, geforenen Backwaren, Marmeladen, Joghurt usw. Ab einer bestimmten Menge muss Aspartam auf der Inhaltsangabe angegeben sein, deshalb ist es gut, diese Angaben genau zu lesen!

Warum wird Aspartam nun das süße Gift genannt? Dazu ist es leider notwendig, ein wenig die Welt der Chemie zu betreten. Aspartam ist ein sog. Dipeptidester der beiden Aminosäuren L-Asparaginsäure und L-Phenylalanin. Beide Aminosäuren werden mittels Mikroorganismen hergestellt. Das Problem mit Aspartam ist, dass dieses beim Genuss im menschlichen Körper wieder in seine Grundsubstanzen Phenylalanin (50%), Asparaginsäure (40%), sowie auch Methanol (10%) zerfällt:

Phenylalanin (50%): Dies ist eine essentielle Aminosäure, die bestimmte Funktionen im Gehirn zu verrichten hat. Bei normalen Menschen kann ein Zuviel dieses Stoffes zu Schizophrenie führen. Für Menschen, die unter der angeborenen Stoffwechselkrankheit Phenylketonurie (PKU) leiden, ist Phenylalanin besonders gefährlich. Durch einen Mangel oder Defekt an dem körpereigenen Enzym Phenylalaninhydroxylase, welches Phenylalanin (das auch im Körper vorkommt) in Tyrosin umwandelt, häuft sich Phenylalanin im Körper an und wird von ihm in Phenylbrenztraubensäure umgewandelt. Die Folgen sind u.a. verkümmertes Wachstum und "Schwachsinn". Deshalb müssen Lebensmittel mit Aspartam mit dem strikten Hinweis "enthält Phenylalanin bzw. eine Quelle von Phenylalanin" versehen sein. Ist dies nicht bereits ein deutlicher Hinweis, dass hier etwas nicht stimmt? Und dennoch behauptet man in den Beratungsstellen der Gesundheitsministerien, dass Aspartam absolut harmlos ist. Bei normalen Menschen verursacht ein erhöhter Phenylalanin Gehalt im Blut einen verringerten Serotoninspiegel im Gehirn, der zu emotionalen Störungen wie z. B. Depressionen führen kann. Besonders gefährlich ist ein zu geringer Serotoninspiegel für Ungeborene und Kleinkinder. In einer eidesstattlichen Erklärung vor dem US-Kongress hat Dr. Louis J. Elsas ausserdem gezeigt, daß Phenylalanin von Nagetieren (auf denen die "positiven" Untersuchungen des Herstellers Monsanto beruhen) weit besser abgebaut wird als von Menschen.

\* Asparaginsäure (40%) ist noch weitaus gefährlicher. Dr. Russel L. Blaylock von der Medizinischen Universität von Mississippi hat mit Bezug auf über 500 wissenschaftliche Referenzen festgestellt, dass drastisch hohe Mengen freier ungebundener Aminosäuren wie Aspartamsäure schwere chronische, neurologische Störungen und eine Vielzahl andere akute Symptome verursacht. Normalerweise verhindert die sogenannte Blut-Hirn-Barriere (BBB, blood-brain-barrier) einen erhöhten Aspartam- und Glutamat-Spiegel, genauso wie andere hohe Konzentrationen von Giften. Aspartate und Glutamate wirken im Gehirn als Neurotransmitter. Eine erhöhte Zufuhr solcher Stoffe veranlaßt die Neuronen zu vermehrter Kalkaufnahme, was bei den Neuronen zu einer Selbstvernichtung führen kann. Zerstörte Gehirnzellen regenerieren sich nicht wieder. Es sind bereits mehr als 75% der Gehirnzellen geschädigt, bevor klinische Symptome folgender Krankheiten auftreten: MS, ALS, Gedächtnisverlust, hormonelle Probleme, Verlust der Hörvermögens, Epilepsie, Alzheimer, Parkinson, Hypoglykämie u.a.. Erwachsene haben einen gewissen Schutz gegen eine solche Aspartam-Glutamate-Invasion wegen der BBB. Bei Kindern ist diese aber noch nicht ausgebildet, sie sind also besonders gefährdet! Der Hersteller Monsanto und die offiziellen Behörden der meisten Länder schweigen sich darüber aus oder präsentieren Forschungsergebnisse, die das genaue Gegenteil behaupten.

\* Methanol (10%) oder Methylalkohol (auch Holzalkohol genannt) ist mindestens genauso gefährlich. Schon geringe Mengen Methanol, über einen größeren Zeitraum eingenommen, akkumulieren sich im Körper und schädigen alle Nerven, ganz besonders die sehr empfindlichen Sehnerven und die Hirnzellen.

In normalen alkoholischen Getränken, die ebenfalls Methanol enthalten, wirkt der Ethylalkohol dem Methylalkohol teilweise entgegen und schwächt seine Wirkungen ab. Nicht jedoch in Aspartam!

Neben diesen 3 "Hauptbestandteilen" zerfällt Aspartam in weitere 16 noch nicht genau untersuchte Bestandteile, deren Langzeitwirkungen noch nicht erforscht sind. Sogenannte „Energie-Drinks“, wie sie auch gerne von Piloten getrunken werden, um während des Fluges konzentriert zu bleiben, enthalten zum Teil oft recht viel Aspartam. Es sei vorgekommen, daß Piloten während des Fluges epileptische Anfälle bekamen, ohne zu wissen warum. Flugzeugabstürze könnten darauf zurückzuführen sein, diverse Fliegerzeitschriften warnen ihre Piloten vor Getränken mit Aspartam.

Aspartam verursacht in etwa das gleiche Symptom wie bei BSE, ein Hirn, das wie ein durchlöcherter Käse aussieht. Ob es Zufall oder nicht, mögen Sie selbst entscheiden, aber nach der Zulassung von Aspartam auf dem amerikanischen Markt stieg die Erkrankungsrate an Hirntumoren um sagenhafte 600 % an. Die Tatsache, daß man trotz dieses Wissens Aspartam in tausende Produkte mischt, zeigt, wie wichtig es ist, daß jeder selbst entscheiden kann und muss, was er seinem Körper zumutet.

Besonders gefährlich wird Aspartam, wenn man es über 30°C erhitzt. Denn dann zerfällt es unmittelbar in die vorher beschriebenen Bestandteile. Denken Sie daran, wenn Sie Ihr Cola-Light das nächste mal im heißen Auto liegen lassen! Jedoch hat die FDA (Food and Drug Administration, USA) 1993 den Gebrauch von Aspartam für Lebensmittel freigegeben, auch wenn sie über 30°C erhitzt werden. Es gibt Hypothesen, die das sogenannte Golfkriegs-Syndrom (GWI - Gulf War Illness), mit dem viele US-Soldaten nach Hause gekommen sind, auf überhitzt gelagerte Coke-Light-Dosen zurückführen, die (in extremen Mengen) den Soldaten den Aufenthalt in der Wüste erträglich machen sollten. Zum Nachrechnen: Der ADI (Acceptable Daily Intake - Tägliche akzeptable Dosis) von Methanol ist 7,8 mg/Tag. Ein Liter mit Aspartam gesüßtes Getränk enthält ca. 56 mg Methanol. "Vieltrinker" kommen so auf eine Tagesdosis von 250 mg. Das ist die 32-fache Menge des zulässigen Grenzwertes!

Würden sie freiwillig ein Glas Methanol oder Formalin trinken? Natürlich nicht! Warum? Blöde Frage: Weil es zum sofortigen Tod führt! Trinken sie stattdessen lieber eine Coke-Light oder kauen sie ein Orbit ohne Zucker? Geben sie ihren Kindern wegen der Karies-Gefahr lieber eine Coke-Light statt einer normalen Cola? Im allgemeinen verursachen Nahrungsmittelzusätze keine Hirnschäden, Kopfschmerzen, MS ähnliche Symptome, Epilepsie, Parkinson'sche Krankheit, Alzheimer, Stimmungswechsel, Hautwucherungen, Blindheit, Hirntumore, Umnachtung und Depressionen oder beschädigen das Kurzzeitgedächtnis oder die Intelligenz. Aspartam verursacht das und noch ca. 90 weitere, durch Langzeituntersuchungen bestätigte Symptome, die auch entsprechend in diverser Literatur der amerikanischen Ärzteschaft veröffentlicht worden sind.

Natürlich taucht die Frage auf, warum das nicht allgemein bekannt ist. Dafür gibt es mehrere Gründe: Erstens getraut sich kaum ein Redakteur an dieses Thema, denn zu jeder Studie gibt es eine Gegenstudie, die genau das Gegenteil besagt und solch verwirrende Meldungen sind für die Masse der Menschen völlig uninteressant und geben keine Schlagzeile. Auch verbindet kaum jemand seine Beschwerden mit einem *meist unbewussten Aspartam-Konsum*. Oft stößt man mit dieser Information über Aspartam sogar auf völliges Unverständnis. Das Thema erscheint dem Normalbürger zu wenig relevant zu sein. Wenn es zugelassen ist, dann kann es nicht schädlich sein, ist die zumeist einhellige Meinung.

Aber wie dem auch sei. Es ist nicht unser Anliegen, jemandem sein Cola-Light oder sein Light-Joghurt schlecht zu machen und Polemik zu betreiben. Jedoch ist es uns ein sehr wichtiges Anliegen, Sie auf diesen, unserer Ansicht nach äußerst bedenklichen "Süßstoff", aufmerksam zu machen. Ihnen einen Anstoß zu geben, sich selbst weiter darüber zu informieren. Und sich selbst eine Meinung dazu zu bilden, ob sie Produkte mit Aspartam in Zukunft ebenfalls lieber meiden oder ob Ihnen dies egal ist. Vielen Dank für Ihre Aufmerksamkeit.

\* \* \* \* \*

Impressum: VEDICON - Gesellschaft für ganzheitliche Gesundheit,  
Lindegg 74, A - 8283 Bad Blumau; Tel. ++43 (0)3385 8335, vedicon@aon.at

Diese Info-Broschüre ist ausschließlich zu Informationszwecken bestimmt. Wir weisen darauf hin, dass es sich um Recherchen handelt, die mit größtmöglicher Sorgfalt durchgeführt wurden, wir jedoch nicht die Verantwortung für die darin gemachten Aussagen, div. Selbstdiagnosen oder -behandlungen übernehmen. Ein Nachdruck dieser Broschüre für gewerbliche Zwecke ist nicht gestattet.