

# Süsswaren: modischer, nachhaltiger und funktioneller

Dr. Guido Böhler

Anfang Februar 2012 hat die weltweit grösste Süsswarenmesse ISM in Köln stattgefunden. 1412 Anbieter aus 65 Ländern zeigten zahlreiche Neuheiten, Trendprodukte und auch Extravagantes. Ein Überblick.

Unterschiedliche Megatrends beschäftigen derzeit die Süsswarenbranche: zum Einen Functional Food mit Gesundheitswerbung, zum Andern Konzepte mit emotionalem Mehrwert wie Fairtrade und Umwelt-nutzen.

Einen sensorischen Mehrwert bieten herkunftstreue Produkte, bei denen der Eigengeschmack attraktiver Rohstoffe betont wird. Im Gegensatz zum herkömmlichen Durchschnittsgeschmack als Folge von Mischungen. Bei Functional Food sind «Free from»-Süsswaren im Trend. Die Palette an speziellen Produkten für Menschen mit Allergien oder Lebensmittelunverträglichkeiten wird stetig grösser. Darunter sind vor allem Produkte mit Milch ohne Milch-

zucker (Laktose), sowie glutenfreie Backwaren.

Zwei Schokoladenhersteller, die auf mehrere Trends setzen, sind die Coop-Tochter Halba sowie Bernrain mit ihrer Tochterfirma Stella. Trends bei Bernrain und Stella sind laktosefreie Milkschokolade und Bio- sowie Fairtrade-Produkte.

Als «free from» -Produkt gelten auch die seit langem hergestellten zuckerfreien Produkte. Es gibt viele süsse Zucker-Alternativen, doch keine besitzt so viele Vorteile wie der Zucker selber.

Bei der Bedeutung der Süsswaren wird klar, dass ein Hauptthema der ISM, Stevia war, der seit kurzem in der

Schweiz und der EU zugelassene Extrakt des Stevia-Süsskrauts.

## Keine reinsüsse Freude

Alle Intensivsüssstoffe mit sehr starker Süsskraft waren bisher synthetisch, was dem branchenübergreifenden Megatrend «zurück zur Natur» widerspricht. Stevia dagegen wird aus der Pflanze gewonnen. Allerdings besitzt er teilweise einen bitteren oder lakritzartigen Nebengeschmack. In der Schweiz sind erst wenige solcher Produkte auf dem Markt.

Bei Coop finden sich nur drei: Ein Weight-Watchers-Zitronensirup sowie Assugrin Stevia Sweet in Tabletten- und Pulverform. Ein Ausbau der Produktpalette ist vorerst nicht geplant. Bei der Migros umfasst das Sortiment die Getreideriegel Farmer Croc, Dolce-Frutta-Bonbons in drei Geschmackssorten sowie Zucristevia in Tablettenform.

Das Interesse an Stevia Schokolade ist vorhanden, allerdings handelt es sich noch um eine sehr kleine Nische. Der Geschmack der von Stella hergestellten Schokolade «Stevia» sei fast normal aber eben doch leicht lakritzartig. Bei Ricola sieht man in der Stevia-Süsse als natürliche Zutat ein grosses Potential. Stevia treffe den Trend, denn die heutige Gesellschaft sei auf der Suche nach einem kalorienarmen und zahnschonenden Süssungsmittel.

Um erste Erfahrungen zu sammeln, testete Ricola die halbhartes Fresh Pearls mit Steviol-Glykosiden, stoppte aber das Projekt, «weil das Ergebnis wenig überzeugte». Aber im April kamen in Frankreich zuckerfreie Ricola Kräuterzucker mit Stevia-Süsse in die Regale. Kräuterzucker hat durch die zahlreichen Kräuter bereits eine

