

Die Grüne Cola

Nicht nur McDonald's wird grün, sondern auch Coca Cola hat sich für diesen Sommer etwas Neues einfallen lassen, um seinen Getränken ein besseres Image zu geben: Die Cola Life.



Nach McDonald's hat jetzt auch Coca Cola die Farbe Grün für seine Produkte entdeckt und versucht ihnen damit ein natürlicheres, gesünderes Aussehen zu geben. Im Gegensatz zu Cola light und Zero wirbt das neue Getränk mit kalorienfreier Süße durch Stevia.

Stevia – Superfood aus Südamerika

Stevia ist eines von vielen Lebensmitteln, genannt Superfoods, die es im Zuge eines neuen Gesundheitsbewusstseins aus dem Dschungel Südamerikas nach Europa geschafft haben. Immer öfter findet man selbst in kleinen Supermärkten Produkte wie Chia Samen, Quinoa und Amaranth.

Der Süßstoff Stevioglycosid, der allgemein als Stevia bezeichnet wird, wird aus den Blättern der Pflanze Stevia Rebaudiana gewonnen. Diese werden chemischen Extraktionsprozessen unterzogen, bis ein weißes Pulver als Endprodukt entsteht.

Anders als in Amerika, ist Stevia erst seit 2005 offiziell in Europa zugelassen und unterliegt Höchstmengenbeschränkungen in Lebensmitteln. So darf nur ein Drittel der Süße eines Produktes aus Stevia bestehen, weshalb zusätzlich andere Süßungsmittel zugesetzt werden – auch bei Cola Life – um den richtigen Geschmack für den Gaumen des Käufers herzustellen.

Zuckerbombe im grünen Gewand

Die Vorteile von Stevia sind unbestritten: Der Zuckerersatz wird seit Jahrzehnten in Südamerika verwendet und verursacht weder eine Erhöhung des Blutzuckers, noch Karies. Auch von Kalorien ist dieses „Wundermittel“ frei.



Doch auch bei Stevia und der Grünen Cola werden trotz vieler Vorteile kritische Stimmen laut. Besonders negativ wird dabei von Verbraucherschützern die Werbung gesehen. Diese suggeriert ein besonders gesundes Produkt. Allerdings enthält die Cola life noch immer circa 34 Gramm Zucker pro 500 Milliliter, was über der von der WHO empfohlenen Menge pro Tag liegt. Auch wenn das schon wesentlich besser als die 54 Gramm Zucker der normalen Cola sind.

Auch die chemische Herstellung des Endproduktes Stevia wird verurteilt. Wissenschaftler an der Uni Hohenheim versuchen derzeit, eine weniger chemisch aufwendige, aber trotz allem kostengünstige Herstellung zu finden. Dabei sollen besonders die gesundheitlichen Charakteristika der Pflanze erhalten werden. Die wirkt nämlich Parodontitis entgegen und antioxidativ.

Alternative in Maßen

Auch wenn Stevia keine Alternative ist, um süßen Getränken ein gesundes Image zu verpassen, ist die Cola Life eine gute Alternative zwischen der normalen und light Variante. Vor allem, was den Geschmack beim Konsumenten betrifft. Wie auch bei allen anderen Genussmitteln, wie zum Beispiel Schokolade, heißt es auch hier: In Maßen genießen ist völlig okay.

(Text und Foto: Franziska Mayer)