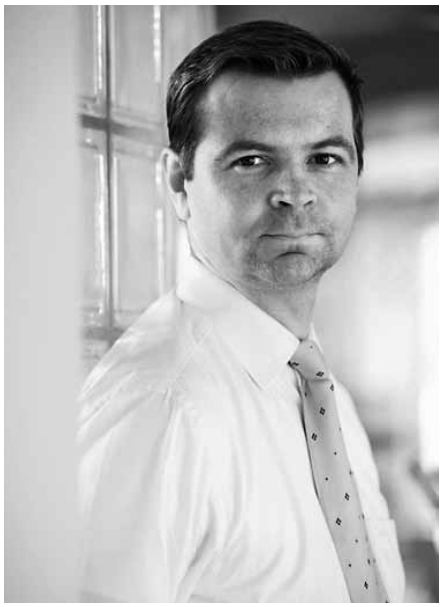
Natürlich süss – dank Stevia

Eine Schokoladeninnovation entwickelt in einer starken Partnerschaft

Im Oktober 2010 hat Barry Callebaut als erster Hersteller im industriellen Massstab eine Schokolade lanciert, die statt mit Zucker mit Stevia-Extrakt gesüsst ist. Dank spezieller Rezeptur kann die Schokolade von jedermann bedenkenlos genossen werden. Vertrieben wird die innovative Schokolade exklusiv vom renommierten belgischen Schokoladenhersteller Cavalier. In einem Interview erklärt Felix Verdegem, der Besitzer von Cavalier, weshalb ihn diese jüngste Innovation so begeistert.

Über Cavalier
Seit 1996 entwickelt, produziert und vertreibt Cavalier ausschliesslich Schokoladenprodukte ohne Zuckerzusatz. Damit beschränkt sich Cavalier als weltweit einziges Unternehmen auf die Herstellung gesunder, zuckerfreier Schokolade. Cavalier verkauft seine Produkte in mehr als 45 Ländern. Weitere Informationen finden Sie unter: www.cavalier.be.



Felix Verdegem, Besitzer des belgischen Schokoladenherstellers Cavalier

von Raphael Wermuth

Ihr Unternehmen ist auf Schokolade ohne Zuckerzusatz spezialisiert. Was hat Sie zu diesem speziellen Geschäftsansatz veranlasst?

Unsere Familie ist bereits seit meinem Grossvater in der Nahrungsmittelindustrie tätig. Als Cavalier vor 15 Jahren gegründet wurde, haben wir zwei Erfolgsfaktoren identifiziert: Erstens wollten wir qualitativ hochwertige Produkte anbieten. Und zweitens waren wir aufgrund der zunehmenden Verbreitung von Diabetes und Fettleibigkeit überzeugt, dass ein grosser, noch nicht erschlossener Markt für verführerisch schmeckende und gleichzeitig gesunde Schokoladenprodukte existiert.

Normalerweise basieren Ihre Produkte auf Maltitol. Weshalb bringen Sie nun mit Stevia-Extrakt gesüsste Schokoladen auf den Markt?

Maltitol ist ein hervorragender Zuckerersatz, der vorzüglich schmeckt. Trotzdem haben wir festgestellt, dass einige Kunden Maltitol als etwas Künstliches wahrnehmen, obwohl es aus natürlicher Quelle gewonnen wird. Ausserdem muss auf der Verpackung von Schokoladenprodukten, die mehr als 10% Maltitol enthalten, vor einer möglichen abführenden Wirkung gewarnt werden. Stevia-Extrakt hingegen gilt als natürlicher Süssstoff ohne abführenden Effekt, und so habe ich Barry Callebaut um Hilfe bei der Entwicklung einer mit Stevia-Extrakt gesüssten Schokolade gebeten.

Dienen Zuckerersatzstoffe wie ein Stevia-Extrakt nur dazu, den Kaloriengehalt von Schokolade zu verringern?

Weder am Anfang noch jetzt ist es primär die Kalorienreduzierung, die mich veranlasst hat, Stevia-Extrakt zu verwenden. Das Hauptproblem ist, dass wir alle zu viel Zucker zu uns nehmen: Im Schnitt konsumieren wir weltweit 2,5 Mal so viel Zucker wie die Weltgesundheitsorganisation (WHO) empfiehlt. Daher geht es uns allein darum, den in der Schokolade

enthaltenen Zucker zu ersetzen, nicht aber die gesunden natürlichen Inhaltsstoffe von Kakao.

Weshalb haben Sie Barry Callebaut ausgewählt, um mit Ihnen Ihre neue Schokolade zu entwickeln?

Als Unternehmer setze ich auf bewährte Partnerschaften. Cavalier verbindet mit Barry Callebaut eine lange, erfolgreiche Geschäftsbeziehung. Zudem wollte ich für die Entwicklung der Stevia-Schokolade mit einem Partner zusammenarbeiten, der über umfassende Erfahrung und Know-how im Umgang mit Nahrungsfasern verfügt, da mir bewusst war, dass darin der Schlüssel zum Erfolg lag. Mit Barry Callebaut habe ich den idealen Partner gefunden, der diese spezifischen Forschungs- und Entwicklungsfähigkeiten mitbringt.

In welchen Formen werden Sie die neuartigen Schokoladen nun anbieten?

Cavalier wird ein breites Sortiment an Schokoladenprodukten anbieten, die mit Stevia-Extrakt gesüsst sind. Unser Angebot umfasst Tafeln, Riegel und eine Vielfalt von Pralinen – vom niedrigen Preissegment bis hin zum Premium-Bereich.

Wann und wo werden Sie mit dem Verkauf Ihrer neuen Schokoladen starten?

Aufgrund der unterschiedlichen nationalen Gesetze dürfen mit Stevia-Extrakt gesüsste Schokoladen von Cavalier zurzeit in Europa noch nicht verkauft werden. Dies wird sich jedoch demnächst ändern. Das Produkt an sich ist in Form von Milch- und dunkler Schokolade bereits marktreif. Sobald die EU-Zulassung des Stevia-Extrakts vorliegt, werden wir unsere Produkte in Europa einführen. Ich gehe davon aus, dass dies im Dezember 2011 der Fall sein wird. In den USA ist der Verkauf von Cavalier Schokolade mit Stevia-Extrakt bereits angelaufen. •

Barry Callebaut Schokolade mit Stevia-Extrakt – und weitere zuckerreduzierte Schokoladen

Die Stevia-Pflanze wird in Asien und Südamerika kultiviert, wo sie seit über 200 Jahren als Nahrungsmittelzutat verwendet wird. Mittlerweile wird Stevia auch in Japan, Korea und China angepflanzt. Raffinierter Stevia-Extrakt besitzt die 100- bis 400-fache Süsskraft von Zucker, ohne Kalorien zu enthalten. Dies macht Stevia für Menschen, die nach einem gesünderen Lebensstil suchen, zu einem idealen Süssstoff.

Barry Callebaut bietet seit 2011 Schokolade an, die mit Stevia-Extrakt gesüsst ist. Nach Einführung einer ersten dunklen Variante wurde das Sortiment um eine Milchvariante erweitert. Eine weisse Schokolade mit Stevia-Extrakt befindet sich zurzeit in der Spätphase der Entwicklung und dürfte demnächst auf den Markt kommen.

Seit 2006 vermarktet Barry Callebaut auch andere zucker- und kalorienreduzierte Schokoladen, die mit verschiedenen Süssmitteln gesüsst sind. Zudem hat Barry Callebaut eine speziell verarbeitete, mit Isomaltulose gesüsste Schokolade entwickelt, die Karies vorbeugt. Sie ist von der «Toothfriendly»-Organisation zertifiziert und wird von Zahnärzten empfohlen.