



## **Chemie von ihrer allersüßesten Seite: Von Saccharin bis Stevia**

### **Wie halten wir es mit der Süße im Alter**

*Klaus Roth, Institut für Chemie und Biochemie, Freie Universität Berlin,  
Takustr.3, 14195 Berlin; klaus.roth@fu-berlin.de*

Sommer 1878: Zwei Chemiker stoßen im Labor zufällig auf eine extrem süße Verbindung, die sich als völlig nicht-toxisch erwies. Dieser erste Süßstoff, das Saccharin, war für ärmere Bevölkerungsschichten als preiswerter Zuckerersatz ein Segen. Anstelle einer chemischen Erfolgsgeschichte begann aber ein Moleküldrama, geprägt von Prioritätsstreit, wirtschaftlichen Interessen, Protektionismus, der Steuergesetzgebung, dem Markt, wilden Schmugglerbanden und einer gehörigen Portion Wahnsinn. Und das war nur der Anfang!

Während die Verbraucher im 19. Jahrhundert nur zwischen Zucker und Saccharin wählen konnten, buhlen heute eine Vielzahl zugelassener Süßstoffe um unsere Gunst. Wie sollen wir heute entscheiden? Geschmack und/oder Gesundheit? Reinste Syntheseprodukte oder „Bio“? Schauen wir genauer hin, quälen wir uns beim Wählen und schmecken ab. Süß wird es auf jeden Fall.

#### *Ein- und weiterführende Literatur:*

G.W. von Rymon Lipinski, Erich Lück: *Süßstoffe, Chemie Unserer Zeit*, **1975**, 9, 142.

Klaus Roth, Erich Lück: *Die Saccharin-Saga, Chemie Unserer Zeit*, **2011**, 45, 406.

Klaus Roth, Erich Lück: *Kalorienfreie Süße aus Labor und Natur. Chemie unserer Zeit*. **2012**, 46, 168.