



Genuss ohne Reue GmbH | Brookstieg 4 | 22145 Stapelfeld | Germany  
Phone +49 (0)40 23 700 820 | hello@genussohnereue.com | www.genussohnereue.com

Stapelfeld, 14.03.2023

## Neue Studie in Nature Medicine

### Erhöht Erythrit das Risiko für kardiovaskuläre Erkrankungen?

Eine Ende Februar im Fachjournal Nature Medicine veröffentlichte Studie kommt zu dem Ergebnis, dass der von uns vertriebene und in verschiedenen Produkten verwendete Zuckeraustauschstoff Erythrit möglicherweise das Risiko für Herz-Kreislauf-Erkrankungen erhöhen könnte. Zahlreiche Medien haben in der Folge darüber berichtet, so dass uns verstärkt besorgte Nachfragen erreichen. Uns ist es daher wichtig, Ihnen alle notwendigen Informationen zukommen zu lassen, um diese neuen Forschungsergebnisse besser einordnen zu können.

Wissenschaftler der Cleveland Clinic in Ohio hatten u.a. Blutproben von rund 1157 Menschen analysiert. Bei Studienteilnehmern, bei denen es innerhalb des Beobachtungszeitraumes von drei Jahren zu einer schweren Herz-Kreislauf-Komplikation wie z.B. einem Herzinfarkt oder Schlaganfall kam, wurde ein gesteigerter Erythrit-Wert im Blutplasma nachgewiesen. Weitere Experimente zeigten, dass Erythrit in Laborversuchen zu einer beschleunigten Gerinnungsbildung führt. Wer sich im Detail damit befassen möchte, kann die Studie [hier](#) auf der offiziellen Website des Fachmagazins abrufen.

Als einer der führenden Anbieter von natürlichen Zuckeraustauschstoffen – auch in Bioqualität - sind wir bereits seit 2009 am Markt tätig und beobachten die Studienlage seit vielen Jahren ganz genau. Erythrit ist schon seit 1990 in rund 60 Ländern als Lebensmittelzusatzstoff zugelassen. 2006 folgte dann auch die Zulassung in Europa - ohne Einschränkungen für Diabetiker oder Kinder. Bisher gab es keinerlei Hinweis darauf, dass die Verwendung von Erythrit zu gesundheitlichen Nachteilen führen könnte. Die Ergebnisse der neuen Studien waren daher auch für uns überraschend. Inzwischen haben sich zahlreiche anerkannte Wissenschaftler, die nicht an der Studie beteiligt waren, dazu geäußert und sehen z.B. laut [Berichterstattung](#) in der Süddeutschen Zeitung „zwar einen wichtigen Schritt, um auf die Wissenslücke über Süßungsmittel und ihre Auswirkungen auf die Gesundheit aufmerksam zu machen. Trotzdem fänden sie in der Erhebung mehrere Schwachstellen.“ Kritisiert werde dabei vor allem, dass die Studienteilnehmer durch verschiedene Vorerkrankungen bereits ein erhöhtes Risiko für kardio-vaskuläre Erkrankungen hätten. Daher sei es unklar, ob der erhöhte Erythrit-Wert ursächlich für die festgestellten Probleme sei - oder nur Begleiterscheinung bereits vorhandener Erkrankungen. Weil auch keine Vergleichsgruppen ohne erhöhtes gesundheitliches Risiko einbezogen worden seien, lasse sich



somit kein Rückschluss auf die Wirkung von Erythrit auf gesunde Menschen ziehen. Die Süddeutsche Zeitung zitiert u.a. Stefan Kaibisch, Studienarzt in der Klinik für Endokrinologie und Stoffwechselmedizin an der Charité in Berlin: "Die in den Zell-, Tier- und Humanexperimenten der Publikation eingesetzte Dosis ist im Vergleich zu den gemessenen Spiegeln der Kohorten äußerst hoch und somit von den meisten Menschen nicht durch die Ernährung erreichbar." Für eine Warnung vor Zuckerersatzstoffen sei es zu früh. "Der Wechsel zurück zum Zucker ist vermutlich nicht der gesündere Weg."

Wir nehmen die Hinweise der Studie natürlich dennoch ernst und stehen im Austausch mit dem Bundesinstitut für Risikobewertung (BfR). Eine zentrale Aufgabe dieser unabhängigen wissenschaftlichen Einrichtung ist die gesundheitliche Risikobewertung. Erst Anfang Februar hat das BfR eine [Stellungnahme zu Süßungsmitteln](#) veröffentlicht. Darin weist das Institut u.a. darauf hin, dass alle zugelassenen Süßstoffe und Zuckeraustauschstoffe im Rahmen des Programms zur Neubewertung der zugelassenen Lebensmittelzusatzstoffe von der Europäischen Behörde für Lebensmittelsicherheit (EFSA) neu bewertet werden. Auch Erythrit wird mit Sicherheit noch einmal ausführlich auf den Prüfstand kommen. Das begrüßen wir sehr, denn je mehr wir über Zuckeraustauschstoffe wissen, desto besser können wir deren Vorteile gegeneinander abwägen und unsere Kundinnen und Kunden so beraten, dass jeder die für ihn am besten geeignete Zuckeralternative finden kann.

Mit freundlichen Grüßen

Ihr Genuss ohne Reue-Team