

Ein Zuckerersatz, der wie Zucker funktioniert

Stephan Moser

Mit «Hello Sweety» hat der Bäcker-Konditor-Meister Marcel Paa einen Zuckerersatz kreiert, der sich eins zu eins wie Kristallzucker verwenden lässt, aber nur halb so viel Kalorien hat. Für Gewerbe und Industrie ist der hohe Preis noch ein Knackpunkt.

Backen ohne Zucker – geht das überhaupt? Marcel Paa hat es ausprobiert. Der Bäcker-Konditor-Meister zeigt auf seinem Youtube-Kanal «Einfach Backen» Backenthusiasten, wie Backen auf Profiniveau geht, über 160 000 Menschen haben den Kanal abonniert. Für das Projekt «Zuckerfrei» verzichtete er 2018 drei Monate lang auf Kristallzucker und testete dafür die gängigen Alternativen wie Agavendicksaft oder Stevia. Die Resultate waren ernüchternd. Statt luftig-lecker seien seine Kuchen harte «Wurfgeschosse» geworden, erzählt der 37-Jährige. «Zucker ist eben nicht nur süss, sondern hat auch wichtige Eigenschaften beim Backen und Kochen.»

Die Mischung macht es aus

Die Misserfolge stachelten Paas Ehrgeiz an. Weil er auf dem Markt kein überzeugendes Produkt fand, begann er selbst zu präbeln. Mehrere Hundert Versuche brauchte es, bis er 2019 «Hello Sweety» kreiert hatte. Der Süsstoff hat laut Paa dieselben positiven Eigenschaften wie Kristallzucker, aber nur halb so viel Kalorien, die ausserdem weniger schnell ins Blut gehen. «Hello Sweety lässt sich eins zu eins wie Kristallzucker beim Backen, Kochen und Süssen einsetzen», sagt Paa. «Hello Sweety hat die gleiche Süsskraft, caramellisiert, bindet Wasser und stabilisiert.»

Paas Zuckerersatz besteht aus vier gängigen Süsstoffen: Isomaltulose, Inulin, Erythrit und Steviapulver. Das Geheimnis liegt in der richtigen Mischung, das Rezept hat Paa patentieren lassen. Jeder der vier Rohstoffe bringe positive Eigenschaften mit, die in der richtigen Mischung die gleichen Funktionen wie Zucker erfüllen, erklärt Paa. So schütze etwa die Isomaltulose gleich wie Zucker das Glückshormon Dopamin aus. Durch die richtige Dosierung würden auch unerwünschte Nebenwirkungen eliminiert, etwa Blähungen durch Inulin oder der Nachgeschmack von Erythrit oder Stevia. «Hello Sweety schmeckt neutral süss.»

Nicht nur für Diabetiker

Sein Zuckerersatz sei nicht nur für Diabetiker geeignet, sondern für alle Menschen, die sich gesund, kalorienarm und zuckerfrei ernähren möchten, sagt Paa. Ganz offenbar hat er damit einen Nerv getroffen. Seit September 2020 ist Hello Sweety in Onlineshops in der Schweiz und Deutschland erhältlich, seit Mai 2021 auch im Schweizer Detailhandel. Paas Produkt steht unter anderem bei Coop, Müller Drogerien, Spar und Globus im Regal, bald listet es auch Aldi Schweiz. Entsprechend hat Paa auch die Produktionsmenge steigern können. Gestartet ist er mit fünf Tonnen, inzwischen lässt er jährlich 40 Tonnen produzieren, beim Walliser Süsstoffhersteller Sanaro, der unter anderem auch Assugrin herstellt.

Gerne möchte Paa Hello Sweety auch dem Bäckereigewerbe, der Gastronomie und der Lebensmittelindustrie schmackhaft machen. Interessant sei Hello Sweety etwa für Konditoreien, die kalorienreduzierte Leckereien herstellen möchten. «Mit Hello Sweety kann man den Zucker eins zu eins ersetzen und muss die Rezeptur nicht anpassen. Das ist praktisch.» Aktuell testen drei Bäckereien-Konditoreien den Zuckerersatz, darunter La Conditoria von Reto Schmid aus Sedrun. Sein Zuckerersatz kön-



Hunderte von Backversuchen brauchte Marcel Paa, bis er die richtige Mischung für Hello Sweety gefunden hatte. *Marcel Paa a fait des centaines d'essais avant de trouver le bon mélange pour «Hello Sweety».*

ne aber auch in Backmischungen, in Pulver für Cremen oder in Getränken verwendet werden, sagt Paa. Verschiedene grosse Backzutatenhersteller wie Bakels oder die Dr. Oetker-Tochter Martin Braun testen aktuell Hello Sweety für den Einsatz in ihren Produkten.

Dem Durchbruch steht allerdings der hohe Preis im Weg. Die 250-Gramm-Packung von Hello Sweety kostet knapp acht Franken, ein Kilogramm Zucker gibt es bereits für einen Franken. «Das Produkt ist zu teuer», sagt Marcel Paa. Den Preis möchte er auf sechs bis sieben Franken pro Kilogramm runterbringen. «Wenn ich in grössten Mengen produzieren kann und die Rohstoffe direkt einkaufe, kann ich den Preis senken.»

«Verkauf kein Thema»

Die Produktion ankurbeln will Paa auch mit den 100 000 Franken, die er sich im November in der Fernsehsendung «Höhle der Löwen Schweiz» geholt hat. Paa konnte den Investor Patrick Mollet überzeugen, in sein Start-up «Hello Sweety AG» zu investieren, das Paa mit drei Partnern im August 2021 gegründet hat. «Der Fernsehauftritt war für uns ein Türöffner, Patrick Mollet hat uns wertvolle Kontakte vermittelt», sagt Paa.

Es hätten auch schon grosse Hersteller Interesse am patentierten Rezept von Hello Sweety gezeigt, sagt Marcel Paa. Das Rezept zu verkaufen, sei momentan aber kein Thema. «Da steckt zu viel Herzblut drin.»

www.hellosweety.ch

Comme du vrai sucre

Le maître boulanger et pâtissier Marcel Paa a créé un succédané de sucre qui s'utilise comme du sucre cristallisé, mais qui est deux fois moins calorique. Fruit de nombreux tâtonnements, «Hello Sweety» est composé de quatre édulcorants: l'isomaltulose, l'inuline, l'érythriol et la stévia. Le secret de la recette, désormais brevetée, réside dans le mélange, qui évite notamment les effets négatifs tels que les ballonnements provoqués par l'inuline ou l'arrière-goût de l'érythriol et de la stévia. De goût neutre, «Hello Sweety» convient par ailleurs aux diabétiques. Distribué en ligne depuis septembre 2020, il est disponible dans le commerce de détail helvétique depuis 2021. Désormais, 40 tonnes sont élaborées chaque année chez le fabricant valaisan Sanaro, qui produit notamment l'Assugrin. Marcel Paa aimerait placer «Hello Sweety» chez les boulangers, dans la gastronomie ou l'industrie alimentaire. Trois boulangeries-pâtisseries le testent actuellement, de même que divers grands producteurs d'ingrédients de pâtisserie comme Bakels ou la filiale de Dr. Oetker, Martin Braun. Mais son prix élevé est un obstacle: 250 g coûtent près de 8 francs, alors qu'un kilo de sucre se vend à partir d'un franc. Marcel Paa espère pouvoir, à terme, réduire le prix de vente à six ou sept francs en augmentant les quantités produites.

Grâce à sa participation à une émission de télévision alémanique, Marcel Paa a gagné 100 000 francs qu'il entend investir dans la production. Il a par ailleurs trouvé un investisseur pour sa start-up. En revanche, il n'a pas l'intention de vendre la recette de son produit.

Promotion

TRAWOSA IHR PARTNER FÜR FRUCHT-, GEMÜSEPULVER UND FLEISCHPRODUKTE



Alexandra Trittenbass
Product Manager
tel. 071 844 98 43 (direkt)
trittenbass@trawosa.ch

TRAWOSA AG
Poststrasse 15, 9000 St.Gallen
tel. 071 844 98 40
www.trawosa.ch