

Wie Zucker, aber halb so viel Kalorien



Marcel Paa

Der 59-Jährige ist gelernter Bäcker-Konditor, Meister in seinem Beruf, Unternehmer und Webvideoproduzent. 2012 vertrat er die Schweiz an den Euro Skills. Er schreibt Backbücher und lancierte 2015 seinen Youtube Kanal «einfach backen» mit heute 200 000 Followern. Als Gast am Finale des Wettbewerbs «Brot-Chef 2022» referierte er über seine Karriere vom Bäcker zum Youtube Star.

Glückshormon Dopamin aus Steviapulver süsst ohne störenden Beigeschmack. Alles zusammen reagiert wie Zucker, deshalb muss kein Rezept angepasst werden.

2020 hat es Marcel Paas «hello sweety» auf den Markt geschafft. Das süsse, kalorienarme Pulver verkauft er über seinen Onlineshop und seit 2021 im Detailhandel, darunter bei den Müller Drogerien, bei Spar, Aldi, Jelmoli und Globus Zürich. «Kurzzeitig war ich mit dem Produkt auch bei einem weiteren Grossverteiler gelistet. Aber als kleines Start-up ist es schwierig, die hohen Listungsgebühren aufzubringen», sagt Marcel Paa. Vor zwei Jahren betrug die Produktionsmenge von «hello sweety» rund fünf Tonnen. Nach

Die Weltgesundheitsorganisation empfiehlt eine tägliche Zuckerzufuhr von maximal 50 Gramm. In der Schweiz wird doppelt so viel konsumiert: 100 Gramm oder 25 Stück Würfelzucker. Zu viel Zucker in Süssgetränken, aber auch in Backwaren steigert das Risiko, an Herzkreislauferkrankungen oder Diabetes zu erkranken. Vor mehr als vier Jahren machte sich Bäcker- und Konditormeister Marcel Paa aus dem aargauischen Sins auf die Suche nach einem backfähigen Zuckerersatz. Fündig wurde er auf dem Markt nicht. Also probierte er in seiner Backstube selbst. Nach mehr als hundert Versuchen fand er eine Formel für eine Süssalternative mit denselben Eigenschaften, die Kristallzucker beim Backen mitbringen sollen: süssend, karamellisierend, wasserbindend und stabilisierend.

Die Zauberformel basiert auf vier alternativen Rohstoffen

Marcel Paas Zauberformel besteht aus vier Zutaten: Isomaltulose, Inulin, Erythrit und Steviapulver. Die exakte Zusammensetzung ist geheim. Das Rezept für «hello sweety» hat Marcel Paa 2019 patentieren lassen. «Jeder der einzelnen Stoffe steht für wichtige Eigenschaften», erzählt Marcel Paa. «Inulin bindet Wasser und bringt Ballaststoffe mit, Erythrit ist chemisch gesehen ein Zuckeralkohol mit null Kalorien, Isomaltulose karamellisiert und schüttet wie Zucker im menschlichen Körper das

«hello sweety» gibt es im 250g-Beutel und für die Gastronomie in der 1kg-Dose für 24.90 Franken.



Gut zu wissen:

Zucker spielt bei der Glacéherstellung eine wichtige Rolle, wirkt es doch als «Anti-Freezer», sorgt dafür dass die Glacé nicht hart wird und eine schöne cremige Konsistenz erhält. Die Zuckeralternative «hello sweety» besitzt dieselbe positive Eigenschaft und ist darüber hinaus Diabetiker-geeignet. «hello sweety» ersetzt vollständige die Verwendung von Dextrose, Maltodextrin und Invertzucker, die üblicherweise in Zuckeralternativen enthalten sind.

dem Konkurs von Partner Sanaro, der in Wallisellen/ZH die Süssmischung herstellte, fand Marcel Paa in Sana Sweet einen neuen Produzenten, der ihm sowohl die Rohstoffe auf dem Markt beschafft, als auch die Mischung produziert. Mittlerweile sind es 40 Tonnen pro Jahr.

Wermutstropfen dieser Geschichte: Die Rohstoffe sind teuer, demzufolge ist auch der Endpreis von «hello sweety» hoch: Die Kilogramm-Dose kostet im Onlineshop 24.90 Franken. Ein weiterer Knack-

punkt ist (noch) das gegenwärtige Lebensmittelrecht. Rohstoff Steviapulver ist für die industrielle Herstellung von Feinbackwaren nicht zugelassen. «Gemeinsam mit der Zürcher Hochschule für Angewandte Wissenschaften in Wädenswil/ZH bin ich dabei, eine Zulassung zu erreichen», so Marcel Paa. Treffe das ein, würden auch grosse Bäcker- und Gastrozulieferer sein Produkt ins Sortiment aufnehmen, ist der Tüftler überzeugt. Ohnehin stosse «hello sweety» bereits bei Konditoreien und auch in der Gemeinschaftsgastronomie auf grosses Interesse. Josia Reichen etwa, Pâtissier vom Zentrum Artos in Interlaken/BE, bereitet viele Desserts mit «hello sweety» zu und lädt Videos auf Tiktok hoch. Eine Fi-

nanzspritze holte sich Marcel Paa 2022 in der TV-Sendung «Höhle der Löwen». Mit dem neuen Investor Patrick Mollet an Bord und zusätzlichen 100 000 Franken in der Kasse will das Start-up die Produktion ankurbeln. Dadurch dürfte «hello sweety» günstiger werden. *

KONTAKT

Hello Sweety AG
Luzernerstrasse 1
6543 Rotkreuz/ZG
Tel. 041 787 00 85
hellosweety.ch