

Het bedrijf SteviJa verkoopt zoetwaren op basis van een volkomen natuurlijk plantenextract, een gezond alternatief voor kunstmatige zoetstoffen. Anna Gretha Visser begon drie jaar geleden vanuit haar eigen huis met het introduceren van het spul op de Nederlandse markt.



Stevia, gezond alternatief voor suiker en zoetstof

Toen Anna Gretha Visser zo'n drie jaar geleden op de koffie ging bij een vriendin, had die een flesje met vloeibaar spul, 'stevia' genaamd. 'Alleen voor uitwendig gebruik' stond erop, maar die vriendin gebruikte het om haar koffie mee te zoeten. "Ik was meteen razend enthousiast", vertelt Visser. "Ik was allang op zoek naar een alternatief voor suiker, want er komt in mijn familie diabetes voor, maar de gangbare zoetstoffen brengen ook allerlei gezondheidsrisico's met zich mee. Stevia is een gezond, volkomen natuurlijk product, precies wat ik zocht."

Visser, die haar brood verdiende als massagetherapeute, ging meteen op zoek naar de producenten van het spul, dat wordt gewonnen uit een plant, Stevia Rebaudiana Bertoni, ook wel bekend als honingkruid en oorspronkelijk afkomstig uit Paraguay. Probleem was dat het alleen mocht worden ingevoerd als verzorgingsproduct. "Stevia staat bekend als heilzaam middel tegen huidproblemen, wondjes genezen er sneller door", legt Visser uit. "Daarom verkopen natuur- en gezondheidswinkels het met de aantekening 'alleen voor uitwendig gebruik', terwijl iedereen er gewoon zijn koffie of thee mee zoet."

Dat was drie jaar geleden, maar sinds eind vorig jaar mag Stevia ook als tafelzoetstof worden verkocht binnen de Europese Unie. Visser verwerkt de grondstof in haar bedrijf SteviJa (met extra 'J') tot zoetjes, kristallen, poeder, vloeibare zoetstof en limonadesiroop. "Het is tussen de 200 tot 450 keer zo zoet als suiker", aldus Visser, "en je hebt er dus zeer weinig van nodig."

Stevia heeft een zoethoutachtige smaak en wordt in Japan al veertig jaar gebruikt als zoetstof. Dat het zolang duurde voordat de EU het spul eindelijk als voedingsmiddel accepteerde, is volgens Visser een kwestie van politiek. "De suikerlobby heeft daar ook mee te maken."

Ze voert stevia in uit Zuid-Amerika en China, maar is nog niet in die landen geweest. "Dankzij internet ligt de hele wereld aan je voeten", zegt Visser. Vanuit haar eigen huis begon ze met buitenlandse producenten te bellen. "Dan kreeg ik eerst Portugees sprekende mensen aan de telefoon en na veel moeite hadden die dan iemand gevonden die gebrekkig Engels sprak."

Zo legde Visser de eerste contacten met haar toeleveranciers. Die leveren haar de stevia in poedervorm, Visser laat daar in Nederland haar producten van maken. Ze werkt nu vanuit een kantoor met veertien man personeel. "We leveren aan natuur- en gezondheidswinkels, en nu we de certificering daarvoor ook rond hebben, willen we uitbreiden naar de supermarkten."

In het begin had ze haar twijfels. "Veel grotere bedrijven dan het mijne zullen hier toch ook al wel mee aan de slag zijn gegaan, dacht ik. Maar die bedrijven zijn natuurlijk ook allemaal klein begonnen. Nu ben ik, denk ik, wel Nederlands grootste producent van zoetwaren op basis van stevia."