

# (Zuviel) Zucker, Reglementierung von Lebensmitteln und co

Beitrag von „Kris24“ vom 27. Juli 2021 00:41

[Zitat von plattyplus](#)

Mein Goldregen im Garten ist auch 100% natürlich und trotzdem hochgiftig.



Ähnlich sieht es bei den Eiben aus, die hier überall wachsen. Bis auf die Beeren ist alles hochgiftig und selbst aus den Beeren muß man erst die giftigen "Kerne" rauspulen.

??? Lese den Kommentar, auf den ich geantwortet habe. Stevia ist überhaupt nicht giftig, auch nicht mutagen wie anfangs von bestimmten Leuten behauptet wurde, die einzige Eigenschaft ist evtl. blutdrucksenkend.

(Als Chemikerin weiß ich, dass Laborprodukte nicht von vornherein schlechter sind und es viel giftigere Stoffe als deine Eibe gibt. Ich halte sogar die künstliche Impfung besser als das natürliche Covid-19. Nochmals ich habe SwinginPhone geantwortet, lese alles auch die Kommentare davor, dann weißt du, worum es ging.)

Zucker ist übrigens kein Naturprodukt. Brauner Zucker ist meistens nur angemalt wie ein Führer bei einer Zuckerraffinerie erklärt hat. "Die Menschen wollen braunen Zucker, weil sie glauben, dass er gesünder sei. Also wird ein Teil karamellisiert, man könnte sagen angemalt." (Gilt immer für Rübenzucker)

Rohrzucker kann noch winzige Reste anderes enthalten, das trägt aber weil winzig ebenfalls nicht zur Gesundheit bei. Beides ist Saccharose und es ist völlig egal woraus es gewonnen wird.