



VANILLE – DAS KOSTBARE GLÜCK

Die Königin der Gewürze wird für teures Geld gehandelt. Dafür eröffnet die Vanille jenen, die sie zu würdigen wissen, Duft- und Geschmacks-erlebnisse sondergleichen. Stephanie Riedi

Allein der Duft von Vanille verheisst Momente schierer Glückseligkeit, ein Gefühl der Geborgenheit, Leichtigkeit und heiterer Gelassenheit. Dass er gerade jetzt, in der hektischen Vorweihnachtszeit allerorten in der Luft liegt, kommt nicht von ungefähr. «Vanilleduft beruhigt die Nerven, fördert die Produktion von Glückshormonen und sorgt dadurch für Wohlbefinden», erläutert der Wiener Gesundheitsexperte Hademar Bankhofer.

Tatsächlich gilt die Vanille, Inbegriff himmlischer Süßspeisen, seit frühesten Zeiten als heilsam. Noch in Lehrwerken des 18. Jahrhunderts wird sie als Arznei aufgeführt. Doch auch neue Studien attestieren ihr antimikrobielle und entzündungshemmende Eigenschaften. In der Aromatherapie wird sie überdies bei Schlafstörungen, Angstzuständen und Schwermut eingesetzt. Dass sie zudem als aphrodisierend gilt, dürfte sie noch beehrter gemacht haben.

Dies alles hat der Vanille den Titel «Königin der Gewürze» eingebracht. Und königlich verhält sie sich denn auch. Bis heute verweigert sie sich der Massenproduktion, was in Zeiten der Bio- und Gentechnologie eigentlich fast an ein Wunder grenzt. Auch scheiterten bislang sämtliche Versuche, das Gewächs ausserhalb der Tropen anzusiedeln. Hauptproduzentin ist bis dato deshalb Madagaskar, wo über 80 000 Kleinbauern rund 80 % des weltweiten Vanillebedarfs abdecken. 10 % steuert Mexiko bei, die Heimat der Vanille. Der Rest verteilt sich auf wenige weitere Anbaugelände wie Indonesien, die Komoren, La Réunion, Tahiti und die kleinen Antillen. Je nach Herkunft variieren allerdings die Qualität der Vanille sowie auch ihr Geruch und ihr Geschmack (siehe Box Seite 17 und 19).

Anzeige



In unserer neuen Produktionsstätte stellen wir für Sie weiterhin handgemachten Tofu in feinsten Qualität her

Engel Tofu

Genossenschaft Tofurei Engel
Allmend 3, 8967 Widen
www.engel-tofu.ch

Pfänderli

Pfänderli - Bistro + Laden
Allmend 3, 8967 Widen
www.pfuenderli.ch

REKORDPREISE FÜR DIE KÖNIGIN

Botanisch gehört die Aristokratin zur 35 000-köpfigen Familie der Orchideen. Ihr Name bedeutet tiefgründige oder schwarze Blume. Die Vanille ist übrigens die einzige der Riesenfamilie, die essbare Früchte hervorbringt, wobei es ganze vier Jahre dauert, bis sie die ersten trägt. Ihre Wurzeln hat sie in der Region Veracruz am Golf von Mexiko. Eine Legende erzählt, dass sie nach dem Tod der totonakischen Prinzessin Tzacopontziza zum ersten Mal erblüht sei. Auf die Totonaken geht auch das Wissen um den Vanilleanbau zurück.

Da nur in Mexiko Bienen und Kolibris leben, die Vanilleblüten bestäuben, muss die Arbeit anderswo von Menschen erledigt werden – und zwar von Hand. Ein enormer Aufwand, da jede Blüte nur wenige Stunden im Jahr blüht. Für die Bauern bedeutet dies, dass sie zur Blütezeit jeden Vormittag auf die Plantage müssen, um die jeweils gerade erblühten Exemplare mit einem Bambusstachel zu bestäuben. Ein halbes Jahr später sind die Früchte erntereif. Sie werden von Hand gepflückt, heiss gebadet und etwa drei Tage in der Sonne getrocknet, bevor sie weiterverarbeitet werden können. Aus circa 600 Blüten entsteht rund ein Kilogramm Vanille. Erst nach vielen Wochen treten die braunschwarzen, schrumpeligen Schoten ihre Reise in alle Teile der Welt an.

Die anspruchsvolle Produktion hat ihren Preis. Echte Vanille ist nach Safran das zweit teuerste Gewürz. Dennoch übertrifft die Nachfrage das Angebot um ein Vielfaches. Die jährliche Weltproduktion beträgt lediglich 1500 bis 2000 Tonnen. Das entspricht nicht einmal einem Sechstel des Bedarfs der Lebensmittelindustrie. Als im März der Zyklon Enawo auf Madagaskar traf, gingen laut Insiderschätzungen

© Fotolia.com (2)



Die Früchte harter Arbeit: Nach dem Trocknen (Bild Seite 19) gehen die Vanilleschoten auf die Reise.

VANILLE-SORTEN TEIL I

Von den rund 110 Vanillesorten, die es gibt, sind nur wenige geniessbar und lediglich drei werden kommerziell angebaut. Die bekanntesten sind Vanilla Planifolia, Vanilla Tahitensis und Vanilla Pompona. Die erstgenannte wird sowohl in Mexiko als auch auf Madagaskar, La Réunion, Komoren und in einigen Ländern Afrikas angebaut. Ihre Herkunft spiegelt sich meist im Namen der Vanille.

MEXIKO-VANILLE

Unter Kennern gilt die mexikanische Vanille als die Beste. Vielleicht tragen ja die Kolibris und Bienen, die exklusiv in Mexiko die Pflanze bestäuben, zu ihrem einzigartigen Bouquet aus süssen und gleichzeitig weichen, zurückhaltenden Noten bei?

BOURBON-VANILLE

Die Bezeichnung Bourbon-Vanille ist geschützt und darf nur verwendet werden, wenn die Vanille auf den Inseln Madagaskar, Komoren und La Réunion angebaut worden ist. Das intensive, harmonische Aroma macht sie zur beliebtesten Vanille in Europa.

rund 30% Roh-Vanille verloren. Der Einkaufspreis schnellte auf fast 600 Franken pro Kilogramm in die Höhe. Unter anderem auch, weil der Handel mit Vanilleschoten aus Madagaskar und La Réunion seit ein paar Jahren für Geldwäsche im grossen Stil genutzt wird.

FAIRER HANDEL

Ein sicherer Wert, den kleinen Luxus ohne bitteren Beigeschmack geniessen zu können, ist Vanille aus fairem Handel. Die Winterthurer Firma Pronatec etwa beliefert seit über zehn Jahren zahlreiche Lebensmittelhersteller in der Schweiz und Europa mit biologisch und nachhaltig produzierter Vanille. Seit 2005 kauft Pronatec den Genossenschaften der «Association des Planteurs de Mananara-Masoala» die gesamte Vanilleernte ab. Die Vanille-Bauern wissen, wie viel Geld sie für die schwarzen Schoten im Minimum bekommen. Und dies obwohl die Pronatec durch die höheren

Preise einen Nachfragerückgang verzeichnen musste. Verkaufte sie 2013 noch 80 Tonnen Vanille, waren es letztes Jahr nur noch 40 Tonnen. Laut Simon Yersin, Einkaufschef für Vanille bei Pronatec, könnte ein weiterer Preisanstieg dazu führen, dass der



Emil – die Flasche®

Ein ideales Geschenk

Weihnachtsgeschenke sollen schön sein und nützlich, so wie Emil – die Flasche®. Die umweltfreundliche Glasflasche ist der ideale Begleiter für Kindergarten, Schule, Büro und Freizeit. Sie stillt den Durst beim Skifahren und Rodeln in den Bergen ebenso wie beim Eislaufen auf dem See und der Eisbahn.

Der stabile Thermobecher hält den Inhalt lange warm und schützt die Flasche vor Bruch. Aus ihr schmecken Tee, Kakao, Wasser oder Fruchtsäfte immer unverfälscht und der Schraubdeckel bleibt auch bei kohlenensäurehaltigen Getränken absolut dicht. Eine bunte Textilhülle hält alles zusammen und sieht gut aus. Es gibt sie in mehr als 40 kreativen Designs, in Bio-Baumwoll-Qualität oder zertifiziert nach OEKO-TEX® Standard 100.

Klare Seen, saubere Luft und schöne Natur sind nicht nur in der Schweiz Schätze, die es es zu bewahren gilt. Deshalb wollte Familie Weiß aus Bayern schon 1990 der Müllflut an Getränkeverpackungen nicht mehr tatenlos zusehen. Auf der Suche nach einer ressourcenschonenden, schadstofffreien Alternative entwickelten sie Emil – die Flasche®. Sie wurde in Schulen und Kindergärten schnell zum Liebling der Kinder.

Inzwischen gibt es die umweltfreundliche Flasche made in Germany für Kinder und Erwachsene in vier Größen und dadurch passend für jede Gelegenheit.

Erhältlich im ausgesuchten Biofachhandel und unter Emil-Vertrieb Schweiz und Liechtenstein.

Emil-Vertrieb Schweiz & Liechtenstein

Jrene Wallimann

Waldegg 8

CH-6055 Alpnach Dorf

Telefon +41 (0) 41 670 05 62

Fax +41 (0) 41 670 05 63

welcome@wallimanns.ch

www.emil-die-flasche.ch



In vier Flaschengrößen:
0,25l mit Sauger • 0,3l Oval • 0,4l • 0,6l



Emil® DIE FLASCHE ZUM ANZIEHEN



**VANILLE-SORTEN
TEIL II**

TAHITI-VANILLE

Tahiti-Vanille sorgt bei uns erst seit wenigen Jahren für Furore. Sie stammt von der Sorte *Vanilla Tahitensis*. Da ihr Anteil an der Weltermte lediglich 1 % beträgt, ist sie deutlich teurer als Bourbon-Vanille. Die fleischigen, langen, dicken und schweren Schoten bezaubern durch üppigen Blumenduft. Auch das Aroma ist blumig mit Noten von exotischen Früchten und einer Spur Anis.

VANILLONS

Vanillons ist die Handelsbezeichnung für die Früchte der Sorte *Vanilla Pompona*, die lediglich auf Guadeloupe, Martinique und Dominica kultiviert wird. Die Früchte sind relativ schwierig zu trocknen und enthalten weniger Vanillin, haben dafür einen blumigen Duft. Vanillons wird hauptsächlich in der Parfüm- und Kosmetikindustrie verwendet.

Anteil an natürlicher Vanille in der Lebensmittelproduktion künftig zur Rarität wird.

VANILLE IN DER SPITZENKÜCHE

Als Ersatz bietet sich beispielsweise «natürlich» produziertes Vanillin an – ein Erzeugnis, das aus Rohstoffen gewonnen wird, die von Natur aus Vanillin enthalten, etwa Fichtenholz. Es schmeckt zwar besser als das billigere, synthetisch produzierte Vanillin, aber am Verwandlungsprozess ist nichts natürlich. Das gilt auch für Curcumin, den gelben Farbstoff von Kurkuma, und Zuckerrübenschnitzel, die sich ebenfalls für die Herstellung von Vanillin eignen. Echte Vanille enthält jedoch nicht nur Vanillin, sondern mindestens 50 weitere Aromastoffe und mehr als 130 chemische Verbindungen, deren Zusammenspiel überhaupt erst das Gesamtaroma ausmachen. Darum kann pures Vanillin nie das Bouquet der Echten Vanille ersetzen, wie es etwa die Sorte *Vanilla Planifolia* hervorbringt, unter anderem als Madagaskar- respektive Bourbon-Vanille bekannt.

In der Spitzenküche adelt echte Vanille nebst Gebäck und Desserts auch salzige Gerichte. Sie harmoniert zum Beispiel perfekt mit weissem Fleisch, Fisch und Meeresfrüchten, überrascht aber ebenso in Suppen und Saucen. Tanja Grandits beispielsweise veredelt Kartoffelsuppe mit Vanille, Andreas Caminada Kalbsbäckchen und Alain Passard Olivenöl, indem er darin eine halbe aufgeschnittene Vanilleschote längere Zeit mazeriert. Ein Geheimtipp ist Vanille übrigens auch zum Neutralisieren allzu scharfer oder saurer Gerichte und zum Verstärken des Eigengeschmacks eher fader Lebensmittel. Ihr wichtigster Auftritt aber hat die Königin der Gewürze in der Weihnachtsbäckerei. Was wären die Festtage ohne den verheissungsvollen Duft von Vanille?

**PREIS-
AKTION**

Biotta Essenz Ingwer 250 ml



Sonett Handseife von Sonett 1 l / 300 ml



Anzeige

Aktionen vom 1. – 31. Dezember in vielen Fachgeschäften erhältlich. www.biopartner.ch → Shopfinder