

Vanille - *Vanilla planifolia*, Orchideengewächse, w



Andere Namen:

Echte Vanille

Andere Sprachen

Arabisch: Wanila

Chinesisch: Hsiang-Ts'ao

Englisch: Vanilla

Französisch: Vanille

Italienisch: Vamiglia

Japanisch: Bauira

Niederländisch: Vanille

Norwegisch: Vanilje

Portugiesisch: Baunilha

Russisch: Vanil

Schwedisch: Vanilj

Spanisch: Vainilla

Beschreibung

Aussehen:

kletternde Wald-Orchidee

Stengel : 2 - 3 cm dick.

Blätter : dunkelgrün, länglich, eiförmig, dickfleischig.

Höhe : 10 m.

Blüte : groß, gelblich-grün, in Trauben.

Früchte : Die Fruchtkapsel („Schote“), die vor der Reife (gelb-grün) gepflückt und dann

fermentiert (dunkelbraun bis schwarz) wird, ist 15 - 25 cm lang und 6 - 9 mm breit; das darin sich befindende „Mark“ ist dunkel, wie Mus und klebrig.

Erst im dritten Jahr beginnt die Pflanze zu blühen, und erst ab dem 6. Jahr trägt sie Früchte. Die Pflanzen erreichen ein Alter von 50 Jahren.

Verbreitung:

Der Anbau der Orchideen außerhalb Mittel-Amerikas - dem Ursprungsgebiet - gelang zwar, jedoch trugen die Pflanzen keine Früchte. Erst der Direktor des holländischen Versuchsgartens in Buitenzorg, Theysman, fand heraus, daß die Befruchtung durch eine kleine Biene stattfand, die es nur in Mittel-Amerika gab. Erst mit der Verbringung von Bienenvölkern gelang es, in anderen Gebieten Vanille erfolgreich anzubauen; die Bestäubung wird z. T. auch manuell vorgenommen.

Heute kommt Vanille aus Madagaskar (80%), Réunion (hieß früher Bourbon), den Komoren, Mexiko und Polynesien.

Andere Vanille-Arten:

V. pompona : Westindische Inseln

V. tahitensis : Tahiti und Hawai

Geschichte:

Ursprung der Vanille-Lianen ist Mexiko, wo die Azteken vor allem Kakao mit Vanille w rzten; die spanischen Eroberer verbreiteten den Gebrauch in Spanien, von dort aus wurde sie in Frankreich (17. Jhdt.) bekannt.

Heute ist der Weltanteil der mexikanischen Produktion nur noch 10%, während aus den ehemaligen französischen Kolonien der ostafrikanischen Küste die qualitativ beste, aber auch die quantitativ meiste Bourbon-Vanille kommt, der aus Kakao, Vanille, Milch und Zucker besteht.

Im 19. Jhdt. gelang es, Vanille-Aroma synthetisch herzustellen, das den Gebrauch von natürlicher Vanille einschränkte.

Anmerkungen:

Vanylla (aztekisch) = kleine Schote; andere Erklärung: vaina (span.) = Scheide, Schote, vainilla = kleine Schote.

In der mexikanischen Mythologie wird von einem sehr hübschen Mädchen Vanylla berichtet, daß den ebenso schönen Jungen Chocolatl liebte. Ein böser Zauberer mochte das nicht fein leiden, und er verzauberte den Chocolatl in einen Baum, die Vanylla in eine Orchidee. Die Liebe überdauerte: die Orchidee umschlang den Baum und trug herrliche Früchte, die wesentlicher Bestandteil des „Mexikanischen Liebestrunks“ ist.

Am Hof des französischen Königs nahm man "Richelieu-Pastillen" zur erotischen Anregung: sie enthielten Vanille.

Wirkstoff:

Vanillin, Vanillylalkohol, Cumarin.

Anbau

Garten/Haus : in Europa wegen fehlender klimatischer Voraussetzungen nicht kultivierbar. Vermehrung findet durch Stecklinge statt; der Anbau wird plantagenm  ig betrieben.

Ernte:

Die Schoten werden in unreifem Zustand gepflückt und dann fermentiert.

Aufbewahrung:

Da die fermentierten Schoten hygroskopisch (wasseranziehend) sind, werden sie in luftdicht schließenden Glasröhrchen aufbewahrt.

Verwendung**Gesundheit:**

Wirkt nervenstärkend, beruhigend, entzündungshemmend, ist aphrodisierend.

Gebrauch:

Verwendbar ist die Schotenfrucht, die in einem aufwendigen, 6 Monate dauernden Prozeß fermentiert wurde.

Die beste Vanille kommt aus Mexiko und wird fast ausschließlich in die USA geliefert; danach kommt die Bourbon-Vanille, die in Europa verbraucht wird. Das Aroma der Tahiti-Vanille ist weniger beliebt.

Verwendungs- und Handelsform: Schoten oder Stangen genannt, werden sie in kleinen länglichen Gläsern gehandelt; Vanille-Zucker ist meist synthetisch hergestellt.

Die Schoten enthalten ein musähnliches Mark, das nach einem Längsschnitt der Schote ausgekratzt wird.

Bei der Verwendung natürlicher Vanille bleiben bei dem Zerdrücken des Vanille-Muses kleine schwarzen Punkte, die sich nicht auflösen lassen; findet man also in einem Gericht, das Vanille-Aroma hat, solche kleinen schwarzen Körner, ist das ein Zeichen dafür, daß der Koch die aufwendigere und teurere, aber natürliche Art zu würzen gewählt hat.

Der **Geschmack** ist eigentümlich aromatisch und leicht süßlich.

In der Küche:

Alles, was süß ist: Kompott, Eierkuchen, Backwerk, Eis etc.

Die Schote selbst hat noch soviel Würzkraft, daß man sie in Zucker einlegen kann, der dadurch aromatisiert wird.

Verträglichkeit: Paßt gut zu Nelken, Zimt und Ingwer.

Rezepte

Vanille-Zucker selbst

Vanille-Essenz selbst

Vanille-Crème

Vanille-Kekse