

Vanille (*Vanilla planifolia* Andr.)

Sie ist das feinste tropische Gewürz und ist die unbestrittene "Königin der Gewürze". Vanilleschoten sind unverkennbar: Die schwarzbraunen biegsamen und flachen Stangen sind etwa 20 cm lang. Oft sehen die Schoten wie bereift aus. Das sind die Vanillin-Kristalle, die sich an der Oberfläche absetzen. Die besten Vanillestangen stecken in einem verschlossenen Glasröhrchen, damit sie ihr feines Aroma behalten. Vanille schmeckt und riecht würzig süß und hocharomatisch. Die Vanillepflanze ist eine Kletterorchidee, deren lianenhafte Ranken an Bäumen und Pfählen emporklettern. Die Ranken werden regelmäßig beschnitten, damit die Vanille nicht zu stark wuchert. Vier Jahre lang braucht jede Vanillepflanze, bis sie zum ersten Mal Früchte trägt. Einige Wochen lang ist Blütezeit, aber jede gelbgrüne Orchideenblüte blüht nur einmal wenige Stunden am Vormittag und muß in dieser Zeit künstlich bestäubt werden, weil die nichtbefruchteten Blüten absterben. Ein Plantagenarbeiter bestäubt mit seinem Bambusstäbchen etwa 1.000 Blüten an einem Vormittag. Die Ernte ist etwa 1/2 Jahr später. Dann pflückt man die fast noch grünen Vanilleschoten kurz vor der Reife, ehe sie aufplatzen. Die weitere Verarbeitung muß rasch vor sich gehen, weil die Vanille sonst schimmelt. Die geernteten Schoten taucht man in kochendes Wasser, schlägt sie in Tücher und setzt sie dann der Tropensonne aus. Bei dieser Fermentation entsteht die braunschwarze Farbe, und gleichzeitig entwickeln sich der köstliche und einmalige Duft und Geschmack, dessen Hauptträger das Vanillin ist. Weil die Schoten während der Aufbereitung viel Gewicht verlieren, gewinnt man von 3,5 Kilo geernteten grünen Schoten nur etwa 1 Kilo Vanille. Der Preis richtet sich nach Qualität und Größe der Schoten. Es dauert fast ein Jahr, von der Blütezeit an gerechnet, bis die Vanille fertig für den Export ist.

Die ursprüngliche Vanille-Heimat ist Mexiko. Hauptanbaugebiete sind heute Madagaskar und Reunion. Geringe Mengen kommen auch aus Tahiti. In Mexiko und anderen tropischen Gebieten wird ebenfalls noch Vanille angebaut, ihr Export spielt aber keine größere Rolle mehr.

Als die Spanier um 1519 Mexiko eroberten, erfuhr Europa zum ersten Mal von der Vanille. Die Azteken würzten seit Jahrhunderten ihr Schokoladengeränk damit und verwendeten Vanille außerdem als eine Art Parfüm und als Heilmittel. Um 1680 war es bereits bei feinen Leuten in Spanien und Frankreich üblich, Schokolade mit Vanille zu trinken. Den mexikanischen Namen Tlilxochitl wandelten die Spanier in Anlehnung an das Wort vainilla = Schötchen ab. Über 300 Jahre lang hielten die Spanier das mexikanische Vanille-Monopol. Mehrfach wurde versucht, Schößlinge der kostbaren Pflanze über die Grenzen zu bringen, um in anderen tropischen Gebieten eine neue Zucht zu beginnen, obgleich hohe Strafen drohten, sogar die Todesstrafe. Holländer und Franzosen bemühten sich, in Versuchsgärten die Vanille zu kultivieren, um sich am einträglichen Vanillegeschäft zu beteiligen. Die Schößlinge trieben wohl aus und entwickelten sich prächtig, sie trugen aber keine Früchte. Erst nach langen Versuchen, etwa um 1864, gelang der Anbau auf der französischen Insel Bourbon, die heute Reunion heißt. Man stellte fest, daß die Insektenarten, die neben den Kolibris die Befruchtung bewirkten, in der neuen Heimat fehlten - und begann mit der künstlichen Bestäubung. Die spanische Vanille-Herrschaft war gebrochen, und die Vanille wurde jetzt in vielen anderen tropischen Gebieten kultiviert.

Vanille und Vanillin

Der wichtigste Aromastoff der Vanille ist das Vanillin. Vanillin läßt sich auch künstlich herstellen. Das aus dem Gewürznelkenöl gewonnene Eugenol ist der Grundstoff für Vanillin. Die Entdeckung, daß man Vanillin künstlich herstellen kann, brachte den hohen Preis für

echte Vanille zum Sturz - zum Glück für alle Leute, die gern gut kochen. Denn echte Vanille ist durch nichts zu ersetzen, zumal Vanillin nur ein Wirkstoff der echten Vanille ist, deren Geschmack noch mehrere andere Aromabestandteile bestimmen.

Der größte Teil der Vanille-Einfuhr wandert in die Lebensmittel-Industrie für Backwaren, Schokoladenerzeugnisse, Puddinge und Puddingsoßen, Speiseeis und Liköre. Als Geschmackgeber wird Vanille in der Arzneimittelherstellung gebraucht, als Aromageber in der Kosmetik-Industrie.

Verwendung

Alle süßen Gerichte werden noch feiner im Geschmack und Duft durch Vanille, zum Beispiel: Puddinge und Puddingsoßen, süße Suppen und Soßen, Schlagsahne, Rhabarberspeisen, Obstkuchen und trockene Kuchen, Kekse und Fettgebackenes, süße Reis-, Quark- und Joghurtgerichte, Kompotte und Marmeladen, Tortenfüllungen, selbstbereitetes Eis und selbstgemachte Bonbons und Konfekt, frische Früchte mit Milch und Zucker, süße Klöße, Schaumspeisen, Brezel, Brot, Krapfen und natürlich Kakao oder andere Schokoladengenetränke.

Wichtig für die Hausfrau: Die Vanilleschote aufschneiden und das Fruchtmark und die Samen in die Speisen schaben. Die Schoten kann man mitkochen und vor dem Anrichten wieder herausfischen. Die ausgeschabten oder mitgekochten (trockenen) Schoten in einem gut verschlossenen Gefäß zusammen mit Zucker aufbewahren - der durch diesen einfachen Küchentrick zum hocharomatischen Vanillezucker wird. Übrigens: Echter Vanillezucker, den man fertig kaufen kann, ist deutlich erkennbar an den kleinen schwarzen Punkten.

REZEPT - UND GEWÜRZSUCHE

Vanille passt am besten zu:

Backen

[Kuchen](#)

[Weihnachtsgebäck](#)

Getränke

[Bowle](#)

[Punsch / Tee](#)

Reis

[Milchreis](#)

Süßes

[Desserts](#)

[Kompott / Marmelade](#)

[Obstsalat](#)