

Infoblatt Vanille



Vanilleschote (MEV)

Vanille im Überblick

Einordnung

Vanille gehört als einzige Gewürzpflanze zu der Pflanzenfamilie der Orchideen (Orchidaceae). Man unterscheidet vier verschiedene im Handel erhältliche Sorten. Die feinste ist die Echte Vanille, sie wird mit wissenschaftlichem Namen *Vanilla planifolia* genannt und ist in Mexiko beheimatet. Weitere Vanille-Sorten sind die Bourbon-Vanille (*Vanilla fragrans*), Vanille aus Tahiti (*Vanilla tahitensis*) und Vanille aus Guadeloupe (*Vanilla pompona*).

Beschreibung

Vanille ist eine Kletterpflanze mit Rankenwurzeln, die sich an Stützpflanzen bis zu 10 m hoch ranken kann. Die Sprossachse ist sehr biegsam und verholzt nicht. Die 8 - 25 cm langen und 2 - 8 cm breiten dickfleischigen, ovalen Blätter sind je nach Belichtung gelblich bis dunkelgrün. Eine Vanillepflanze kann bis zu 1.000 Blüten hervorbringen. In den Achseln der Blätter befinden sich die traubenförmigen Blütenstände mit jeweils 8 - 10 gelblich-grünen Orchideenblüten. Pro Traube blüht nie mehr als eine Blüte pro Tag. Diese öffnet sich in der Frühe und ist dann nur für wenige Stunden für Pollen empfänglich. Während dieser Zeit muss die Gesamtheit des Pollens des einzigen Staubblattes, Pollinium genannt, auf die Narbe übertragen werden. Erfolgt keine Bestäubung, so fällt die Blüte ab. Die Übertragung des Blütenstaubs kann durch Kolibris, spezielle Insekten oder in vielen Anbaugebieten auch künstlich (manuell), z. B. durch Dachshaare, erfolgen.

6 bis 8 Monate braucht die Frucht bis zur Reife. Sie ist eine aus drei Fruchtblättern gebildete Kapsel, die oft fälschlicherweise als "Schote" ("Vanilleschote" oder "Vanillestange") bezeichnet wird. Die Frucht enthält unzählige Samen (die schwarzen Punkte in vielen Lebensmitteln mit Vanillezusatz sind diese Samen). Bei der Reife ist die Kapsel in ihrem Aussehen einer Stangenbohne ähnlich und von brauner Farbe. Der Hauptaromaträger dieses Gewürzes ist der Stoff Vanillin, der in Konzentration von über 2 % in aufbereiteten Früchten vorkommt. Insgesamt beruht das hoch geschätzte Vanille-Aroma aber auf dem Zusammenwirken von über 35 verschiedenen Verbindungen, so dass der Ersatzstoff Vanillin, der Vanille als Gewürz häufig abgelöst hat, nur ein geschmacklich unzureichender Ersatz ist.

Herkunft / Verbreitung / Anbaugebiete

Die Echte Vanille ist in den tropischen Regenwäldern Mexikos beheimatet. Wer das Gewürz als erstes entdeckt und genutzt hat und wann, ist nicht klar. Sie war aber schon vor der Ankunft der Spanier in Mexiko als Gewürz, besonders als Beigabe zu Schokolade, sehr beliebt und wurde auch als Zahlungsmittel eingesetzt. Die Spanier brachten dann die Vanille nach Europa, wo sie schnell große Beliebtheit erlangte. Die besondere Bestäubungsform der Vanille stellte lange Zeit ein Hindernis beim Kultivieren der Pflanze in anderen Gebieten der Erde dar, bis es gelang, sie auch künstlich zu befruchten. Bis 1846 hatten die Mexikaner das Vanille-Monopol. 1819 gelang es Holländern, Ableger von Pflanzen aus Botanischen Gärten nach Java zu schmuggeln, und einige Jahre später brachten Franzosen Ableger auf die Insel Bourbon (heute La Réunion genannt). Heutzutage wird Vanille außerdem in Indonesien, auf den Komoren,

auf Madagaskar und in Uganda angebaut.

Sorten

Die Echte Vanille aus Mexiko besitzt abgeflachte Früchte, die 20 - 25 cm lang und 6 - 9 mm breit werden. Sie haben ein festes Fleisch und eine raue, trockene Haut. Das Aroma ist sehr lang anhaltend, deshalb hat diese Sorte den höchsten Handelswert. Sie wird fast nur in die USA exportiert.

Die berühmte Bourbon-Vanille wird auf La Réunion, auf Madagaskar, den Komoren und den Seychellen angepflanzt.

Die "Schoten" sind 12 - 22 cm lang und zwischen 3 und 8 mm breit. Sie sind glänzend, wachsartig und weich. Das Aroma ist weniger lang anhaltend, aber trotzdem hat diese Sorte den größten Anteil an der Weltproduktion.

Die Tahiti-Vanille ist weniger wertvoll. Ihre "Schoten" sind bis zu 14 cm lang, recht dick und krumm sowie fast schwarz. Sie wird hauptsächlich nach Frankreich und in die USA exportiert.

Vanille aus Guadeloupe wird vorwiegend zur Herstellung von Parfum und Arzneimitteln verwendet. Des Weiteren wird sie zur künstlichen Alterung von Alkohol eingesetzt und Tabakmischungen beigemischt.

Anbau / Standortansprüche

Die Vanille-Pflanze ist eine Tropenpflanze. Sie wächst in den Gebieten zwischen 20° nördlicher und südlicher Breite. Das Klima sollte gleichmäßig warm sein mit Durchschnittstemperaturen um die 25 °C. Auch die Niederschläge sollten möglichst gleichmäßig über das Jahr verteilt sein. Die Pflanze sollte möglichst windgeschützt und nicht in direkter Sonne wachsen. Geeignete Böden sind humus- und nährstoffreich ohne Staunässe. Als Stützpflanze und Schattenspender für diese Rankenpflanzen verwendet man z. B. Avocados und Jackfrucht.

Vermehrt wird Vanille über Stecklinge. Nach 7 - 8 Jahren liefern die Pflanzen die besten Erträge.

Ernte, Lagerung und Verarbeitung

Die richtige Ernte und Aufbereitung der Vanillekapsel ist entscheidend für die spätere Qualität des Gewürzstoffes und entscheidet somit über den Preis im Handel. Werden die Früchte zu früh oder zu spät geerntet, können sie nicht ihr volles Aroma entwickeln. Sie werden per Hand gepflückt, wenn sie in einem gelbreifen Zustand sind, noch bevor sie sich öffnen. Die Erntezeiten variieren je nach Anbaugesbiet. Erntet man die Vanille zum richtigen Zeitpunkt, so ist sie geruchlos. In der Regel werden die Früchte dann mit heißem Wasser gewaschen (blanchiert) und anschließend fermentiert. Hierfür werden sie auf Decken in der Sonne ausgebreitet, so dass sie heiß werden und über Nacht in geschlossenen Behältern zum "Schwitzen" aufbewahrt. Dieser Prozess kann bis zu 4 Wochen dauern. Dadurch werden die Früchte schwarzbraun und biegsam, und das Vanillin und die anderen Verbindungen kristallisieren an der Fruchtschale aus.

Wirtschaftliche Bedeutung

Die Vanille kommt als "Vanillestange", als Extrakt oder auch als Pulver in den Handel. Bei der Verwendung der "Vanilleschote" kratzt man das "Mark" heraus und kann dann auch die Frucht mitkochen. Die Jahresproduktion lag in 2010 bei etwa 6.680 t. Der größte Verbraucher an Vanille ist die Schokoladenindustrie. Des Weiteren verwendet man das Gewürz als Vanillezucker, zur Herstellung anderer Süßwaren wie z. B. Bonbons, zum Würzen von Backwaren, Süßspeisen und in der Likörindustrie. Vanille wird auch als Aromastoff für Tee und Tabak eingesetzt. Wie schon erwähnt gibt es auch Vanillesorten, die in der Parfum- und Arzneimittelindustrie oder zur künstlichen Alterung von Alkohol eingesetzt werden. Wegen der aufwändigen Aufbereitung ist Vanille ein sehr teures Gewürz, weshalb, wie oben erwähnt, oft der Ersatzstoff Vanillin verwendet wird.

Literatur

FRANKE, W. (1997): Nutzpflanzenkunde. Nutzbare Gewächse der gemäßigten Breiten, Subtropen und Tropen. Stuttgart, New York.

SCHRÖDER, R. (1991): Kaffee, Tee und Kardamom: tropische Genussmittel und Gewürze; Geschichte, Verbreitung, Anbau, Ernte, Aufbereitung. Stuttgart.

SIEWEK, F. (1990): Exotische Gewürze: Herkunft, Verwendung, Inhaltsstoffe. Basel, Boston, Berlin.

Quellen:

Quelle: Geographie Infothek

Autor: Anett Siebert

Verlag: Klett

Ort: Leipzig

Quellendatum: 2004

Seite: www.klett.de

Bearbeitungsdatum: 05.10.2012

Autor/Autorin:

Anett Siebert