

Vanille



Vanille ist eine immergrüne Kletterpflanze aus der Gattung der Orchideengewächse, die in tropischem und subtropischem Klima gedeiht. Von über hundert Arten sind nur fünfzehn aromatisch interessant und nur drei eignen sich zur Vanilleherstellung. Ab dem 19.

Jahrhundert wurden Stecklinge der Pflanze von Mittelamerika (Mexiko, Guatemala) in andere tropische Gebiete gebracht. Inzwischen wird sie hauptsächlich in Madagaskar, Réunion (früherer Bourbon) und Indonesien angebaut.

Sie ist eine der anspruchsvollsten Nutzpflanzen. Da auf natürlichem Weg weniger als zwei Prozent befruchtet würden, müssen die Blüten von Hand bestäubt werden. Neun bis zehn Monate später, wenn die Kapseln sich gelblich verfärben, werden sie per Hand geerntet. Zu diesem Zeitpunkt sind sie noch relativ geschmacklos.

Die Vanilleschoten werden blanchiert und in luftdichten Behältern fermentiert, dadurch entwickeln sie ihr typisches Aroma und verfärben sich schwarz. Der Reifeprozess dauert bis zu fünf Monaten. Dann hat die Kapsel – die umgangssprachlich Vanilleschote genannt wird – rund achtzig Prozent ihres ursprünglichen Gewichtes verloren, ihr Wassergehalt beträgt jedoch noch immer 33 – 38 %.

Neben Wasser enthält die Vanillekapsel ungefähr 15 – 30 % Zellulose, 15 % Lipide, 6 % Mineralstoffe und 25 % Zucker. Das Mark enthält etwa neunzigtausend Samen. Durchschnittlich zwei Prozent Vanillin sorgen, in Verbindung mit weiteren Aromen,

für den unverwechselbaren Geruch und Geschmack. Enthält die Schote besonders viel Vanillin setzt dieses sich kristallisiert als nadelartiger, weißer Belag an der Außenseite der Schote ab. Oft wird das irrtümlich als Schimmel identifiziert, im Prinzip ist es jedoch Merkmal besonders guter Qualität. Teilweise wird er sogar durch Aufspritzen künstlichen Vanillins imitiert.

Qualität und Lagerung von Vanilleschoten

Die höchste Qualität spricht man der Bourbon – Vanille zu. Die vor allem in Amerika beliebten mexikanischen Vanilleschoten sind süßer, etwas weicher und schwächer im Aroma. Die Vanille aus Tahiti stammt von einer anderen Vanilleart und enthält weniger Vanillin, dafür aber bspw. Anissäure und andere Aromen. Weil ihr blumiger Geruch nicht der Standard – Vanille entspricht, gilt sie jedoch auf dem Weltmarkt als minderwertig und wird überwiegend für die Parfümherstellung verwendet. Neben der ganzen Schote wird Vanille auch gemahlen (teilweise mit Zucker versetzt), als Vanilleextrakt und Vanillepulver angeboten, seltener findet man lediglich die Samen, da sie weniger Aroma haben.

Frische Vanilleschoten glänzen leicht ölig, sind elastisch und ledrig. Lichtgeschützt und kühl können sie bis zu zwei Jahren aufbewahrt werden. Da Vanille dazu neigt, Fremdgerüche anzunehmen und auszutrocknen sollte die Lagerung luftdicht erfolgen. Eine zu trocken gewordene Schote bekommt durch ein Stück Apfel wieder etwas mehr Feuchtigkeit. Dazu bewahrt man Apfel und Schote für einen Tag zusammen in einem geschlossenen Gefäß auf.

Verwendung von Vanilleschoten

Die ganze Vanilleschote kann verwendet werden. In Stücke geschnitten aromatisiert sie Kakao, Tee, Zucker und Kaffee. Um das Vanillemark zu verwenden weicht man die Schote einige Minuten in Wasser oder der Flüssigkeit ein, die man im Rezept verwenden wird. Dann schlitzt man sie mit einem scharfen Messer der Länge nach auf und schabt das Mark vorsichtig mit dem Messerrücken heraus. Die sich dabei ablösenden Fasern der Schote sind allenfalls ein ästhetisches Problem und können mitverwendet werden. Soll das Mark eine Flüssigkeit aromatisieren kann sie nach dem Ausschaben für einige Zeit (bspw. über Nacht) mit in die Flüssigkeit gelegt werden, um mehr Aroma zu erhalten.

Verwahrt man eine ausgekratzte Schote zusammen mit Zucker in einem verschlossenen Behältnis entsteht in kurzer Zeit aromatischer Vanillezucker. Nimmt man nur die Schale sollten dem Gemisch einige Wochen gegeben werden, in denen der Behälter ab und zu geschüttelt wird. Fügt man dem Zucker auch das Mark einer oder mehrerer Stangen hinzu kann er bereits nach etwa einer Woche verwendet werden. Die Schote kann im Zucker verbleiben oder für weiteren Zucker benutzt werden. Das Vorgehen für aromatisierten Tee oder Kaffee ist gleich.

Der Nutzwert der Schote lässt sich optimieren, indem man sie nach mehrmaliger Herstellung von Vanillezucker in einer Kaffeemühle oder mit einem Mörser zermahlt. Das Pulver kann man bspw. mit Kaffeemehl aufbrühen und dem Getränk damit eine dezente Note verleihen.

In vielen Süßspeisen darf Vanille nicht fehlen, vor allem die Kombination mit Kakao ist klassisch. Außerdem harmoniert sie hervorragend mit Zimt, Zucker und Honig, vor allem in Backwerk. Aber auch für herzhaftere Gerichte eignet sie sich, sogar mit Fisch lässt sie sich gut kombinieren.

Man schreibt der Vanille eine Linderung bei

Menstruationsbeschwerden zu, außerdem soll sie die Nerven und Herz stärken und Hysterie lindern. Sie findet sich in vielen Medikamenten, zB. gegen Bronchitis und gilt in Mexiko sogar als Aphrodisiakum.

Wo kann ich günstig Vanilleschoten kaufen?

Nun habe ich schon einiges zum Thema Vanilleschoten geschrieben, aber noch nichts über die ärgerlich hohen Preise, die man als Fan frischer Vanilleschoten im Geschäft bezahlen muss. Der hohe Preis muss nicht sein, wenn man im Shop der Familie Terno kauft. Der Familienbetrieb [MADAVANILLA](#) verfügt über eine 30-jährige Erfahrung im Vanilleanbau.

Geschäftsführer Christian Terno hat mit der Heirat seiner madagassischen Frau auch die Liebe zur madagassischen Qualitätsvanille entdeckt. Er stieg in das in Antalaha (Madagaskar) gelegene Familienunternehmen ein und ermöglichte über den Standort Ingolstadt den Direktversand innerhalb Deutschlands. Sie kaufen also beste Bourbon Vanilleschoten zu einem unglaublich günstigen Preis und da der Zwischenhandel entfällt, kommt trotz des günstigen Verkaufspreis auch mehr beim Erzeuger an als üblich. Das ist wahrer Fairtrade und die Produkte werden jedes Jahr mit dem Biosiegel zertifiziert. Hier gehts zur Webseite von [Madavanilla](#)