

Vielfältige Vanille: Was steckt dahinter?

Früher gab es Vanillestängel, Vanillezucker und Vanillinzucker. Heute ist die Auswahl an Vanille-Produkten viel grösser. Wie entstehen die einzelnen Varianten? Und worum handelt es sich bei der Bourbon-Vanille?

Monika Neidhart, Hauswirtschaftslehrerin und Fachjournalistin MAZ/FH.
www.textwerke.ch

Die Vanille gilt als Königin der Gewürze. Sie passt sowohl in eine Spargelsuppe als auch in eine Schokolade. Sie mildert scharfe und saure Speisen ab und hebt deren Geschmack hervor. Sie ist neben Safran eines der teuersten Gewürze. Kein Wunder: Der Arbeitsaufwand bis zum fertigen Gewürz ist enorm.

Die Heimat der Gewürzvanille (auch Echte Vanille) ist Mexiko. Die zur Familie der Orchideen gehörende Kletterpflanze gedeiht im Halbschatten auf Bäumen und Sträuchern. Drei Jahre nach der Anpflanzung blüht sie zum ersten Mal, und zwar von Februar bis Ende April. Es bleibt den Hauptbestäubern, den Melipo-Bienen, gerade mal ein halber Tag für ihre Arbeit – bleibt die Blüte in dieser Zeit unbestäubt, fällt sie ab. Während knapp sieben Monaten reifen die bestäubten Schoten heran. Bilden sich gelbe Spitzen, müssen sie gepflückt und in einem Beutel verpackt an die Sonne gelegt werden. Nachts werden sie mit Woldecken zugedeckt. Mindestens vier Tage dauert der Prozess, je nach Verfahren. In dieser Zeit findet in der Schote eine Fermentation statt, wodurch die schwarze Farbe und das typische Aroma entstehen. Anschliessend werden die Schoten über vier bis sechs Monate abwechselnd in der Sonne und im Schatten getrocknet. Nun können sie zu den verschiedenen Produkten verarbeitet werden.

Bei dieser sorgfältigen Verarbeitung braucht es rund 1½ Jahre, bis die Vanille versendet werden kann. Die Bourbon-Vanille verdankt ihren Namen den französischen Kolonialherren, die im 19. Jahrhundert Vanille auf der «Ile Bourbon» (heute La Réunion) anbauen liessen. Weil die Melipo-Bienen auf dieser Insel nicht heimisch waren, mussten die Blüten von Hand bestäubt werden. Bei uns erhältliche Vanille stammt vorwiegend aus Madagaskar und Indonesien. Mexikanische Vanille kommt selten in die Schweiz – Amerika kauft die Bestände auf.

Vanille-Zubereitungen

— **Vanilleschoten** sind geeignet für Suppen, Saucen und Cremes; hierbei wird die aufgeschnittene Schote mitgekocht (die Aromen sitzen vor allem in der Schote, nicht im Samen!). Nach dem Gebrauch nicht wegwerfen. Waschen Sie die Schote und lassen Sie sie gründlich trocknen. Eingelegt in Zucker und in einem Schraubglas gut verschlossen, wird das Vanillearoma an den Zucker abgegeben.

— Für **Vanillepulver** werden die Schoten fein gemahlen. Es ist sehr konzentriert im Aroma: ½ Teelöffel entspricht einer Schote.

— **Vanillezucker** besteht meist aus gemahlener Schote und Zucker und ist für süsse Gerichte/Gebäcke geeignet. 1 Beutel (8 g) entspricht einer Schote. Nicht zu

verwechseln mit Vanillinzucker, der aus den Abfallprodukten der Papier- und Holzindustrie hergestellt wird. Entsprechend ist er viel billiger. Er deckt rund 97 % des Weltbedarfs.

— Bei **Vanilleessenz oder Vanilleextrakt** wird das Aroma mit Alkohol herausgelöst. Die so entstandene bräunliche Flüssigkeit wird je nach Produkt mit Zucker versetzt. 1–2 Teelöffel entsprechen einer Schote.

— **Vanillepaste** besteht je nach Hersteller aus Zuckersirup und Vanillepulver oder -essenz. Binde- oder Verdickungsmittel sorgen für die Konsistenz. Ein Teelöffel entspricht einer Schote.

Bei der Verwendung können die Produkte gegeneinander ausgetauscht werden. Ausser der Vanilleschote lassen sich alle anderen Varianten auch für kalt zubereitete Rezepte verwenden.