



## Vanille: Die Königin der Gewürze

Vanille: Die Königin der Gewürze - Vanille ist ein sehr beliebtes und kostbares Gewürz, das Speisen ein feines Aroma verleiht. Die Vanillepflanze ist ursprünglich in Mexiko beheimatet. Sie gehört zur Familie der Orchideen und wächst im Flachland der tropischen Regenwälder. Die Vanillebauern müssen sehr aufmerksam sein, da die Vanilleblüte nur einen einzigen Tag blüht. In dieser Zeit muss sie bestäubt werden, damit sich eine Schote bildet. Natürlicherweise übernehmen diese Aufgabe bestimmte Bienen- und einige Kolibriarten, die nur in Zentralamerika vorkommen. Im kommerziellen Anbau werden die Orchideen in der Regel künstlich bestäubt, indem die Bauern mit einem dünnen Bambusspieß die Blüten öffnen und das Pollenpaket vom Staubgefäß auf die Narbe streichen. Die Entwicklung dieser einfachen und effizienten Methode machte es erst möglich, dass die Vanille auch in anderen Gebieten der Erde gedeihen konnte. Heute wird die immergrüne Kletterpflanze vor allem auf Madagaskar und weiteren Inseln des Indischen Ozeans angebaut. Bei der Ernte sind die Schoten noch unreif und gelb-grün. Botanisch gesehen sind es die Fruchtkapseln, in denen zahlreiche schwarze Samen stecken. Erst durch das Fermentieren mit heißem Wasser und das Trocknen erhalten sie ihre dunkelbraune, fast schwarze Farbe. Die edlen Schoten werden nach Größe und Qualität sortiert und einige Wochen gelagert, damit sie ihr volles Aroma entfalten können. Als Bourbon-Vanille darf nur die Vanillesorte "Vanilla planifolia Andrews" verwendet werden, die von den so genannten "Vanille-Inseln" stammt. Das sind Madagaskar, Komoren, Réunion, Seychellen und Mauritius. Die Schoten sind lang, schlank und haben ein besonders intensives Aroma. Vanille wird als "Königin der Gewürze" vor allem in der süßen Küche verwendet z. B. für Kuchen, Gebäck, Eis und Desserts. Aber auch pikante Speisen kann die Vanille verfeinern: Ein herbstlicher Genuss ist beispielsweise marinierter Kürbis in Vanille, Rehkeule mit Pfeffer-Vanillesoße oder Maronen-Vanille-Püree. Für einen warmen Vanille-Kakao wird Milch mit Vanillemark und -schote, Zimt, Orangenschale und Kakao aufgekocht. Anschließend zwanzig Minuten ziehen lassen, noch mal erhitzen und durch ein feines Sieb geben. Vanilleschoten sollten kühl, dunkel und in einem luftdichten Behälter gelagert werden. Dann sind sie mindestens drei Jahre lang haltbar. Mexikanische und Bourbon-Vanille können nach einiger Zeit einen "Raureif" aus natürlichen Vanillinkristallen bilden. Das ist kein Zeichen für Verderb, sondern für die besondere Qualität. Hochwertige Vanilleschoten erkennt man an dem intensiven Aroma und der öligen Oberfläche. Sie sollten nicht hart, grau gefärbt oder brüchig sein. Vanilleschoten können auch mehrmals verwendet werden, wenn man sie anschließend abspült und wieder trocknen lässt. Vanilleschoten sollten kühl, dunkel und in einem luftdichten Behälter gelagert werden. Dann sind sie mindestens drei Jahre lang haltbar. Mexikanische und Bourbon-Vanille können nach einiger Zeit einen "Raureif" aus natürlichen Vanillinkristallen bilden. Das ist kein Zeichen für Verderb, sondern für die besondere Qualität. Hochwertige Vanilleschoten erkennt man an dem intensiven Aroma und der öligen Oberfläche. Sie sollten nicht hart, grau gefärbt oder brüchig sein. Vanilleschoten können auch mehrmals verwendet werden, wenn man sie anschließend abspült und wieder trocknen lässt.

<br />aid<br />Friedrich-Ebert-Straße 3<br />53177 Bonn<br />Deutschland<br />Telefon: 02 28/ 84 99-0<br />Telefax: 02 28/ 84 99-177<br />Mail: aid@aid.de<br />URL: <http://www.aid.de> <br />

### Pressekontakt

aid

53177 Bonn

aid.de  
aid@aid.de

### Firmenkontakt

aid

53177 Bonn

aid.de  
aid@aid.de

aid ? drei Buchstaben stehen für: Wissenschaftlich abgesicherte Informationen Fach- und Medienkompetenz Und ein kreatives Informationsangebot in den Bereichen "Verbraucher und Ernährung" sowie "Landwirtschaft und Umwelt". Wer informieren will, muss besser informiert sein. Die Vielzahl von Informationen, die täglich auf jeden von uns einströmt, ist kaum noch zu überblicken. Oft widersprechen sich die Aussagen und verwirren mehr als sie nützen. Gefragt sind Ratschläge, die wissenschaftlich abgesichert sind und sachlich informieren. Der aid hat sich genau das zur Aufgabe gemacht und bietet wissenschaftlich abgesicherte Informationen in den Bereichen "Verbraucher und Ernährung" und "Landwirtschaft und Umwelt". Unsere Aussagen sind unabhängig und orientieren sich an den gesicherten Erkenntnissen der Wissenschaft. In Zusammenarbeit mit Wissenschaftlern und Praktikern sammeln wir Fakten und Hintergrundinformationen, werten sie aus und bereiten sie zielgruppengerecht auf. Unsere Publikationen wenden sich an Verbraucher, Landwirte und Multiplikatoren wie Lehrer, Berater und Journalisten. Der aid ist ein gemeinnütziger Verein und wird aus Mitteln des Bundesministeriums für Verbraucherschutz, Ernährung und Landwirtschaft finanziert. Sein Auftrag, sachlich und interessenunabhängig zu informieren, ist in der Satzung festgelegt. Beim aid arbeiten namhafte Experten, Praktiker und Medienfachleute zusammen. Informationsmedien, die der aid herausgibt, entsprechen dem aktuellen Stand der wissenschaftlichen Erkenntnisse und vermitteln Wissen zielgruppengerecht und praxisorientiert.