



Die Vanilleblüte wird mit einem Holzstäbchen von Hand befruchtet.

Süsser Duft aus ferner Welt

Vanille ist die einzige Orchideenart, die eine essbare Frucht produziert. Besonders geschätzt wird Vanille aus Madagaskar wegen ihres speziell intensiven und sehr harmonischen Aromas. Weil die Verarbeitung der Schoten aufwendig ist, gehört echte Vanille zu den teuersten Gewürzen.

Text und Fotos
von Claudia Schneider Cissé*

Bereits die Azteken und Inkas verwendeten die schwarzen Schoten und ihr weisses Mark, um den Geschmack von Schokolade und Kakao zu verfeinern. Als die Vanille dann Europa erreichte, dauerte es nicht lange, bis sich Schleckmäuler Rezepte ausdachten, in denen dieses Gewürz die Hauptrolle spielt: Puddings, Cremes, Glaces, Guetsli und andere Süssigkeiten mehr. Und selbst Tees und manchmal sogar Fleisch- und Fischgerichte werden mit Vanille aromatisiert. Aber auch in der Parfümindustrie spielt Vanille eine wichtige Rolle.

Legende vom «grünen Gold»

Eines der grössten Vanilleanbaugebiete liegt in Sambava, an der Ostküste Madagaskars. Die Legende vom «grünen Gold», wonach Vanillepflanzen auf einer Matte aus Geldscheinen ruhen und den Mund voller Goldzähne haben, ist allerdings ein Mythos. In Sambava ge-

hen die Kinder selten länger als drei Jahre zur Schule, und sie wohnen mit ihren Familien in Häusern, die als luxuriös gelten, wenn sie ein Wellblechdach haben, weil dieses den Tropenregen effizient abhält.

Blüten werden von Hand bestäubt

Zwischen Regenwald und Reisfeldern rankt die Vanille entlang kleiner, in Reih und Glied stehender Wirtsbäumchen empor. Verglichen mit anderen Orchideen, von denen es weltweit 20 000 Arten gibt, sieht die weiss-gelbliche Vanilleblüte eher unspektakulär aus. Die Insekten und Kolibris, die natürlicherweise die Blüten befruchten, leben nur in der ursprünglichen Heimat der Vanille, in Mittelamerika. Deshalb hatte Spanien als Kolonialmacht lange Zeit das Monopol auf dem Vanillemarkt.

Auf Madagaskars Nachbarinsel La Réunion entdeckte jedoch 1841 ein Sklave namens Edmond, dass sich Vanilleblüten von Hand

Zubereitung der Schoten

Die Schote mit einem scharfen Messer der Länge nach in zwei Hälften schneiden. Das feinkörnige Mark mit etwas Druck herausstreichen. Zur Steigerung des Aromas Stängel und Mark über Nacht in Milch ziehen lassen, danach absieben. Die Vanilmilch kann separat weiterverwertet werden. Die Schote nach Gebrauch nicht wegwerfen; sie gibt weiter Aroma ab und eignet sich zum Beispiel zum Würzen von Tee. Nach der Verwendung abwaschen, trocknen und in einem Glas aufbewahren, um sie vor fremden Gerüchen zu schützen. Eintrocknete Schoten kann man mit Apfelschnitzen in ein Glas geben, das verschlossen wird. So nimmt sie Feuchtigkeit auf. (cs)

Weitere Infos unter www.madagaskar-vanille.de



Die Bauern kennzeichnen jede einzelne Schote mit ihren Initialen, um die Ernte vor Diebstahl zu sichern.

bestäuben lassen, indem der männliche Blütenstaub mit einem Holzstäbchen sanft auf die weibliche Narbe gedrückt wird. Diese einfache, doch sehr zeitaufwendige Methode hat es ermöglicht, in jedem Land mit tropischem Klima Vanille anzubauen. Die Handbestäubung wird bis heute angewendet. Und so durchstreifen Madagaskars Vanillebauern von Oktober bis Februar jeden Morgen die Plantagen, um nach frischen Blüten Ausschau zu halten.

Heiss gebadet, geschmort und dann getrocknet

Wenn die Blüten rund ein halbes Jahr nach der Bestäubung verwelkt sind, werden die noch grünen bohnenähnlichen Schoten kurz vor der vollen Reife geerntet und an die Grossisten geliefert. In den Werkstätten schmoren die Schoten dann nach einem kurzen Heisswasserbad einen Tag lang gut verpackt in der eigenen Hitze. In den folgenden Monaten werden sie immer wieder zum Trocknen an die Sonne gelegt. Nur Lopes, der grösste Exporteur in Sambava, verfügt über einen Ofen, in dem die Gewürzstängel unabhängig von tropischen Regenschauern getrocknet werden können. Wie die meisten Vanilleverarbeiter in Sambava hat Lopes chinesische Vorfahren, die einst als «boatpeople» aus der Volksrepublik geflüchtet waren. In Madagaskar arbeiteten sich die Flüchtlinge hoch – ehrgeiziger und erfolgreicher als viele Einheimische.

Konkurrenz für Madagaskar

Wenn bei Lopes die Angestellten am Abend ihren Arbeitsplatz verlassen, kontrollieren Vorarbeiter ihre Taschen, um sicherzustellen, dass keine grossen Mengen Vanilleschoten gestohlen werden.

Diebstähle sowie Schmuggel und Korruption sind Teil des Vanillegeschäfts. Bis in die Siebzigerjahre kontrollierte Madagaskar knapp 80 Prozent der weltweiten Vanilleproduktion. Davon profitierte vor allem die Regierung unter Didier Ratsiraka. Seit der langjährige Präsident 2001



Für den Export werden die Vanilleschoten nach Länge sortiert.



Ab und zu huscht ein Chamäleon durch die Vanilleplantage.

Mexiko, Guadeloupe und Martinique zählt die Insel aber nach wie vor zu den wenigen Ländern, die sich der begehrten Bourbonqualität rühmen dürfen.

Von flinken Händen sortiert und verpackt

An der träge in der Tropenhitze schmach- tenden Hauptstrasse Sambavas quillt der Vanilleduft süsslich schwer aus den Lagerhallen und vermischt sich mit der Brise des Indischen Ozeans, der

trocknete Vanilleschoten nach Qualität und Grösse in die Fächer altmodischer Holzkästen. Für den internationalen Markt müssen die dunklen, feucht schimmernden Stängel 14, für Japan sogar 18 Zentimeter messen. Dabei hat die Länge aber kaum Einfluss auf die Qualität der Schoten. Besonders aromatisch sind jene Schoten, die von feinsten Kristallisationsfäden überzogen sind.

Feinschmecker bestehen auf echter Vanille

Das betörende Aroma setzt sich aus über hundert verschiedenen Geschmacksstoffen zusammen. Die winzigen schwarzen Samen im Vanillemark sind ein Hinweis auf die Echtheit des Gewürzes. Um diesen Eindruck zu erwecken, werden auf dem internationalen Markt nicht selten bloss die getrockneten Vanillestängel zermalmt und als Zusatz beigegeben. Denn heute wird 90 Prozent des weltweiten Vanillebedarfs durch viel günstigeres, aus Holzabfällen synthetisch hergestelltes Vanillin gedeckt.

Zwar hat der Vanilleersatz die echte Vanille verdrängt und beherrscht heute den Markt, doch kann es das weisse Pulver geschmacklich nie mit einer feucht glänzenden Vanilleschote aufnehmen.

*Claudia Schneider Cissé ist freie Journalistin und lebt in Baar (ZG).

zum wiederholten Mal abgesetzt wurde, ist die Insel im Osten Afrikas politisch instabil: Der letzte Regierungsumsturz fand im Frühling 2009 statt.

Die horrende Vanillesteuer, die zu Zeiten der Monopolstellung leicht durchzusetzen war, ist seit 1997 abgeschafft – in erster Linie, weil andere tropische Länder zwischenzeitlich erfolgreich in die Vanilleproduktion eingestiegen sind und seither für Konkurrenz und Preisdruck auf dem Weltmarkt sorgen. Heute beträgt Madagaskars Anteil am Weltmarkt noch etwa 20 Prozent. Neben La Réunion,

unablässig Wogen von intensivem Türkis auf den blendend hellen Sandstrand wirft. Klapprige Sammeltaxis rollen dann und wann über den Hauptplatz mit dem gedeckten Markt, der Bank und dem Versammlungsgebäude der Vanillekooperative. Erst wenn die Schwüle des Tages nachlässt, belebt sich der Platz. Frauen wie Männer, mit hübschen Strohhüten auf krausem schwarzem Haar, bewegen sich in einem Rhythmus, der scheinbar keine Hektik kennt.

Verblüffend flink sortieren dagegen ein Dutzend Frauen der Raly Export S.A. ge-