universität wien

Botanischer Garten
Universität Wien

Die Echte Vanille

Vanilla planifolia - Orchidaceae

Die Echte Vanille mit dem botanischen Namen *Vanilla planifolia* gehört zur großen Familie der Orchideengewächse. Obwohl diese Pflanzenfamilie eine der größten im Pflanzenreich ist, ist die Vanille die einzige Nutzpflanze unter den Orchideen.

(1)

Kletternde Vanillepflanze

Die Pflanzengattung *Vanilla* umfasst über 100 Arten, die mit Ausnahme Australiens in allen tropischen Gebieten der Welt verbreitet sind. Alle Vanille-Arten sind Kletterpflanzen, deren Ranken 30 Meter Länge und mehr erreichen können.

Die Echte Vanille ist sukkulent, d.h. sie ist in der Lage, durch den speziellen Aufbau ihres Gewebes Wasser einzulagern, um so Zeiten mit geringer Wasserversorgung überdauern zu können.

(2)

Sukkulentes Blatt der Echten Vanille

Die indonesische Vanille-Art *Vanilla aphylla* repräsentiert eine extreme Form der Anpassung an trockene Standorte. Bei ihr sind die Blätter auf kleinste schuppige Gebilde reduziert und die Photosynthese übernimmt die kletternde Hauptachse.

Die Heimat der Echten Vanille ist Mexiko und Zentral-Amerika (Guatemala, Belize, Honduras). Als Bestäuber konnte eine nur dort heimische Bienenart identifiziert werden .

Da also in den meisten Anbaugebieten die passenden Bestäuber fehlen, muss außerhalb des natürlichen Verbreitungsgebietes der Bienen die Bestäubung mühsam und aufwändig per Hand erfolgen!

(3)

Handbestäubung bei Echter Vanille

Die weißlich-gelben Blüten der Echten Vanille stehen in Trauben. Die Einzelblüten des Blütenstandes öffnen sich zeitlich gestaffelt und blühen jeweils nur einen Tag. So ist während der Blütezeit eine ständige Kontrolle der Kulturen nötig, um neu aufgeblühte Blüten zu bestäuben. Dadurch wird der immense Aufwand bei der Kultur noch um einiges erhöht.

Echte Vanille ist die einzige landwirtschaftliche Kultur der Welt, bei der die Bestäubung per Hand erfolgt!

(4)

Vanillefrüchte zum Zeitpunkt der Ernte

Nach der erfolgten Bestäubung dauert es ca. 7 Monate, bis die Frucht Erntereife erreicht. Die grünen, bohnenähnlichen Früchte sind aus botanischer Sicht Kapseln und keine Schoten. Sie enthalten viele winzige Samenkörnchen im Fruchtmark. Diese Samenkörnchen sind es, die bei der Verwendung der Echten Vanille als Gewürz optisch auffallen.
Bei der Ernte haben die Früchte noch keinerlei Aroma. Der langwierige Verarbeitungsprozess der „Schoten" fängt nun an.

TEXT: B. Knickmann 2009; **FOTOS**: Privatfoto Esskay (1); G. Katzer (2); G. Fischer (3); A. Sieder (4)
QUELLEN: www.vanille-madagaskar.de; www.uni-graz.at/~katzer/

Rennweg 14, A-1030 Wien; www.botanik.univie.ac.at/hbv/ Tel. 0043 (0)1 4277-54100, Fax 9541