

Die Nutzung der Echten Vanille

Vanilla planifolia – Orchidaceae

Echte Vanille ist nach Safran das zweit-teuerste Gewürz der Welt. Verantwortlich dafür ist der immense (Hand-)Arbeits- und Zeitaufwand, der bei der Produktion der kostbaren „Schoten“ von Nöten ist. Trotzdem wird kaum ein anderes Gewürz, zumindest was die Süßspeisen angeht, so vielfältig verwendet wie die Vanille. Oft wird hierbei die Echte Vanille durch synthetisch hergestellte Aromastoffe ersetzt - das einzigartige Aroma der Echten Vanille ist jedoch kaum zu ersetzen.



Inhaltsreiche Vanille-Früchte

Vanillin ist die Hauptkomponente des natürlichen Vanillearomas mit der chemischen Formel $C_8H_8O_3$; es kann u.a. aus Holzabfällen bei der Papierherstellung gewonnen werden. Bei der chemischen Analyse der Früchte von *Vanilla planifolia* wurden über 130 verschiedene Verbindungen, darunter verschiedene Alkohol- und Aldehyd-Verbindungen, identifiziert. Diese Vielfalt, die wir als ausgewogenes Aroma schätzen, können künstliche Aromastoffe bisher nie vollständig erreichen.



Verwendung der Vanille

Angeblich haben schon die Indianer Mexikos, dem Ursprungsland von *Vanilla planifolia*, den Wert der Vanille erkannt und die getrockneten „Schoten“ als Zahlungsmittel verwendet.



Heute wird die Echte Vanille besonders in der **Lebensmittelindustrie** verwendet. Speiseeis, Feingebäck und Schokolade sind ohne Vanillearoma fast nicht denkbar. Die Verwendung von Echter Vanille erkennt man nicht nur am Geschmack, sondern auch optisch: fehlen die kleinen schwarzen Pünktchen im Vanille-Eis, wurde sicher synthetische Vanille verwendet. Hat das Eis die Pünktchen, wurde es mit hoher Wahrscheinlichkeit mit Echter Vanille gewürzt.



Auch für die **Pharmaindustrie** ist die Echte Vanille von Bedeutung. Sie wird oft süß schmeckenden Arzneimittelpreparaten als Geschmacksverbesserer beigemischt.

Wirkungen der Vanille

Der Echten Vanille wird eine appetitanregende, verdauungsfördernde Wirkung nachgesagt. Außerdem finden sich immer wieder Hinweise darüber, dass Vanille ein Aphrodisiakum sei.



TEXT: B. Knickmann 2009; QUELLEN: www.gesundheit.de; www.vanille-madagaskar.de; www.uni-graz.at/~katzer/
FOTOS: www.zotter.at; www.new-world-gourmet.de; www.caprice-hannover.de; www.sacherhelmut.at; www.eschenweck.com; www.marions.kochbuch.de; www.hdschandel.de; <https://shop.jean-puetz-produkte.de>