

## Die Vanille – Anbau und Verarbeitung

Die Echte Vanille (*Vanilla planifolia*) ist die wirtschaftlich wichtigste, jedoch nicht einzige Art zur Herstellung des Gewürzes Vanille. Das auch als Bourbon-Vanille bekannte Gewürz hat seinen Namen von der Insel Réunion im Indischen Ozean, die bis zur Französischen Revolution *Ile Bourbon* hieß. Die Insel spielte im Vanilleanbau lange eine wesentliche Rolle. Heute liegt im Nordosten Madagaskars eines der wichtigsten Hauptanbaugebiete.

Vanilleanbau erfolgt weltweit in tropischen Gebieten. Die Bestäubung muss per Hand durchgeführt werden, da der natürliche Bestäuber (eine Bienenart) nur in der Heimat der Echten Vanille vorkommt. Ca. 7 Monate nach der Bestäubung werden die Fisolen-ähnlichen Früchte noch unreif geerntet. Es folgt ein wochenlanger, aufwändiger Fermentationsprozess. Das Ergebnis sind die dunkelbraunen, runzeligen Vanilleschoten.



Text: B. Knickmann 2011  
Kartengrundlage: [http://de.wikipedia.org/wiki/Datei:Map\\_Vanilla.png](http://de.wikipedia.org/wiki/Datei:Map_Vanilla.png)

Information erstellt im Rahmen der GSPC-Umsetzung in Österreich.