

Vanille – hätten Sie's gewusst?

Die Orchideengattung *Vanilla* umfasst über 100 Arten und ist mit Ausnahme Australiens in allen tropischen Gebieten der Erde verbreitet. Es handelt sich um Kletterpflanzen, die bis zu 30 m lange Ranken bilden.

Die Echte Vanille (*Vanilla planifolia*) 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.



Blüte der Echten Vanille

Die weißlich-gelben Einzelblüten des Blütenstandes öffnen sich zeitlich gestaffelt und blühen jeweils nur einen Tag. In der Heimat der Echten Vanille besorgt die Bestäubung eine Bienenart.

Die grünen, Fisolen-ähnlichen Früchte sind aus botanischer Sicht Kapseln und keine Schoten. Sie enthalten viele winzige Samenkörnchen im Fruchtmark. Sie 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 erst an.

Über den Anbau und die Verarbeitung von Vanille lesen Sie beim Kontinent Afrika!

Text: B. Knickmann 2011
Foto: M. Kiehn

Information erstellt im Rahmen der GSPC-Umsetzung in Österreich.