universität wien

Botanischer Garten
Universität Wien

Vanilleanbau in Madagaskar: Die Plantagen

Vanille wird vor allem im Norden der Insel in Kleinst-Betrieben plantagen-ähnlich angebaut. Da die Vanille eine kletternde Orchideenart ist, werden die Pflanzen an den Fuß von "Gast-gehölzen" gepflanzt, an denen sie emporklettern. Die Vanillepflanzen wachsen also unter sehr schattigen Bedingungen wie in einem Wald.

Foto: Gunter Fischer

Blühende Vanille in einem Gastgehölz

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

3 Minuten"Killing" – 3 Tage "Sweating"

Nach der Ernte taucht man die grünen, bohnenartigen Früchte für drei Minuten in 70° heißes Wasser. Nach dieser Heiß-Wasser-Kur werden sie in Tücher eingewickelt und für drei Tage trocken und schattig gelagert. Durch diese beiden Verarbeitungsschritte wird der Fermentationsprozess, bei dem sich das Aroma der Früchte entwickelt, eingeleitet. Die Behandlung stoppt unerwünschte biologische Prozesse und setzt enzymatische Reaktionen in Gang.

Produktionsbedingungen vor Ort: in solchen Kesseln werden die Vanillefrüchte bei 70° kurz gebrüht.

Foto: © DILAG-TOURS – Madagaskar Reisen

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

3 Wochen Ein- und Auspacken ("Sun-Drying")

Im Anschluss an die Heiß-Wasser-Kur und die Drei-Tage-Lagerung in Tüchern beginnt eine Prozedur, die sich über drei Wochen im immer selben Rhythmus abspielt: Die Früchte werden jeden Tag für zwei Stunden der Mittagssonne ausgesetzt, dann wieder eingepackt und nachts warm und trocken gelagert.

Foto: © DILAG-TOURS – Madagaskar Reisen

Am Ende dieses drei-wöchigen Verarbei-tungsschrittes sind die Früchte glänzend braun und entwickeln Runzeln. Sie haben bis zu 80 % ihres Frisch-Gewichtes verloren.

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

universität wien

Botanischer Garten
Universität Wien

3 Monate Lagerung ("Conditioning")

Die letzte Phase bei der Verarbeitung der Früchte ist die langwierigste: bis zu drei Monate werden sie gebündelt in geschlossenen Kisten aufbewahrt. Erst dann entwickeln sie das begehrte Aroma und den intensiven Geschmack.

Jetzt ist das Produkt "fertig": die Farbe der Früchte ist nun dunkelbraun, die Oberfläche runzelig, der Gewichtsverlust gegenüber der grün geernteten Frucht beträgt über 80 %.

Foto: © DILAG-TOURS – Madagaskar Reisen

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