

# Vanille

Vanille anzubauen ist sehr aufwändig und zeitintensiv. Es dauert etwa 3 Jahre, bis die Vanilleorchidee, eine Kletterpflanze, Blüten trägt. Durch Bestäubung von Hand entstehen daraus nach ca. 8 Monaten die begehrten Schoten, korrekte Bezeichnung wäre Kapseln. Auch die Ernte und die weitere Verarbeitung ist sehr aufwendig. Die reifen, noch grün-gelben Schoten werden ebenfalls von Hand gepflückt. Um den Reifeprozess zu stoppen werden sie blanchiert, wochenlang in der Sonne getrocknet und in Kisten und Jutesäcken fermentiert. Erst nach diesem Prozess erhalten Sie ihr typisches Aussehen und Aroma.

## **Vanille ist das absolute Lieblingsgewürz von Ingo Holland.**

*„Die Tahiti-Vanille ist eine Orchideenart, die sich im Fachjargon *vanilla tahitensis* nennt. Ursprünglich wurde sie, wie der Name schon sagt, ausschließlich auf Tahiti angebaut. Mittlerweile hat man erkannt, was Tahiti-Vanille alles zu bieten hat, und baut sie auch in anderen Regionen, wie beispielsweise Indien und Indonesien an. Am Weltmarkt sieht es so aus, dass jährlich 2500 Tonnen *vanilla planifolia* und etwa acht Tonnen *vanilla tahitensis* produziert werden. Nur zur Information zwischendurch: Beides zusammen macht gerade einmal 4 Prozent des Weltbedarfes an Vanille aus. 96 Prozent werden mit naturidentischem Vanillin gedeckt, das der deutsche Chemiker Dr. Wilhelm Haarmann 1874 erstmals aus dem Rindensaft von Fichten herstellte. Tahiti-Vanille hat ein umwerfendes Aroma von überreifen exotischen Früchten, Tabak und Blüten – aber kaum Vanillin. Das ist auch der Grund, warum sie am Weltmarkt als minderwertig gilt. Die Konzentration echten Vanillins in der Vanillestange regelt den Preis und den Wert der Vanille am Markt, da der Löwenanteil dieser kostbaren Stangen nicht primär in Eis, Kuchen und Cremes landet, sondern vornehmlich für die Parfümindustrie und zur Herstellung hochwertiger Lebensmittel extrahiert wird. Hoher Vanillin Gehalt, hohe Ausbeute, hoher Preis.*

*Man neigt oft dazu zu glauben, nur mit dem Samen könne man ein Eis oder eine Mousse perfekt aromatisieren. Tatsächlich ist es aber so, dass die Zellulose in der Stange das Aroma an den Samen abgibt. Die schwarzen Pünktchen des Samens in der Sahne suggerieren lediglich einen starken Vanillegeschmack. Da der Preis der Vanille stets schwankt und wohl auch durch Spekulation und Wittereinflüsse nie zur Ruhe kommen wird, die Vanillestange auch nie ein preiswertes Vergnügen sein wird, sollte man bemüht sein, sie sparsam zu verwenden. Damit meine ich nicht, wenig Vanille zu benutzen, sondern die Kraft des in der Stange vorhandenen Vanillins voll auszunutzen. So empfehle ich gerne, nicht nur 1 Stange zu kaufen, sondern stets mehrere, aber immer nur von einer Sorte. Man stellt die Stangen in ein schmales, hohes, sehr sauberes Glas und gießt sie mit einem aus je gleichen Teilen Wasser und Zucker aufgekochten sogenannten Läuterzucker auf. Das verschlossene Glas stellt man kühl. Der Vorteil ist, dass die Stangen immer weich und geschmeidig sind und somit die Samenausbeute erheblich höher als gewöhnlich. Der Läuterzucker hat schon nach wenigen Tagen ein phantastisches Vanillearoma, so dass man ihn zum Marinieren von Früchten wie Ananas, Erdbeeren usw. verwenden kann. Oder zum Süßen von Tee und exotischen Cocktails. Halbierter Stangen kann man ohne Qualitätsverlust in das Glas zurückgeben, aber nur, wenn man nicht mit den Fingern ins Glas geht. Der Zucker könnte sonst zu gären beginnen. Eine einmal verwendete Vanillestange kann man sehr heiß abwaschen und einige Tage trocknen, um sie als Garnitur zu benutzen oder sie zu mahlen und einen sensationellen Vanillezucker herzustellen. Das Vanillin steckt ja in der*

*Zellulose und gibt sein Aroma immer noch ab. Tahiti-Vanille benutze ich fast ausschließlich für Desserts, wegen ihres mehr als opulenten Aromas, das jedes Krustentier, jeden Fisch oder ähnliches erschlagen würde. Lediglich eine mit Tahiti-Vanille und Mandeln lackierte Barberie-Ente auf Rhabarber lasse ich ab und zu mal gelten. Hochgradige Suchtgefahr besteht bei Tahiti-Vanilleeis, das deshalb mit Vorsicht zu genießen ist.“*

Aus Ingo Holland Buch „Meine Gewürze“

### **Zitat von Ingo Holland zum Unterschied von Bourbon- und Tahiti Vanille:**

*„Wenn die Bourbon-Vanille die Prima Ballerina der Oper ist (perfekt, elegant), so ist die Tahiti-Vanille die Stripptänzerin aus dem Rotlichtmilieu, etwas laut und sehr deutlich.“*

### **Verwendungstipps:**

Paprika und Karotten, Tomaten und Steinpilze und selbstverständlich alle Früchte, Gewürze wie Piment, Chili und vor allem schwarzer und roter Pfeffer, Zimt und Anis sowie Krustentiere aller Art schreien geradezu nach Vanille.

Einen wahren Aroma- und Cholesterinschock kann man erleben, wenn man ein oder zwei Eigelbe mit Zucker und Vanille cremig schlägt und pur genießt.

### **Vanilleeis Rezept für 4 Personen**

(ohne Eismaschine)

#### **Zutaten:**

250 ml Vollmilch (mind. 3,5 % Fett)

250 ml Sahne

1 Vanilleschote (Tahiti oder Madagaskar)

6 Eigelb

125 g weißer Rohrzucker

#### **Zubereitung:**

Die Vanilleschote halbieren und das Mark herauskratzen. Die Milch und die Sahne in einen Topf geben und zusammen mit dem Vanillemark und der Schote zum Kochen bringen. Kurz aufkochen und ca. 15 Minuten ziehen lassen.

In der Zwischenzeit die Eigelbe mit dem Zucker zu einer glatten Masse verrühren.

Die Vanilleschote entfernen. Die noch lauwarmer Sahnemilch langsam zu der Eiermasse geben. Mit dem Schneebesen glatt rühren. Bei kleiner Hitze unter ständigem Rühren erwärmen, bis sich eine leicht Bindung zeigt. Nicht kochen!

Die Masse abkühlen lassen und gelegentlich umrühren.

Die abgekühlte Masse in einen Behälter füllen und abgedeckt für etwa 1 Stunde in den Gefrierschrank stellen.

Die Masse noch einmal gut durchrühren und für mindestens 4 – 5 Stunden einfrieren.

## **Grundsätzlich unterscheidet man 3 Gattungen von Vanille:**

**Vanilla tahitensis, vanilla planifolia und vanilla pompona.**

**Ein Hybrid aus planifolia und tahitensis ist die Vanille Papua-Neuguinea, sie vereinigt die Aromen beider Gattungen.**

### **Vanillestange, Tahiti**

vanilla tahitensis

Vermutlich ein Hybrid aus vanilla planifolia und vanilla pompona mit einer ungewöhnlichen, blütenartigen Komponente. Sehr laut und hocharomatisch.

#### **Verwendung:**

Sollte nur im Dessertbereich verwendet werden.

### **Vanillestange, Tahitensis gemahlen**

vanilla tahitensis

Vermutlich ein Hybrid aus vanilla planifolia und vanilla pompona mit einer ungewöhnlichen, blütenartigen Komponente. Sehr laut und hocharomatisch.

#### **Verwendung:**

Für Zucker, Teige, Gebäck und Vanillezucker. Nicht für Eis oder Cremes.

### **Vanillestange, Madagaskar**

vanilla planifolia.

Süß, aromatisch, weich und sehr angenehm – hat einen intensiven, harmonischen und „dunklen“, sehr ausgewogenen Geschmack, sie wird am höchsten bewertet. Die typische, perfekte Vanille, prall, lang und hocharomatisch.

#### **Verwendung:**

Perfekter Begleiter zu Desserts ebenso wie zu allen Krustentieren.

### **Vanillestange Madagaskar, gemahlen**

vanilla planifolia.

Süß, aromatisch, weich und sehr angenehm – hat einen intensiven, harmonischen und „dunklen“, sehr ausgewogenen Geschmack, sie wird am höchsten bewertet.

#### **Verwendung:**

Für Zucker, Teige, Gebäck und Vanillezucker. Nicht für Eis oder Cremes.

### **Vanillestange, Pompona L**

vanilla pompona, Rarität!

So genannte Gewürzvanille! Groß, präsent und atemberaubend, außergewöhnlich in der zur Verfügung stehenden Menge wie auch im Aroma. Sehr rar. Komplex in der Aromatik, ohne mit Vanillin zu protzen. Sehr würzig und duftend.

#### **Verwendung:**

Zu Früchten ebenso wie zu Gänseleber und Geflügel.

### **Vanillestange, Komoren**

vanilla planifolia

Balsamartige Dufte nach gesäuertem Brot, weiches, angenehmes Vanillearoma.

#### **Verwendung:**

Für Teige, Gebäck und Süßspeisen.

### **Vanillestange Uganda**

Vanilla planifolia

Vollreife Vanillequalität mit duft und Aroma von vollreifen Korinthen und Biskuit.

#### **Verwendung:**

Perfekt in der süßen wie der salzigen Küche.

### **Vanillestange, Mexiko,**

vanilla planifolia

Süß, aromatisch, weich und sehr angenehm

Die "Zarteste" etwas weicher und zurückhaltender im Aroma. Sehr erdig und holzig im Vordergrund, wenig typisches Vanillearoma.

#### **Verwendung:**

Passt zu süßen wie zu salzigen Speisen.

### **Vanillestange Kongo**

vanilla planifolia

Weicher, angenehmer Vanilleduft, sehr elegant, feine Kristallisation.

#### **Verwendung:**

Für Teige, Gebäck und zur Herstellung von Vanillezucker.