



Vanille Königin der Gewürze



Information über die Vanille

- Vanille gehört als einzige Gewürzpflanze zu der Pflanzenfamilie der Orchideen (Orchidaceae)
- Es gibt etwa 15 Vanillearten, die aromatischen Kapseln liefern
- Die bekannteste ist die "Bourbon"- bzw. "Mexikanische Vanille" (*Vanilla planifolia*)
- Ebenfalls werden angebaut die "Tahiti-Vanille" (*Vanilla tahitensis*) und die "Guadeloupe-Vanille" (*Vanilla pompona*)
- Ursprünglich kommt die Vanille aus Mexiko, heute stammen aber bis zu 70% der Weltweiten Vanille- Erzeugnisse aus Madagaskar



Verarbeitung der Vanille

- Zuerst wird die Vanille kurz in heißes Wasser getaucht, anschließend in Tücher eingeschlagen & dann 3 Tage trocken & schattig gelagert
- Danach wird sie 3 Wochen lang täglich 2 Std. in die Sonne gelegt
- Zum Schluss lagern die Früchte 3 Monate in geschlossenen Kisten
- Durch das abwechselnde Einwirken von Luft, Wärme, Feuchtigkeit & Luftabschluss werden die Früchte fermentiert
- Sie erhalten so ihre braunschwarze Farbe, die Biegsamkeit & das typische Vanillearoma



Anbau der Vanille

- Wächst bevorzugt in feuchtwarmen Tropen
- Wird häufig mit Zuckerrohr oder Kakao angebaut
- Erst ab dem 4. Jahr trägt die Pflanze Früchte
- Jede Vanilleblüte wird von Hand bestäubt
- 6 bis 8 Monate bis sich die Frucht gebildet hat
- Kurz vor dem Aufplatzen werden sie gepflückt



Schon Gewusst

- Vanille ist keine Schote sondern eine Frucht
- Der Name Bourbon stammt von der Französischen Bourbon Insel ab
- In Mexiko sind Kolibris für die Bestäubung zuständig



- Auch in der Kosmetik - Parfüm Industrie kommt die Vanille häufig zum Einsatz
- Die "Guadeloupe-Vanille" wird wegen ihrer minderen Qualität dort hauptsächlich verarbeitet



- Echte Vanille duftet & schmeckt sehr angenehm & unnachahmlich "weich & sahnig, süßlich-würzig"
- Durch die Fermentation bildet sich natürliches Vanillin was die typische Geschmacksnote ausmacht



Vanille ist nicht nur in der Küche zu finden sondern kommt auch als Heilpflanze zum Einsatz

- Schlafstörungen
- Hautstörungen wie Ekzemen oder Neurodermitis
- Als Aphrodisiakum
- Stimmungsschwankungen & Reizbarkeit
- bei Menstruationsbeschwerden
- Muskelschwäche und Rheuma.



- In der Zubereitung wird die Vanille hauptsächlich bei Süßspeisen eingesetzt wie z.B. bei Eiscremes, Cremes, Flammernis, Feingebäcken Torten & Törtchen
- Besonders Schokolade, Früchte, Milch und Sahne erhalten durch die Zugabe von Vanille ein besonders Aroma
- Vanille verleiht aber auch hellen Fleisch & Fischgerichten eine interessante, delikate Note