

DIE BESTE VANILLE

Es gibt oberflächlichen, leichten und echten Applaus. Wie sich richtiger, wahrer Applaus anfühlt? Wie Vanille-Eiscreme mit Schokoladesauce!

SKITCH HENDERSON, PIANIST & DIRIGENT

Alle scheinen sie zu lieben, nicht umsonst ist sie die Königin der Gewürze: Vanille. Von Bourbon bis Tahiti ist ihr betörendes Aroma ein unverzichtbarer Bestandteil vieler Desserts und Geheimtipp in herzhaften Gerichten.

Text: Melisa Hadzic

Vanille zählt zu den beliebtesten Gewürzen weltweit. Ihr süßes, rundes und leicht würziges Aroma veredelt Eis bis Kuchen und verleiht zudem sogar pikanten Kreationen eine unverwechselbare Note.
Dass Vanille so begehrt ist, liegt nicht nur an ihren geschmacklichen Vorzügen. Laut Prof. Dr. Guido Ritter, Professor für Lebensmittelsensorik an der Fachhochschule Münster, hat dies auch psychologische Gründe: „Vanille ist mit süßlichen Noten verknüpft, und das empfinden wir als Belohnung." Außerdem werde ihr Geruch mit Kindheit assoziiert und wirke beruhigend, erzählte er unlängst der deutschen Wirtschaftswoche.

ALLES HAT SEINEN PREIS

Die exotische Schote, bei der es sich botanisch um eine Kapselfrucht handelt, hat ihren Ursprung in Mexiko, wo die Totonaken lange Zeit die einzigen waren, die um den Vanilleanbau wussten. Später erkannten die Azteken den Wert der betörenden Zutat und ließen sich große Mengen vom ihnen unterworfenen Volk liefern. Daraus wurde in der Regel ein Kakaogetränk zubereitet, das der Herrscher Moctezuma II. in großen Mengen konsumierte. Über spanische Eroberer fand die Vanille schließlich den Weg nach Europa. Erst Anfang des 19. Jahrhunderts, nachdem Mexiko unabhängig geworden war, wurde die Gewürzvanille in großen Mengen in französischen und belgischen Kolonien kultiviert. Da in den neuen Anbauländern die natürlichen Bestäuber (etwa Bienen einer mexikanischen Gattung und Kolibris) nicht existierten, erfolgte die Bestäubung manuell. Auch heutzutage wird Vanille in tropischen Gebieten rund um die Erde angebaut und aufwendig künstlich bestäubt. Madagaskar und Indonesien gehören dabei zu den Hauptanbauländern. Der komplexe Anbau ist nur ein Grund, weshalb Vanille neben Safran zu den teuersten Gewürzen der Welt zählt. Erhöhte Nachfrage, regelmäßige Missernten und die Beliebtheit der Schoten als Diebesgut (Die Plantagen müssen deshalb sogar bewacht werden!) führen dazu, dass der Kilopreis derzeit bei über 600 Euro liegt.

BEDEUTEND? NUR DREI VON 100

Vanille ist nicht gleich Vanille. Ähnlich wie bei Salz und Pfeffer gibt es auch hier verschiedene Sorten (über 100), die jedoch großteils nicht für den Verzehr geeignet sind. Von kommerzieller Bedeutung sind nur drei Sorten. Die bekannteste davon ist die Bourbon-Vanille, von der Orchideenart Vanilla planifolia, die wegen ihres hohen Vanillingehalts und süßen Geschmacks besonders geschätzt wird. Ihren Namen hat sie von der Insel Réunion im Indischen Ozean, die viele Jahre Hauptlieferant von Gewürzvanille war und früher Île Bourbon hieß. Ihre Kapselfrüchte sind lang und schlank mit einer dicken, öligen Haut. Im Vergleich dazu sind Tahiti-Vanilleschoten etwas kürzer, dicker und haben eine dünnere, glänzendere Haut. Deren Aroma ist moschusartig, blumig und intensiv, sie werden jedoch nur in geringen Mengen angebaut. Die mexikanische Vanille macht heutzutage nur noch etwa ein Zehntel der Weltproduktion aus und zeichnet sich durch einen süßlich-schokoladigen Geschmack aus. Der französische Konditor Pierre Hermé, der für seine unwiderstehlichen Macarons und extravaganten Törtchen bekannt ist, machte sich diese Aromaunterschiede zunutze und kreierte die Tarte Infiniment Vanille, die „Unendliche Vanille"-Tarte. Dafür kombinierte er alle drei Vanillesorten und schuf so ein komplexes Geschmackserlebnis.

Fotos: iStockphoto.com

VANILLIN VS. VANILLE

Nach der Ernte werden die Kapselfrüchte blanchiert und in Tonnen, die mit Wolle gepolstert sind, einem Fermentationsprozess unterzogen. Erst dadurch entwickeln sie ihre braun-schwarze Farbe und den betörenden Hauptaromastoff Vanillin. Dieser ist jedoch nur ein Bestandteil von vielen, die das komplexe Aroma der Vanille ausmachen. Doch wie ist es möglich, dass in vielen Oma-Rezepten aus der Nachkriegszeit, in der ja betont kostenachtsam gekocht und gebacken wurde, Vanillin- statt Vanillezucker verwendet wurde? Die logische Antwort: weil dieser günstiger war. Die Lebensmittelindustrie kann Vanillin nämlich seit bereits 150 Jahren synthetisch herstellen. „Ein Nebenprodukt der Zellstoff- und Papierherstellung“, erklärt Kotányi-Qualitätsmanagerin Elisabeth Voltmer. „Wenn Sie an einem ganz alten Papier riechen, riecht es ganz leicht nach Vanille.“

RICHTIG GUTE VANILLE ERKENNEN

Produkte werben oft mit „echter Bourbon-Vanille“, womit im Regelfall die Sorte Vanilla planifolia gemeint ist, und vermitteln dabei den Eindruck, nur sie sei die einzig wahre. „In der Vergangenheit galten die Tahiti-Vanille und die mexikanische Vanille als Verfälschungen, das hat sich zwischenzeitlich geändert“, erklärt Voltmer. „Gute Vanille erkennt man an einem intensiven, nach Vanille duftenden Aroma, sie sollte leicht glänzend und biegsam sein. Es kann sogar vorkommen, dass sich, wenn die Vanille richtig gelagert wird und einen sehr hohen Vanillingehalt hat, an der Oberfläche Vanillekristalle absetzen. Das ist ein Zeichen von einer besonders guten Qualität.“

LAGERUNG UND HALTBARKEIT

Vanilleschoten werden in verschließbaren Glasröhrchen verkauft, da sie sehr leicht austrocknen und Feuchtigkeit rasch an die Umgebung abgeben. „Daher ist die richtige Lagerung in einer trockenen, kühlen Umgebung essenziell, um die Schoten lange haltbar zu machen. Nicht optimal ist der Kühlschrank“, erklärt die Qualitätsexpertin. Wie lange Vanille tatsächlich haltbar ist, hängt also von der richtigen Lagerung ab. „Vanille ist 24 bis 36 Monate gut haltbar, man kann sie aber auch nach fünf Jahren noch verwenden, wenn sie nicht komplett hart und brüchig ist!“ Doch selbst trockene Vanillestangen sind per se nicht schlecht. Der verstorbene Koch und Gewürzhändler Ingo Holland empfahl stets, trockene und harte Vanillestangen in ein sauberes Schraubglas zu geben und mit heißem Zuckersirup zu übergießen. Nach einigen Tagen im Kühlschrank sind sie wieder weich und können ausgekratzt werden. Der dadurch aromatisierte Sirup kann als Süßungsmittel für Desserts oder Getränke verwendet werden.



ALLES VON PASTE BIS PULVER

Im Supermarkt gibt es zahlreiche Vanilleprodukte mit unterschiedlicher Qualität. Gute Alternativen zur klassischen Vanilleschote sind Vanillepasten und gemahlene Vanille. Vanilleextrakt ist zwar weniger intensiv, lässt sich aber einfach selbst herstellen: 500 ml Vodka und fünf aufgeschnittene Vanilleschoten in ein Schraubglas geben und ca. vier Wochen kühl lagern. Regelmäßig schütteln! Ausgekratzte Schoten können immer wieder hinzugefügt und mit mehr Flüssigkeit aufgegossen werden. Bei Vanillezucker im Idealfall zu Bourbon-Vanillezucker greifen und Vanillinzucker eher vermeiden.

WUNDERBAR VIELSEITIG

Vanille wird traditionell in Desserts und Süßspeisen wie Vanillekipferl, Vanillepudding, Panna Cotta oder Eis verwendet. In der herzhaften Küche profitieren vor allem Fisch und Meeresfrüchte von ihr: Hummer, Jakobsmuscheln oder Saibling lassen sich fantastisch von Vanillearomen begleiten. Auch Lebensmittel, die eine gewisse Grundsüße in sich tragen, können damit aufregend gewürzt werden: zum Beispiel Erbsen, Süßkartoffeln, Spargel oder Geflügel. Ob süß oder pikant: Erst beim Erhitzen entfaltet Vanille ihr intensives Aroma.

Sieben Lieblingstorten mit Vanille:
GUSTO.at/vanilletorten

