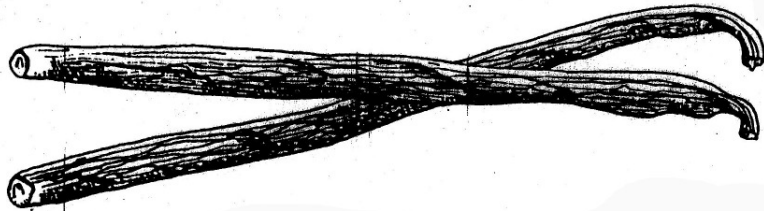
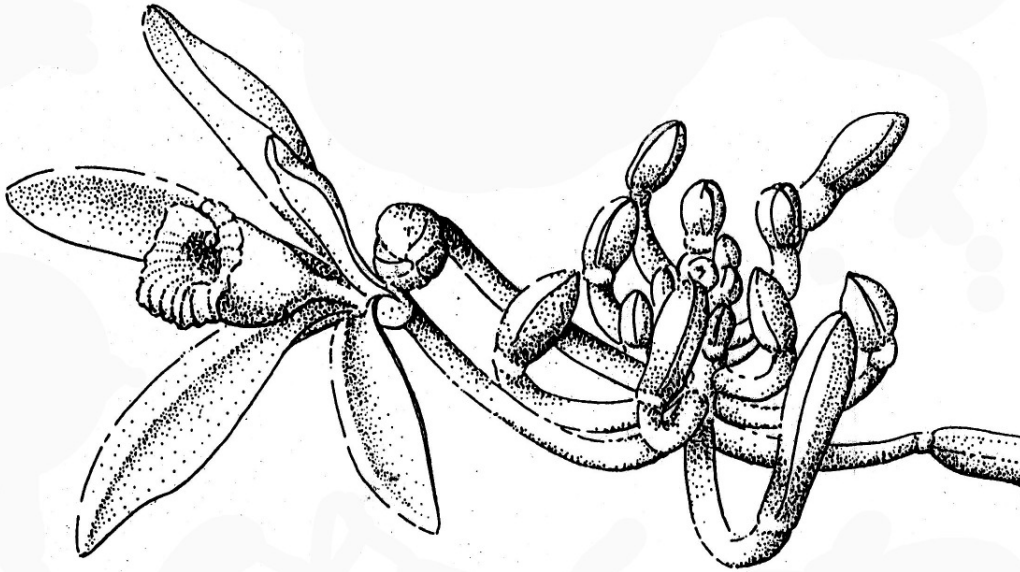


Vanilla = Vanille



Die Vanille ist eine grosse tropische **Kletterpflanze**. Sie gehört zu den **Orchideen** und ist die einzige **Nutzpflanze** dieser artenreichen Pflanzenfamilie.

Die „ **Vanillestengel**“ ist die verarbeitete, unreife Frucht der Vanillepflanze.

Die **Heimat** der Vanille ist **Mexiko**. Seit langem werden aber auf den Inseln des Indischen Ozeans, vor allem auf Madagaskar Vanillepflanzen an Bäumen und Gestellen kultiviert. Die Blüten sind unauffällig grün und fallen nach wenigen Stunden ab, wenn sie nicht bestäubt werden. Nur besondere Bienen und ganz kleine Vögel, **Kolibris**, können die Vanilleblüten bestäuben. Wenn diese Tiere fehlen, muss das Bestäuben von Hand ausgeführt werden. Bis die Frucht reif ist, dauert es fast 9 Monate.

Der feine Geschmack entwickelt sich aber erst durch den komplizierten Fermentierungsprozess: Die halbreifen, etwa 20 cm langen **Vanillefrüchte** werden zuerst erhitzt, danach wickelt man sie in dicke Tücher ein und bringt sie während der Nacht zum Schwitzen. Tagsüber trocknet man sie an der Sonne. Nach 20 - 30 Tagen hat sich an der Oberfläche der Früchte, die jetzt braun geworden sind, aus dem herausgeschwitzten Saft eine feine, wohlriechende Schicht angesammelt.

Jährlich werden auf diese Weise etwa 1500 Tonnen Vanillestengel präpariert.