Verbraucherzentrale Südtirol
Centro Tutela Consumatori Utenti
Die Stimme der VerbraucherInnen
La voce dei consumatori

VZS-name

VZS-str
VZS-plz
VZS-tel
info@verbraucherzentrale.it

Wie wird echte Vanille verwendet?

Mon, 01/21/2019 - 10:45

Essen, Trinken und Genuss – hätten Sie's gewusst?

Vanille wird wegen ihres süß-aromatischen Duftes geliebt. Die Pflanze, ein Orchideengewächs, stammt ursprünglich aus Mexiko und Zentralamerika und wurde bereits von den Maya und Azteken als Gewürz genutzt. Heute wird Vanille weltweit in tropischen Regionen angebaut.

Bourbon-Vanille stammt von den Inseln Réunion (früher „Île Bourbon"), Madagaskar und den Komoren. Sie hat von Natur aus einen hohen Gehalt an Vanillin, welches die wichtigste Aromakomponente der Vanille ist. Zum Aroma der Vanille tragen aber noch viele weitere, nämlich bis zu 200 aromaaktive Substanzen bei.

Im Handel ist Vanille in Form von Vanilleschoten zu finden, meist verpackt in kleine Glasröhrchen. Die Schoten werden grün geerntet und fermentiert. Verwendet wird das schwarze Mark, das aus den Schoten herausgeschabt wird. Daneben ist Vanille auch als Vanillepulver erhältlich. Dafür werden die ganzen Schoten getrocknet und gemahlen. In der Lebensmittelindustrie wird auch Vanille-Extrakt verwendet. Dieser wird mit Hilfe von Alkohol aus den Vanilleschoten gewonnen.

Vanille zählt zu den teuersten Gewürzen der Welt, in den letzten Jahren stiegen die Preise noch deutlich an. Daher verwenden viele Betriebe das günstige Vanillin aus künstlicher Herstellung. „Leider sind Abbildungen von Vanilleblüten oder -schoten auf den Verpackungen oft irreführend", erläutert Silke Raffeiner, Ernährungsexpertin der Verbraucherzentrale Südtirol. „Nur der Blick auf die Zutatenliste zeigt, ob echte Vanille verwendet wurde." Bei den Bezeichnungen „Bourbon-Vanille", „Vanille-Extrakt", „Vanille-Pulver", „gemahlene Vanilleschoten" und „natürliches Vanillearoma" handelt es sich um Zutaten, die aus echter Vanille gewonnen werden. Dagegen steht die Bezeichnung „Aroma" für ein synthetisch hergestelltes Aroma und „natürliches Aroma" für ein Aroma, das zwar aus einem natürlichen Rohstoff, aber nicht aus der Vanille gewonnen wurde.