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 kommt der Geschmack von Vanille in Lebensmittel?

Mon, 06/17/2024 - 10:33

Es gibt mehr als eine Möglichkeit, Lebensmitteln wie Eis oder Jogurt den Geschmack von Vanille zu verleihen. „Für Personen, die genauer Bescheid wissen möchten, lohnt sich wie immer der Blick auf das Zutatenverzeichnis“, rät Silke Raffeiner, die Ernährungsexpertin der Verbraucherzentrale Südtirol.

Die naheliegendste Möglichkeit ist die Verwendung von „**Vanille**“, sprich des Vanillemarks, das aus dem Inneren der Vanilleschoten herausgeschabt wird. „**Bourbon-Vanille**“ hat übrigens eine klar definierte Herkunft. Sie stammt aus Madagaskar, Mauritius, La Réunion, den Komoren oder den Seychellen.
Werden die ganzen Vanilleschoten getrocknet und gemahlen, erhält man Vanillepulver. In der Zutatenliste findet man dafür üblicherweise den Wortlaut „**gemahlene Vanilleschoten**“.

Der flüssige „**Vanilleextrakt**“ wird dagegen mit Hilfe von Alkohol aus den Vanilleschoten gewonnen. Vanilleextrakt darf auch als „natürliches Vanillearoma“ bezeichnet werden.

Neben Vanillemark, Vanillepulver und Vanilleextrakt verwendet die Lebensmittelindustrie auf unterschiedliche Weise gewonnene Aromen. Zwar enthält das natürliche Aroma der Vanilleschote bis zu 200 verschiedene aromaaktive Substanzen, die dominante Komponente ist dabei aber das Vanillin.

„**Natürliches Vanillearoma**“ muss zu mindestens 95 Prozent aus der echten Vanille stammen. Demgegenüber schmeckt „**natürliches Aroma**“ zwar nach Vanille, wurde aber nicht aus der echten Vanille, sondern aus anderen natürlichen Rohstoffen gewonnen.„**Natürlicher Aromastoff Vanillin**“ kann beispielsweise Vanillin sein, das mit Hilfe von Mikroorganismen aus Zuckerrübenschnitzeln hergestellt wurde.
Tauchen im Zutatenverzeichnis die Bezeichnungen „**Vanillearoma**“ oder lediglich „**Aroma**“ auf, ist davon auszugehen, dass es sich um synthetisch hergestelltes Aroma handelt. Auch bei „**Aroma Vanillin**“ handelt es sich ziemlich sicher um synthetisch hergestelltes Vanillin. Über 90 Prozent des weltweit eingesetzten Vanillins werden übrigens synthetisch hergestellt.

Schwarze Pünktchen im Vanilleeis, Vanillejogurt oder Vanillezucker können, müssen aber nicht ein Hinweis darauf sein, dass der Vanillegeschmack tatsächlich aus dem Vanillemark oder der

gemahlenen Vanilleschote stammt. Manche Hersteller verwenden aus rein optischen Gründen die „ **gemahlenen extrahierten Vanilleschoten**“, also solche, aus denen zuvor die Aromen extrahiert wurden und die folglich gar nicht mehr nach Vanille schmecken.