

Vanille



Vanillemark

In den winzigen Samenkörnchen ist das Vanillearoma besonders konzentriert enthalten.

Vanilleschote

Sie wird im Glasröhrchen verkauft, damit sie ihre Feuchtigkeit behält. Kühl und dunkel gelagert, bewahrt sie ihr Aroma bis zu einem Jahr.

Andere Namen: Echte Vanille

Aussehen:

kletternde Wald-Orchidee

Stengel : 2 - 3 cm dick.

Blätter : dunkelgrün, länglich, eiförmig, dickfleischig.

auch die quantitativ meiste Bourbon-Vanille kommt, der aus Kakao, Vanille, Milch und Zucker besteht.

Im 19. Jhd. gelang es, Vanille-Aroma synthetisch herzustellen, das den Gebrauch von natürlicher Vanille einschränkte.

Anmerkungen:

Vanylla (aztekisch) = kleine Schote; andere Erklärung: vaina (span.) = Scheide, Schote, vainilla = kleine Schote.

In der mexikanischen Mythologie wird von einem sehr hübschen Mädchen Vanylla berichtet, daß den ebenso schönen Jungen Chocolatl liebte. Ein böser Zauberer mochte das nicht fein leiden, und er verzauberte den Chocolatl in einen Baum, die Vanylla in eine Orchidee. Die Liebe überdauerte: die Orchidee umschlang den Baum und trug herrliche Früchte, die wesentlicher Bestandteil des „Mexikanischen Liebestrunks“ ist.

Am Hof des französischen Königs nahm man "Richelieu-Pastillen" zur erotischen Anregung: sie enthielten Vanille.

Wirkstoff:

Vanillin, Vanillylalkohol, Cumarin.

Anbau

Garten/Haus : in Europa wegen fehlender klimatischer Voraussetzungen nicht kultivierbar.

Vermehrung findet durch Stecklinge statt; der Anbau wird plantagenmäßig betrieben.

