

## Das "Schwarze Gold"

Die Vanille, eine aus Mexiko 1871 importierte **Orchideenart**, bildete bezüglich des **Exporterlöses** die **wichtigste Nutzpflanze des Landes**. Madagaskar produzierte früher ca. 80% der Weltproduktion an natürlicher Vanille. Alleine aus **Antalaha** wurden 50% der Weltproduktion exportiert.

In der ganzen **SAVA-Region** (Sambava-Antalaha-Vohémar-Andapa) werden Vanillepflanzen von **Kleinbauern** angepflanzt. Antalaha gilt als die Weltstadt der Vanille. Auch in **Sambava** und **Vohémar** können Verarbeitungsbetriebe von Vanille besichtigt werden.

Wer in den Dörfern und Wäldern während der **Reifezeit der Vanille** spaziert, glaubt sich in einer Konditorei zu befinden, so süß riecht es überall.

**Skulpturen**, geflochten aus Vanille-Stängeln, in der Form von Haushaltgegenständen, Früchten, Tieren usw. eignen sich gut als Souvenirs.

Vanillefrüchte in **Sambava**



Auch auf Nosy Be, in der Umgebung von **Ambanja** und in **Mananjary** wird ebenfalls Vanille angebaut.

Da die Pflanze importiert wurde, gibt es keine **Insekten**, welche die Blüten natürlich bestäuben. Diese müssen in mühsamer **Kleinarbeit** von den Pflanzern von Hand bestäubt werden.

Die Verarbeitung der wie Stangenbohnen aussehende, grüne Früchte zu einer haltbaren und sehr aromatischen Vanille wie wir diese als Konsumenten kennen, erfordert mehrere Produktionsschritte, die alle von Hand erfolgen. Viele Frauen und Männer verdienen ihren **Lebensunterhalt** in den meistens als **Genossenschaften** organisierten Unternehmen.

Im Jahre 2001 hat ein Zyklon die Gegend von **Antalaha** heimgesucht und praktisch die ganze Ernte vernichtet. Zudem fand wegen der politischen Krise 2002 praktisch keine Vanille exportiert. Deshalb vermeldeten die Zeitungen, dass die Grossverteiler auch in der Schweiz vorübergehend keine natürliche **Vanille** anbieten.



Staupe, woran Vanille wächst

Im Sommer 2003 lernten wir in Sambava einen Franzosen kennen, welcher eine Anlage im Auftrage eines Unternehmers des **SAVA-Gebietes** für die maschinelle Fermentierung der Vanille entwickelt hat und gerade dabei war, die neue Anlage einzurichten und einzufahren.

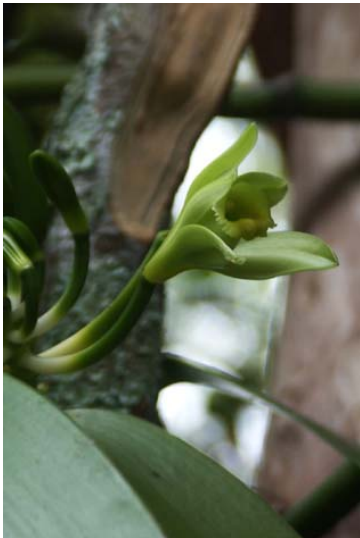
Sollte dies Schule machen, werden viele Arbeitsplätze von Klein- und **Kleinst-Unternehmen** vernichtet werden. 2007 vernahmen wir nichts mehr in dieser Sache!



Frau beim Konfektionieren

Bei einer guten Qualität ergeben 5 bis 6 Kilogramm grüne **Vanille-Stängel** ein Kilogramm getrocknete Vanille. Bei einer minderen Qualität der Roh-Vanille benötigt man bis zu 10 Kilogramm. Die gekochten Vanille-Früchte werden im Freien an der Sonne fermentiert.

## Pflanzen - Vanille



Vanille in [Blüte](#)



Bestäubung von Hand mangels eines geeigneten [Insektes](#)

Mit einem Kaktusstachel wird die Membrane zurückgebogen, die sonst Pollen und Stempel von einander trennt und so eine Befruchtung verhindert. Mit sanftem Druck von Daumen und Zeigefinger lassen sich beide Geschlechter vereinen, so dass binnen sieben Monaten eine Schote heranreifen kann.



Setzlinge und...



...Vanille-Stauden an der [RN 3b Sambava-Andapa](#)



Plantage an [RN 5a](#) nach [Antalaha](#)



Vanille-Stängel beim Fermentieren an der Sonne

## Pflanzen - Vanille



In Behältern in 60 ° warmem...



... Wasser erwärmt und dann an der Sonne fermentiert



Firma in [Antalaha](#), welche Vanille, Gewürznelken, Kaffee, Pfeffer und Zimt verarbeitet



Grosse Mengen von Vanille werden von [Ampanefena](#) hinter [Vohémar](#) transportiert...



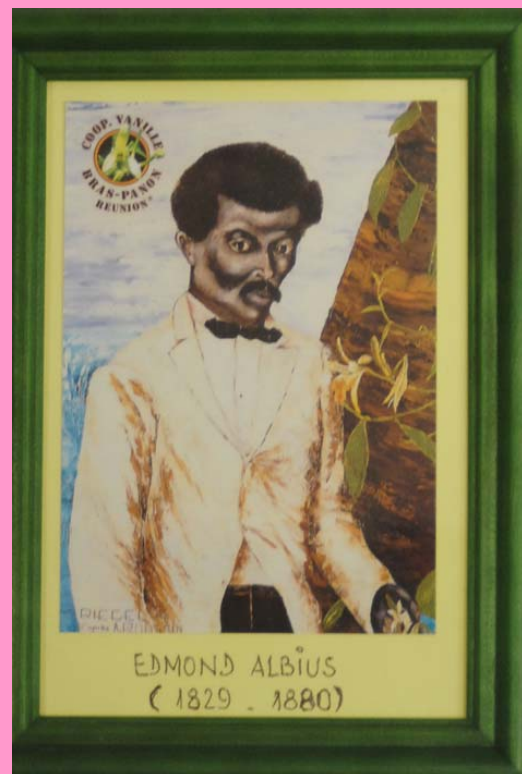
...um dort an der Sonne zu fermentieren, weil es dort seltener regnet.

### Zahlen, Daten und Geschichte der Vanille

Einem Gespräch mit einem **Chinesen**, welchen wir vor der Brücke über den **Fluss Manambalo** auf einem Fussballfeld trafen, wo er Vanille aus drei grossen LKW entlud und diese mit über 50 jungen Leuten zum fermentieren an die Sonne legte. Entnahmen wir folgende Informationen:

- Der **Weltmarktpreis** für ein Kilogramm Vanille bester Qualität liegt bei EURO 23.-, also leicht tiefer als in den Vorjahren
- Die **Weltproduktion** liegt bei ungefähr 2200 Tonnen, davon erzeugt Madagaskar 1'800 Tonnen. Die Firma des Chinesen liegt bei 300 Tonnen, oder 16% der Landesproduktion
- Neben Madagaskar wird auch in La Réunion, auf Tahiti, den Komoren und weitere kleinere Mengen in anderen Ländern erzeugt
- Die Vanillestängel müssen werden mehreren Monaten fast täglich von Hand gepflegt werden. Auf keinen Fall darf Feuchtigkeit oder gar Wasser auf die Früchte fallen, weil diese sonst unbrauchbar werden. Aus diesem Grunde werden Tonnen von Vanille von der Ostküste – diejenigen die wir sahen stammten von **Ampanefena** – in das trockene Hinterland von Vohémar gekarrt, um keine Schäden zufolge von Niederschlägen zu erleiden.
- Auf Grund dieser Angaben, lässt sich das Bruttoeinkommen von Madagaskar aus dem Export von Vanille mit CHF 76'500'000 ermitteln.

Von der Leiterin des Verarbeitungsbetriebes in Vohémar erfuhren wir von der „Geschichte“ dieser als „**Schwarzes Gold**“ bezeichneten Nutzpflanze. Ein Sklave mit dem Namen **Edmond Albius** (1829 – 1880). Welcher bei einer Herrin auf **La Réunion** arbeitete und welche eine Liebhaberin von Orchideen war, wurde von der Meisterin oft geschlagen. Um sich zu rächen, zerstörte er die Blüten der im Garten wachsenden Orchideen, worunter auch eine Vanillepflanze war. Durch diesen Akt wurde die Blüte bestäubt und durch Zufall entdeckt, dass man Vanille durch eine künstliche Befruchtung erzeugen konnte.



In **Antalaha** haben wir im Sommer 2007 eine moderne Anpflanzung besichtigt. Diese liegt unweit des Hotel **Océan Momo** und gehört zu Familie des Hotelbesitzers. Dort werden die Pflanzen in einer Art Gewächshaus, welches mit Netzen gedeckt ist (Ersatz der Bäume in der Natur) und anstelle der Stützpflanzen, werden Holzgestelle verwendet.

# Pflanzen - Vanille

Die mit dem [Hotel Vahiny Lodge](#) in [Mananjary](#) verbundene Plantage hat auch begonnen Vanille zu pflanzen und stellt nach deren eigenen Angaben eine **Bio-Vanille** erster Qualität her. Dort erfuhren wir auch, dass die Stängel während mehreren Wochen praktisch täglich massiert und kontrolliert werden müssen, damit eine optimale Qualität erreicht wird.

## Auszüge aus der Web Site von Bernhard Ulrich aus Emmendingen (D)

[www.vanille-madagaskar.de](http://www.vanille-madagaskar.de)

### Vanilla Planifolia

Sie ist eine von mehr als 30.000 [Orchideenarten](#), die es weltweit gibt, aber sie ist die einzige, die geniessbare Früchte hervorbringt. 12 bis 22 Zentimeter lang sind die grünen **Schoten**, die so sehr an mittel-europäische Bohnen erinnern. Mit dem feinen Unterschied, dass Vanille wesentlich mehr Ansprüche an ihre Umwelt stellt als Bohnen. Weder zu feucht noch zu trocken darf es für diese Pflanze sein, zu viel Schatten verträgt sie genauso wenig wie pralle Sonne oder unfruchtbare Böden. Ideal sind deshalb Regionen, in denen sich Trockenzeit und Regenzeit abwechseln.

Völlig unscheinbar wachsen die gelblich-weissen Blüten bündelweise wie ein Traubenstand aus dem Lianenstrunk hervor. Eine nach der anderen öffnet sich, wenn im November die [Regenzeit](#) beginnt. Dann sind zahllose Arbeiter/Innen unterwegs die - ausgerüstet mit einem Kaktusstachel - bei der **Bestäubung** aktive Geburtshilfe leisten. Denn lediglich am Vormittag, wenn die Sonne noch nicht zu heiss brennt, kann die Blüte für wenige Stunden befruchtet werden. Etwa 1.200 bis 1.500 Blüten schafft eine Arbeiterin am Tag. Da sich an jeder Rispe aber jeden Tag nur eine Blüte öffnet, beginnt diese Arbeit in den folgenden 3 Monaten täglich aufs Neue.

Zur **Erntezeit** im Juli kommt es dann darauf an, jeden Tag die einzige Schote, die kurz vor der Reife steht, zu pflücken. In anderen Ländern werden, weil es schneller geht und profitabler ist, gleich alle Schoten eines Bündels abgeerntet - auch die weniger entwickelten - doch das geht zu Lasten der Qualität.

"[Mora mora](#)" - immer mit der Ruhe - das ist die madagassische Antwort auf das "schneller, höher, weiter" der industriellen Welt. Die sprichwörtliche Gelassenheit der Madagassen, hilft nichts zu überstürzen, auch nicht bei der Vanille. Jedem Vorgang wird hier seine eigene Zeit eingeräumt. Zeit, die notwendig ist, damit Vanille sich entwickeln und ihre Aromastoffe entfalten kann.

### Synthetische Vanille

338 Tonnen Vanille kamen 1995 per Schiff und Flugzeug nach Deutschland. Das sind fast 20 % der Weltproduktion oder 105.000.000 **Vanilleschoten**. Doch auch das ist nur ein Bruchteil des weltweiten Vanilleverbrauchs. 90% des Vanillebedarfs werden heute von einem künstlichen aber preiswerteren **Vanilleersatz** gedeckt, das sich sogar aus Holzresten gewinnen lässt. Verantwortlich dafür ist die Erfindung des deutschen **Wilhelm Haarmann**, dem es schon 1874 gelang, Vanillin, auf synthetischem Wege herzustellen. Der sinnlich-würzige Geschmack der echten Vanille ist aber nach wie vor unerreicht, da nicht nur das Vanillin, sondern eine Kombination aus weiteren 120 Geschmacksstoffen das besondere Aroma ausmacht.

### Wie wird Vanille hergestellt?

Als erstes müssen die Stecklinge erworben und an geeigneten Orten gepflanzt werden, damit diese an einer Stückpflanze heranwachsen können. Der Standort sollte mit anderen Pflanzen überwachsen sein, welche ein richtiges Mass an Schatten und Sonne bieten.

Während der Blütezeit, müssen Arbeiterinnen alle Pflanzen überwachen. Die Blüte selbst kann nur während einiger Stunden künstlich befruchtet werden. Diese Arbeit erfolgt im Stücklohn, wobei die Bezahlung an Hand der ausgerissenen und mitzubringenden Betäubungsbeutel erfolgt.

Das Reifen der Früchte dauert einige Monate. Die Ernte erfolgt im Zeitraum von Juni bis August.

Die grünen Vanillestängel werden während ein paar Minuten in 60° warmem Wasser erhitzt und anschliessend an der Sonne während mehrerer Tage fermentiert. Über Nacht müssen die Früchte wieder in Decken eingewickelt werden. Auf keinen Fall darf Wasser auf die Stängel kommen, da diese sonst verderben.

Dann werden die Vanillestängel nach deren Länge – diese beträgt je nach der Sorte zwischen 12 bis 22 cm sortiert, und regelmässig überwacht, faule aussortiert und von Hand massiert. Dieser Reifungsprozess dauert drei bis vier Monate.

## Pflanzen - Vanille

Dann – ungefähr im Monat November einen jeden Jahres – erfolgt die Verpackung nach Qualitäten und der Versand an die Abnehmer in der ganzen Welt.

### Was macht man mit Vanille?

Vanille ist eines der aussergewöhnlichsten **Gewürze** der Welt. Nicht umsonst wird sie auch als **Königin der Gewürze** bezeichnet. In alter Tradition verfeinert man heute wie damals vor allem Süssspeisen mit Vanille: Quark und Cremes, Pudding und Kompott. Bis hin zu Gebäck, Eis und Obstsalaten reicht die kulinarische Bandbreite. Unerlässlich ist die echte Vanille vor allem in der **Weihnachtszeit**; wer kennt sie nicht, die fein bepuderten Vanillekipfel?

Heute sind **künstliche Aromastoffe** leider weit verbreitet. Vieles vom Wissen um die Herkunft, Verwendung und den eigentlichen Geschmack dieses Gewürzes ist in Vergessenheit geraten. Manch einen schreckt auch die vermeintlich komplizierte Zubereitung. Doch gerade in der modernen Küche feiert Vanille derzeit eine Renaissance. Viele Köche haben den aussergewöhnlichen Geschmack nun auch im Zusammenhang mit Fleisch- und Fischgerichten weiterentwickelt, denen sie mit einem Hauch von Vanille eine besondere Note verleihen.



[Siehe auch Panoramabilder](#)



Zum Fermentieren auf Feldern ausgelegte Vanille an der [RN 5a](#) kurz vor [Ampanefena](#)  
– siehe [Panoramabilder](#) -

## Pflanzen - Vanille



Languste aus geflochtener Vanille aus [Sambava](#)

Weitere Informationen in französischer Sprache unter: [http://www.ocean-momo.com/musee\\_vanille.htm](http://www.ocean-momo.com/musee_vanille.htm)  
und in Deutscher Sprache unter: [www.vanille-madagaskar.de](http://www.vanille-madagaskar.de)

▶ Siehe auch unter „[Eckdaten des Landes](#)“, unter „[Exportgenehmigungen](#)“, unter „[Geographie](#)“ – [Norden](#), [Osten](#), unter „[Landwirtschaft](#)“, unter „[Klein- und Kleinst-Unternehmen](#)“, unter „[Links](#)“, unter „[Inseln und Nebeninseln](#)“, unter „[Orte-Info-Blätter](#)“ – [Ambanja](#), [Andapa](#), [Antalaha](#), [Manakara](#), [Maroantsetra](#), [Sambava](#), unter „[Ortschaften](#)“ – [Ambanja](#), [Ambatondrazaka](#), [Andapa](#), [Antalaha](#), [Mananjary](#), [Sambava](#), [Vohémar](#), unter „[Reiserouten](#)“ – [Grosse Nord-Tour](#), Zusatzprogramm [Sambava/Andapa/Vohémar/ Antalaha \(SAVA-Gebiet\)](#), unter „[Souvenirs](#)“ – [Gewürze](#), unter „[Touristik-Karten](#)“ – [Norden](#) und unter „[Wirtschaft](#)“ – Symbol auf der Karte.

[Was ist neu](#)

[Inhaltsverzeichnis](#)

[Stichwortverzeichnis](#)

[NAVIGIEREN](#)

[Download](#)

[Unsere Website](#)

[Reiseprospekt](#)

[Newsletter](#)

[Kontakt aufnehmen](#)