

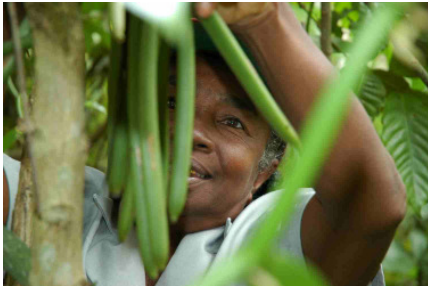
Madagaskar besitzt eine der grössten Artenvielfalten der Welt; hat aber durch Abholzung bereits mehr als 80% des Regenwaldes verloren. Die Vanille-Kultur um das Biosphärenreservat von Mananara wirkt diesem Raubbau entgegen. Im Jahr 2003 wurde die „Association des Producteurs Mananara“ formell gegründet und beinhaltet 20 Gemeinden. Die Organisation ist Bio- und Fairtrade zertifiziert.

In der Region von Mananara bildet Vanille eine Lebensgrundlage für die inmitten des Regenwaldes wohnenden Bauern. Damit die Bauern genügend verdienen, muss ihre Vanille von ausgezeichneter Qualität und höchster Güte sein. Der Anbau erfolgt exklusiv durch die Bauernkooperative. Die Produzenten besitzen jeweils ca. 200-1000 Vanille-Pflanzen. Die Pflanzungen liegen in der Nähe der Dörfer und sind oft nur mit einem stundenlangen Fussmarsch erreichbar.

Die beste Vanille der Welt

Die in Madagaskar angebaute Vanille wird als „Bourbon-Vanille“ bezeichnet. Sie ist aufgrund ihres intensiven und harmonischen Aromas die beliebteste Sorte und ein teures Gewürz. Die am weitesten verbreitete Vanille ist die „*Vanilla planifolia*“. Sie ist eine Kletterorchidee und mag genügend, aber keine direkte Sonne. Vanille ist eine sehr arbeitsintensive Nutzpflanze. Es dauert drei Jahre, bis die ersten Blüten erscheinen. Die Schoten reifen bis zu neun Monate an der Pflanze. Damit die Pflanze nicht verwildert, braucht sie viel Pflege. An der Dolde blüht jeweils nur eine einzige Blüte und dies nur wenige Stunden. Die Blüte wird von Hand bestäubt. Im Ursprungsland Mexiko wurde diese Arbeit von Bienen und Kolibris übernommen. Diese gibt es aber auf Madagaskar nicht. Anfangs des 19. Jahrhunderts wurde jedoch die Technik entdeckt, das Häutchen, welches Staubgefässe und Stempel der zweigeschlechtlichen Pflanze voneinander trennt, mit dem Stachel einer Zitruspflanze zu perforieren und zu bestäuben.

Prägestempel zur Rückverfolgbarkeit und gegen Diebstahl



Typisch für diese Bio Vanille-Schoten sind die von den Bauern angebrachten Prägestempel, die auf die grünen, noch hängenden Schoten aufgedruckt werden. Sie dienen zur Verhinderung von Diebstahl und zur Rückverfolgbarkeit. Da der Stempel auch beim Endprodukt noch deutlich zu sehen ist, kann jede Schote im Handel bis zum einzelnen Bauern zurückverfolgt werden. Der geeignete Zeitpunkt für die Ernte ist dann, wenn sich die bis zu 23cm langen Schoten leicht gelb zu verfärben beginnen. Die frischen Schoten

haben noch nicht das typische Aroma und den Geschmack des fertigen Produkts. Nach der Ernte werden die Schoten sortiert und die noch grünen Schoten werden kurz in 60° heissem Wasser blanchiert. Dann packt man die Schoten in Decken und lässt sie einige Tage zum Schwitzen in einer Holzkiste. Nach kurzer Zeit färben sich die Schoten dunkel und das Vanillin beginnt sich zu entwickeln. Die Vanille-Schoten werden auf Strohmatten oder Tischen in der Sonne getrocknet und massiert. Dieser Vorgang kann bis zu vier Wochen beanspruchen. Der aufwendige Bearbeitungsprozess ist, neben der künstlichen Bestäubung, der Grund für den hohen Preis der Gewürzvanille.

Fairer Preis

Die Vanille ist ein Spekulationsprodukt. Dies führt zu enormen Preisschwankungen und Unsicherheit bei den Bauern. PRONATEC ermöglicht den Bauern einen bis zu 40% höheren Verkaufspreis ihrer Bio-Vanille, was zu fairen Handelsbedingungen und lokaler Dorfentwicklung beiträgt.