

Sinnliches Früchtchen!

Von „Le Bureau“ - U. Schächer + Team, Schreib-/Übersetzungsbüro in Rosbach

Diesmal haben wir uns auf die Spur der Vanille gemacht und ihren Ursprung in Mittelamerika gefunden. Indianerstämme der Azteken, Tolteken und Mayas waren wohl die „Entdecker“ der Fruchtkapseln der Kletterorchidee. Sie erkannten, dass die Schote der Vanille-Orchidee gesundheitsfördernd und aromatisierend zugleich ist. Mit dem orientalisch-süßen Aroma würzten sie Speisen und ihr beliebtes Schokoladengetränk oder rieben die Schote über Haut und Haare, um mit diesem sinnlichen Duft ihre Anziehungskraft zu erhöhen.

Der Begriff „vaynilla“ aus der Aztekensprache bedeutet „Schötchen“ (lat. *Vanilla planifolia*, engl. *Vanilla*, franz. *Vanille*, ital. *Vaniglia*). Der spanische Name „Vainilla“ stammt wohl von „vaina“, übersetzt: Schwertscheide und bezieht sich auf die Form der Schote.

Als feinste und aromatischste Sorte gilt heute die berühmte Bourbon-Vanille, die nach der französischen Insel Bourbon (dem heutigen La Réunion) benannt ist. Inzwischen wird Vanille hauptsächlich auf Madagaskar, den Komoren und Indonesien angebaut. Echte Vanille ist eine teure Gewürzdelikatesse, deshalb ist es dem Ehrgeiz von Chemikern zuzuschreiben, dass erstmals im 19. Jahrhundert künstliches „naturidentisches Vanillin“ hergestellt wurde, heutzutage überwiegend aus Abfällen der Papierindustrie. Der Preis für echte Vanilleessenz liegt bei rund 6.000 €/kg, der für synthetische Vanille bei 10 €/kg.

Die Kombination aus hocharomatischem Duft und ganz speziellem Geschmack sind das Erfolgsrezept der kleinen Schote. Der Duft hebt die Stimmung, weckt Erinnerungen an Geborgenheit, was nicht zuletzt damit zu tun hat, dass sogar Muttermilch leicht nach Vanille duftet. Empfinden wir nicht beim Duft von frisch gebackenen Vanillekipferln und frisch gebrühtem Vanilletee ein kleines Glücksgefühl? Oder tut uns ein wohliges Bad mit Vanilleessenz und der Anblick und Geruch leuchtender, aromatisierter Teelichter nicht gut? Glückliche sind wir, wenn wir unserem Heißhunger auf Süßigkeiten standhalten und nur kleine Sünden begehen. Und auch dabei unterstützt uns die Vanille. Der süßliche Geruch beeinflusst das vegetative Nervensystem. Das durch Vanille angeregte Hormon Serotonin soll den Appetit beeinflussen. Hat man genug dieses Aromas genossen, tritt eine Sättigung ein, die Lust auf Süßes ist gestillt - so haben es britische Wissenschaftler herausgefunden. Ach, deshalb haben die Indianer früher ihr „cacahuatl“ also mit Vanille gewürzt... damit sie nicht so viel davon trinken. Möchten Sie ein „Chocolati“-Rezept ausprobieren und wissen, warum sich die Indianer selbst ein bisschen „austricksen“ wollten?

Wir liefern Ihnen ein Rezept dazu: Fon 06003 7229 oder Le_bureau@t-online.de

