

WESER KURIER

Ernteaufälle durch Naturkatastrophen treiben Preise in die Höhe – gemahlene Vanilleschoten sind günstigere Alternative

Obst und Butter werden teurer, Mieten und Grundstückspreise steigen, Krabben und Seezungen sind inzwischen Luxusgüter. Doch geschlagen werden alle Preissteigerungen von Vanille. Die Nachfrage nach den hocharomatischen Schoten ist weltweit dramatisch gestiegen. Im Zusammenspiel mit Ernteaufällen durch Naturkatastrophen, Spekulation und Korruption kennt die Preiskurve nur eine Richtung: steil nach oben.



Der Kaufmann Hans-Wittich Karsten betreibt in Hastedt das Vanille-Kontor-Bremen. Er beliefert 400 Kunden in ganz Europa mit den schwarzen Schoten, darunter viele Sterne-Restaurants. Er handelt derzeit drei Sorten aus Tahiti, Madagaskar und Papua-Neuguinea, mexikanische Vanille ist zurzeit nicht verfügbar. Preislicher Spitzenreiter ist die Ware aus Tahiti, ein Kilogramm kostet 675 Euro – mehr als Silber. Eine einzelne Stange dieser Sorte bietet Wittich im Glasröhrchen für 6,95 Euro zuzüglich Versand in seinem Internet-Shop an. Etwas preisgünstiger sind Bourbon-Vanille aus Madagaskar mit 4,80 Euro und Vanille aus

Papua-Neuguinea mit 4,20 Euro. Für einige Abnehmer von Vanille ist der Preis inzwischen zu einem echten Problem geworden. So könnten Eisdielen für Vanilleeis mit echter Vanille den eigentlich notwendigen Preis bei der Kundschaft nicht durchsetzen, hat Fachmann Karsten festgestellt. Dagegen ist für Gourmet-Restaurants die Qualität der Ware anscheinend wichtiger als der Preis. Sterne-Köche bevorzugen trotz der Kosten die wertvolle Tahiti-Vanille. Sie ist mit acht bis zehn Gramm Gewicht pro Schote die schwerste Ware, ein Qualitätsmerkmal ist der feuchte, ölige Glanz der Stangen.

Hans-Wittich Karsten ist vor 17 Jahren auf die Vanille gekommen. Der Theatermann ließ sich durch die Liebe seiner Frau zur Kocherei zur neuen Profession animieren. Was mit 500 Gramm pro Monat recht bescheiden begann, ist heute zu einem Geschäft von 30 bis 40 Kilogramm Vanille geworden. Gerade für seine Kunden aus den Profi-Küchen ist Liefersicherheit eine wichtige Größe, dort kann der Bremer Kaufmann mit langjährigen Geschäftsbeziehungen punkten.

Es müssen nicht immer Schoten sein, die für die Verarbeitung ausgekratzt werden. Der Fachmann berichtet, dass der Vanillingehalt hauptsächlich in der Schale sitzt. Für viele Anwendungen seien deshalb getrocknete und gemahlene Vanilleschoten eine preislich attraktive Alternative zum Mark der Stangen. Karsten sieht das Einsatzgebiet dafür vor allem in der Kombination mit Milchprodukten. Klassiker: Selbst aufgeschlagene Vanillesauce. In die gleiche Richtung zielt der angebotene Vanillezucker, der zu sieben Prozent Vanillepulver und zu 93 Prozent aus Kristallzucker besteht. Nicht nur Zucker, sondern auch Salz lässt sich mit Vanillepulver aromatisieren. Das ist ein Hochgenuss im Zusammenspiel mit Jakobsmuscheln, Hummer oder Fisch.

Vanille ist ein empfindliches Produkt, deshalb ist es in der Glashülse gut geschützt. Es gibt weitere Vorsichtsmaßnahmen für die teuren Stangen, sie sollten dunkel bei 15 Grad Celsius und vor allem entfernt von anderen Gewürzen gelagert werden. Unter solchen Umständen bleibt Vanille zwei bis drei Jahre haltbar. Weißer Schimmer an der Oberfläche deutet nicht etwa auf Schimmel hin, es sind harmlose Auskristallisierungen. Wer den Stopfen aus einem Glasröhrchen zieht, wird begeistert sein vom betörenden Aroma dieses einzigartigen Gewürzes.