

Vanille



© K. Wothke

Verwendung

Vanille hat aufgrund ihres vielseitigen Einsatzgebietes eine große Bedeutung. Früher verfeinerte man Kakao und Schokolade mit Vanille. Noch heute wird die Vanille in der Schokoladenindustrie eingesetzt. Aber es gibt auch viele andere Lebensmittel und Süßspeisen, die das Gewürz Vanille enthalten. Vanille findet außerdem nicht nur in Eiscremes und beim Backen, sondern auch in der Kosmetik Verwendung.



Die bekannteste Vanillepflanze ist die Echte Vanille. Ihre reife Frucht, die Vanillekapsel, ist länglich und braun.

Umgangssprachlich wird sie als „Vanilleschote“ bezeichnet. Aus dieser Frucht wird das Gewürz Vanille gewonnen.

Der Vanille werden auch verschiedene medizinische Wirkungen zugeschrieben. Sie soll das Gehirn stärken und beruhigend auf die Nerven wirken.

Früher wurde die Vanille in Mexiko sogar als Zahlungsmittel verwendet.



Woher kommt Vanille?

Die Echte Vanille kommt ursprünglich aus den Regenwäldern Mexikos und Guatemalas in Mittelamerika.



Nimm deinen Supermarkt unter die Lupe! Finde Supermarktprodukte, in denen Vanille steckt – und somit ein Stück Regenwald! Trage sie in den Kassenbon ein.



Ein Beispiel
 Produkt: Dr. Oetker Bourbon Vanille Soße
 Inhaltsstoff: Bourbon-Vanille-Extrakt, gemahlene extra-hierte Vanilleschoten

Produkt	Inhaltsstoff



Vanillepflanze mit der charakteristischen gelblich-grünen Blüte und den Vanillekapseln.

Die Vanillepflanze ist eine Kletterpflanze, die bis zu 10 m hoch wachsen kann. Sie gehört als einzige Gewürzpflanze zur Familie der Orchideen. Es gibt 110 verschiedene Vanillearten.



Was du tun kannst:

Bei Vanille ist ein Öko-Anbau möglich. Achte auf das Bio-Siegel!

