

# Vanille



---

Entdecken Sie **Madagaskar** mit uns

# Vanille kennt jeder

---

....aber wer von uns weiss, was diese Gewürzpflanze eigentlich ist und von woher sie ursprünglich stammt?

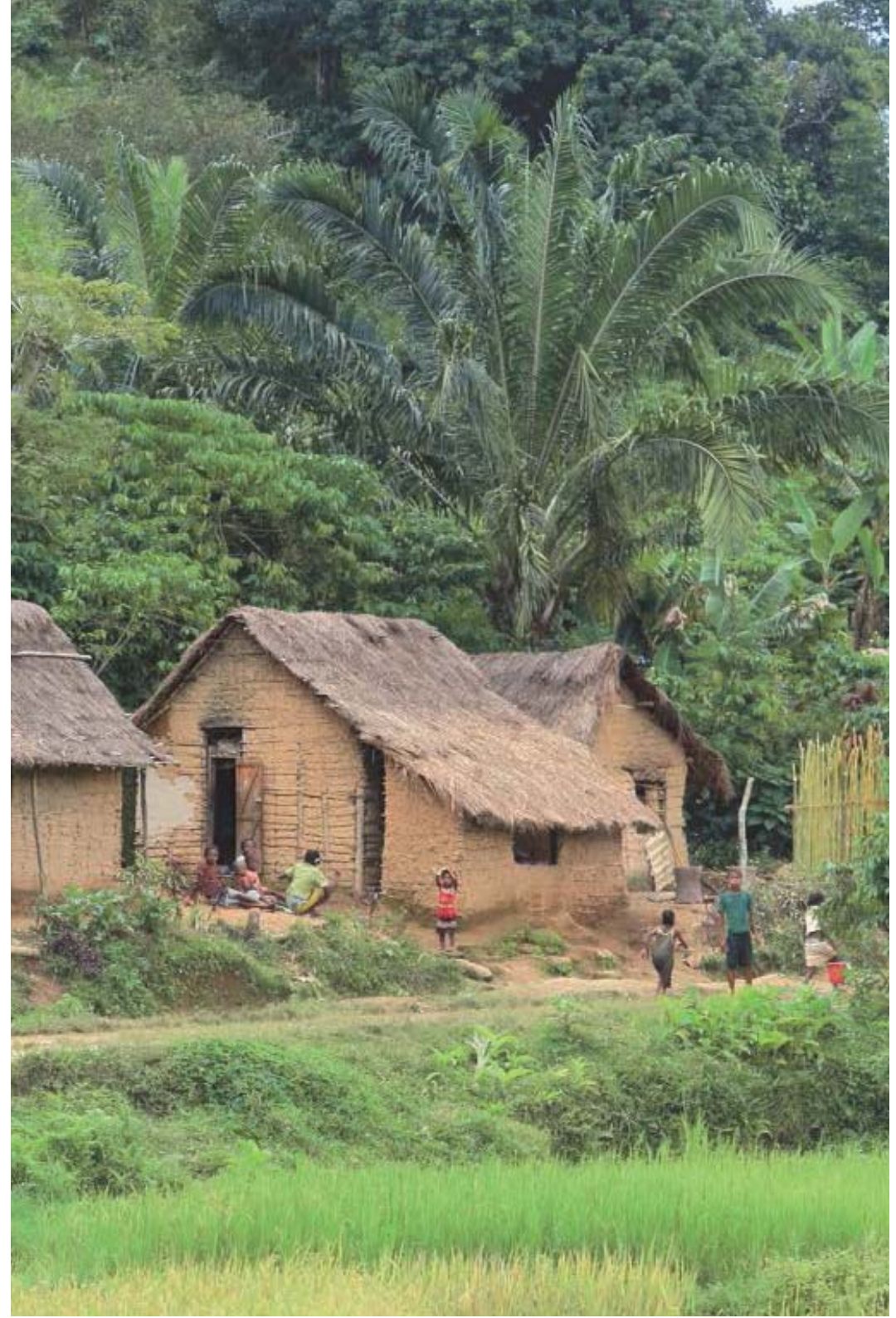




# Von Mexiko nach Madagaskar...

---

Schon vor den spanischen Seefahrern wurde die Vanillepflanze in Mexiko angebaut. Über Europa kam sie vor gut 100 Jahren nach Madagaskar. Doch da es in Madagaskar keine Insekten gibt, die die Bestäubung der Orchidee übernimmt, wird dies von den lokalen Frauen entlang der Ostküste von Hand gemacht.







Die Vanille wird meist in kleinbäuerlichen Familienplantagen angebaut und als grüne Schote an Aufkäufer verkauft. Spezialisierte Vanilleaufbereiter organisieren den langen Fermentierungsprozess.





3-4 Wochen lang

...liegen die Schoten täglich ein paar Stunden in der Sonne und ähneln mehr und mehr den schwarzbraunen Schoten, die wir aus dem Supermarkt kennen.





Ziehen Regenwolken auf...

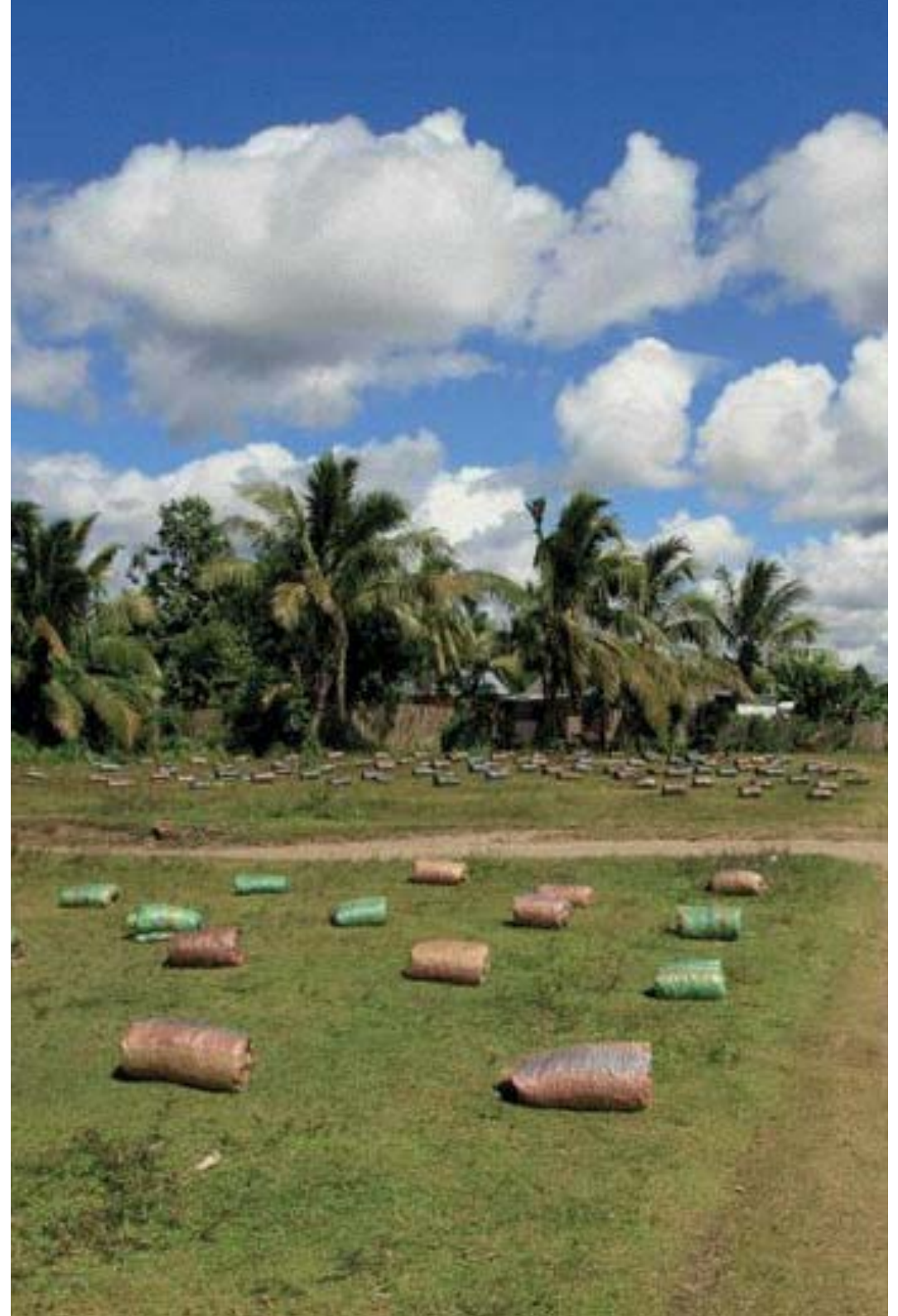
...werden die Schoten schnell eingesammelt und in Wärmekisten gepackt. Dort warten sie auf erneute Sonnenstrahlen.



# Wertvoll

---

Im Nordosten von Madagaskar wächst rund 80% der gesamten Weltproduktion von Vanille. Dies ist eine sehr wichtige Einnahmequelle für die Einheimischen. Daher wacht immer ein Aufpasser auf das 'schwarze Gold', um es vor Dieben und vor schlechtem Wetter zu schützen.







Der Vanillebauer verdient trotz viel Arbeit wenig an seinem Produkt. Das grosse Geld machen die Exporteure und die westlichen Läden die der Vanille an uns weiterverkaufen.



Wenn Sie mehr über Madagaskar wissen möchten, nehmen Sie bitte mit uns Kontakt auf

[info@priori.ch](mailto:info@priori.ch)

[www.madagaskarhaus.ch](http://www.madagaskarhaus.ch)

[www.priori-reisen.de](http://www.priori-reisen.de)