Die Welt der Vanille

Ein Streifzug durch die Herstellungsgeschichte der Königin aller Gewürze

Alle Abbildungen sind Serviervorschläge.

Professionelle Lösungen für Großverbraucher – seit 1899!
Dr. Oetker Professional mit seiner seit vielen Jahrzehnten überzeugenden Back- und Dessertkompetenz liefert hochwertige Lösungen für höchste Ansprüche – für Profis aus Hotellerie, Gastronomie sowie Gemeinschaftsverpflegung.

Von der Orchidee bis zur Schote

Wie wird Vanille gewonnen und wo wächst sie?

Wissen Sie, wie die Vanille-Pflanze aussieht und welche Schritte erforderlich sind, bis eine Vanilleschote geerntet werden kann? Und was passiert mit den Schoten nach der Ernte, bis wir mit dem herrlich intensiven Aroma unsere Gebäcke & Desserts verfeinern können?

Wir zeigen es Ihnen und laden Sie ein in die faszinierende Welt der Vanille.

Die Blüten der Vanille öffnen sich nur alle 2 bis 3 Jahre für wenige Stunden.

Anbau & Bestäubung

Damit die Vanillereben ihre Früchte entwickeln können, müssen die Blüten zuerst bestäubt werden. Das ist allerdings nur sehr selten möglich, da die Vanille bloß alle 2 bis 3 Jahre blüht und sich die Blüte dann lediglich für wenige Stunden öffnet. Die Bestäubung passiert händisch. Geübte ArbeiterInnen schaffen es, am Tag bis zu 1.000 Blüten zu bestäuben.

Die Vanilleschoten werden grün geernet und dann gekocht und gedämpft.

Kochen & Dämpfen

In diesem Schritt werden Weidenkörbe mit Vanilleschoten gefüllt und dann etwa 3 Minuten lang bei 60 bis 70 °C in Wasser getaucht. Dieser Prozess macht die Schoten haltbar. Unmittelbar nach dem Kochen werden die Schoten für ca. 48 Stunden in Wolldecken gewickelt. So verlieren sie Wasser und entwickeln bereits ein leicht süßliches Aroma.

Sortierung & Lagerung

Jede Vanilleschote wird über mehrere Wochen gehegt und gepflegt. Am Ende dieses Prozesses werden die Schoten nach Qualität und Größe sortiert und in Bündeln zusammengebunden. Die Bündel werden im Anschluss nochmals für weitere 2 Monate in Holzkisten gelagert, damit sich das volle Vanillearoma entfalten kann. Auf diese Weise verpackt warten die kostbaren Schoten danach auf den Transport in alle Welt.

Die sortierten Schoten lagern 2 Monate in Holzkisten und entwickeln ihr volles Aroma.

Die Vielfalt der Vanille

Welche Vanille-Arten gibt es und wo wachsen Sie?

Die weltweite Nachfrage nach Vanille ist enorm, weltweit wachsen über 100 verschiedene Arten, aber nur die drei Grundarten haben den größten Wert und sind die Basis der Vanilleschoten, die zur Weiterverarbeitung genutzt werden.

POMPONA

Pompona ist auch bekannt als „mexikanische Vanille“ oder „westindische Vanille“.

Heute wird sie auch in Madagaskar angebaut und ist eine der ältesten dort vorkommenden Sorten. Die Pompona rückt jedoch bei den Vanillebauern immer mehr in den Hintergrund, da ihr Anbau nicht so effizient ist wie jener der anderen beiden Sorten. Zudem hat sie einen geringeren Gehalt an Vanillin.

Pompona Vanilleschoten zeichnen sich durch ein Zitrusaroma mit einem Hauch von Lakritz aus.

TAHITENSIS

Tahitensis ist auch als „Tahitian Vanilla“ bekannt und ist eine Kreuzung zwischen Vanilla Planifolia und Vanilla Odorata.

Diese Sorte wird hauptsächlich in Französisch-Polynesien angebaut, kommt aber auch in Papua-Neuguinea und Indonesien vor. Vanilla tahitensis hat einen viel geringeren Gehalt an natürlichem Vanillin als Planifolia Vanille (5 bis 10 % gegenüber 30 %). Dieses Merkmal beeinträchtigt jedoch nicht den aromatischen Geschmack der Vanilleschoten. Diese Vanille-Sorte hat deutlich dünnere Stängel, schmalere Blätter und kürzere Schoten als die beliebteste Planifolia Vanille. Die Schoten sind feuchter und dicker, enthalten mehr Wasser und weniger Samen.

PLANIFOLIS

Planifolis wird auch „Bourbon Vanille“ genannt.

Sie ist eine mehrjährige Art, die in ihrer wilden Form nur in den tropischen Wäldern Mittel- und Südamerikas wächst. Unter den Vanillebauern ist sie die beliebteste (weil ertragreichste) Sorte und wird vor allem in Madagaskar angebaut. Die Planifolis wird 4 Meter groß und blüht etwa alle 2 bis 3 Jahre mit großen gelbgrünen Blüten. Interessanterweise sind Vanilleblüten für den Menschen völlig geruchlos. Planifolia Vanilleschoten zeichnen sich nach der Ernte durch ein sehr intensives Aroma und einen süßen Geschmack aus.

Bourbon Vanilleschoten zeichnen sich durch ein sehr intensives Aroma und einen süßen Geschmack aus.

Die Vielfalt der Vanille

Verschiedene Geschmacksrichtungen weltweit

Natürliche Aromen

Ganze Vanilleschoten, aromageschützt verpackt

Gourmet Vanilleschoten

AD-Bestell Nr. 1742343

(Art.-Nr. 1-44-242117)

16 x (5 x 2er)

9 008200 018741

Aromatische und hochwertige Vanilleschoten zum Verfeinern von Gebäck, Süßspeisen, Getränken bis hin zu modernen Fisch- und Fleischgerichten.

Vorteile

- aromageschützt im Glasröhrchen
- wiederverschließbar
- hohe Wirtschaftlichkeit

Natürliche Aromen

Das intensive Aroma der Bourbon Vanille als Extrakt

neu

entspricht 50–100 Vanille-schoten

Bourbon Vanille Extrakt

AD-Bestell Nr. 1742430

(Art.-Nr. 1-44-242132)

6 x 500 g Flasche

9 008200 017782

WAS ist das?

Produkteigenschaften:

Dr. Oetker Bourbon Vanille Extrakt ist ein flüssiger, natürlicher Extrakt aus Bourbon Vanille, gezuckert.

entspricht 50 bis 100 Schoten

sofort verarbeitbar

charakteristische Vanille-Note

mit sichtbarem Anteil an Vanillesamen

Vegan

WOFÜR wird es benötigt?

Anwendungmöglichkeiten:

für Dessertcremen & Mousses

für Glasuren & Sirupe

für Schokoladefüllungen

für Eis

und Vieles mehr

WIE wird es angewendet?

Zubereitungsanleitung:

vor Gebrauch gut schütteln

Extrakt aus der Flasche drücken und in die Masse einrühren

Dosierung: 10 bis 20 g pro kg

WARUM soll ich es kaufen?

Produktvorteile:

gebrauchsfertig

keine Vorbereitungen notwendig

einfach zu Dosieren

preisgünstige Alternative zu Schoten

Natürliche Aromen

bestens geeignet für Heißanwendungen

neu

entspricht 176–528 Vanille-schoten

free free free V

Natürliches Vanille Aroma

AD-Bestell Nr. 1742429

(Art.-Nr. 1-44-242133)

6 x 1 Liter

9 008200 009435

WAS ist das?

Produkteigenschaften:

Dr. Oetker Vanille Aroma ist ein flüssiges, natürliches Vanillearoma.

Inhalt entspricht 176 bis 528 Schoten

sofort verarbeitbar

ohne sichtbare Bestandteile der Schoten

Vegan

WOFÜR wird es benötigt?

Anwendungmöglichkeiten:

für Dessertcremen & Mousses

für Heißanwendungen wie z. B. Crème Brulée, Crème Caramel, Panna Cotta

für Glasuren & Sirupe

für Schokoladefüllungen

für Eis

und Vieles mehr

WIE wird es angewendet?

Zubereitungsanleitung:

vor Gebrauch gut schütteln.

Aroma aus der Flasche drücken und in die Masse einrühren

Dosierung: 5 bis 15 g pro kg

WARUM soll ich es kaufen?

Produktvorteile:

wenn man den Geschmack echter Vanille bevorzugt, jedoch keine sichtbaren Schotenbestandteile wünscht

gebrauchsfertig

keine Vorbereitungen notwendig

einfach zu Dosieren

Bourbon Vanille Zucker

AD-Bestell Nr. 1742342

(Art.-Nr. 1-44-242109)

6 x 1 kg Dose

9 008200 018987

Zeichnet sich durch sein natürliches, intensives und harmonisches Aroma aus echter Bourbon Vanille aus. Für das besonders edle Aroma bei Süßspeisen, Desserts, Kuchen und Gebäck, Milchmix und Erfrischungsgetränken sowie Schlagobers.

Vorteile

- vegan
- mit natürlichem Bourbon Vanille Aroma
- mit sichtbaren Vanilleschotenbestandteilen

Mousse & Dessert Sauce

hohe Wirtschaftlichkeit

kalt & warm ein Genuss

free **Mousse Bourbon Vanille**

AD-Bestell Nr. 1742310

(Art.-Nr. 1-39-204211)

6 x 1 kg Faltschachtel

4 008241 421000

free V **Vanille Sauce**

AD-Bestell Nr. 1742338

(Art.-Nr. 1-44-203454)

12 x 1 kg Tetra Pak

Strichcode Einzelstück

9 008200 018390

Der vielseitige Klassiker: beliebte internationale Dessert-spezialität mit Vanille-Geschmack.

Vorteile

- fettreduziert & kalorienreduziert
- hohe Ergiebigkeit
- schnell verfügbar durch kurze Kühlzeit
- hohe Wirtschaftlichkeit

Servierfertige Vanille Sauce mit gemahlenen Vanilleschoten. Die Sauce ist kalt und warm zu verwenden.

Vorteile

- mit gemahlenen Vanilleschoten
- Konsistenz mit Milch frei wählbar
- servierfertig
- Mikrowellen & Bain-Marie tauglich
- kalt & warm zu verwenden

Rezept:

Vanille Sauce

Zutaten für 100 Portionen à 75 ml

3000 ml	Milch
2500 ml	flüssiges Schlagobers
900 g	Zucker
10 Stk.	Gourmet Vanilleschoten 1-44-242117
20 Stk.	Dotter (Größe M)
700 ml	Milch
150 g	Klassischer Pudding Vanille Geschmack 1-39-202005

Zubereitung

Milch mit Schlagobers, Zucker und den aufgeschnittenen Vanilleschoten in einen Topf geben und unter mehrmaligem Umrühren zum Kochen bringen. Dotter mit Milch und Puddingpulver verrühren. Den Topf kurz vom Herd nehmen, die Schoten entfernen und die Dotter-Mischung einrühren. Zurück auf den Herd stellen und unter Rühren zu dickflüssiger Konsistenz erhitzen, ohne dass die Masse dabei aufkocht, sonst gerinnen die Dotter.

Tipp: Die Vanille Sauce vor dem Servieren mit etwas geschlagenem Schlagobers und Rum verfeinern.

Dr. Oetker Professional – Lösungen für Großverbraucher seit 1899!

FSC
www.fsc.org
MIX
Papier aus verantwortungsvollen Quellen
FSC® C074325

Dr. Oetker GmbH · Ringmauergasse 9/1 · 9500 Villach · AUSTRIA · professional@oetker.at · www.oetker-professional.at