

# Vanille



In der Advents- und Weihnachtszeit geht es in unseren Küchen oft sehr geschäftig zu - sind doch, um der Tradition gerecht zu werden, etliche Büchsen mit selbstgebackenen Keksen zu füllen. Ein Favorit unter den Keksen ist sicherlich das Vanellekipferl. Dieses deutsch-österreichisch-böhmische Weihnachtsgebäck wird aus einem Mürbteig aus Mehl, Butter, Zucker und geriebenen Mandeln, oft auch

gerösteten Mandeln – und je nach Region auch aus Walnüssen, Erdnüssen oder Haselnüssen, gebacken. Der Teig wird zu etwa fingerlangen Spindeln geformt, zu Kipferl gebogen, gebacken und anschließend noch warm in Staubzucker oder Zucker gewendet, der mit dem Mark von Vanilleschoten aromatisiert ist.



Dass die Vanilleschoten reife, getrocknete Samenstände einer tropischen Orchideen-Art sind dürfte wohl den wenigsten Weihnachtsbäckern innen bekannt sein. Bereits die Ureinwohner Mexikos, die Azteken, benutzen zum Würzen ihrer Speisen Vanilleschoten. Durch die spanischen Eroberer kam die Vanille-Orchidee schließlich auch zu uns nach Europa. Ein professioneller Anbau fern von Mexiko missglückte allerdings lange Zeit, da die natürliche Bestäubung fehlte. Die Gewürzvanille benötigt nämlich bestimmte Kolibri- und Bienenarten, damit sich aus den Blüten tatsächlich Schoten entwickeln. Erst im 19. Jahrhundert gelang schließlich die künstliche Bestäubung, für die sich am besten ein Kaktusstachel eignet. Die Vanille Orchidee wird mittlerweile auch in Indonesien, auf Mauritius, Tahiti, Sansibar und auf den Seychellen zur Gewürzproduktion angebaut.

Die Vanille-Orchidee ist durchaus eine interessante

Zimmerpflanze, allerdings ist sie wohl eher dem passionierten Liebhaber vorbehalten. Als wüchsig-rankende Pflanze benötigt sie reichlich Entfaltungsraum. Der Standort sollte gleichmäßig warm und hell, aber ohne direkte Sonne sein. Bei geeigneter Pflege und viel Geduld kann diese Orchidee auch im Privatbereich zur Blüte kommen, man spricht von mindestens 5-10 Jahren!