

Den süßlichen Geschmack

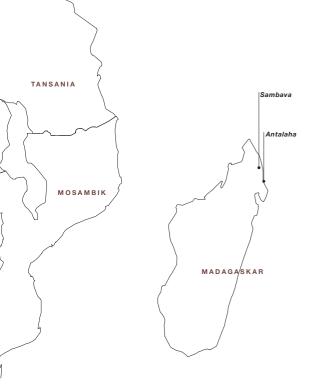
kennt jeder, er begegnet uns in Pudding, Eis und

Aber wie wächst Vanille? Warum werden für dieses

Weihnachtsplätzchen.

Gewürz Verbrechen

begangen? Ein Besuch auf Madagaskar, wo der begehrte Stoff entsteht



Is sich der Himmel silbriggrau verfärbt und innerhalb von Sekunden ein Sturzregen niedergeht, streikt der Taxifahrer endgültig. "Bis hierhin und nicht weiter", sagt er, deutet auf die Schlaglöcher und zieht den Schlüssel aus der Zündung seines rostigen Renault 4. Hier, im Nordosten von Madagaskar, 25 Kilometer nördlich der Stadt Sambava, ist die Fahrt zu Ende. Also weiter zu Fuß, über die schlammige Piste, vorbei an Kokospalmen, Bananenstauden und leuchtend grünen Reisfeldern. Plötzlich dreht der Wind, ein Geruch weht herbei. Erst nur eine Ahnung, eine süßlich-herbe Note, doch dann wird er stärker, fast schon aufdringlich, bis es keinen Zweifel mehr gibt: Vanille. Der Duft führt zu einem klapprigen Holzgebäude auf einem Hügel.

Zwei Dutzend Männer und Frauen sitzen dort und sortieren Vanilleschoten nach Farbe, Länge und Reifegrad. In der Mitte des Raums steht Hermann Totozokiny und wedelt mit einem Bündel Vanilleschoten. Er ist leger gekleidet, T-Shirt und Shorts, besitzt aber die Aura eines gewieften Geschäftsmanns. "Willkommen in meinem Reich", sagt er mit einem verschmitzten Grinsen und lädt zu einer Tour durch sein Lagerhaus ein. Der 32-Jährige führt es in dritter Generation. Normalerweise haben Fremde keinen Zutritt zu den Vanille-Lagerhallen. Zu wertvoll ist die Ware, die dort liegt. Doch Totozokiny macht sich keine Sorgen, dass wir ihn berauben könnten. "Ich bezahle Leute für meine Sicherheit", sagt er nur.

Es ist ein Nachmittag im August, und seit dem frühen Morgen prüft Totozokiny die Ernte, riecht, wie weit sich ihr Aroma schon entfaltet hat. Unter seiner

Nase kleben Hunderte schwarzer Vanillesamen, ebenso unter seinen Fingernägeln. "Sie müssten in der Sonne trocknen", sagt er, "aber weil es in den vergangenen Tagen so viel geregnet hat, dauert es länger." In zwei bis drei Monaten, schätzt er, werden die Schoten exportfähig sein. "Und dann", sagt Totozokiny, seine Stimme ist jetzt voller Stolz, "werden wir sie in die ganze Welt verschiffen."

Es gibt nur wenige Gewürze auf der Welt, die so beliebt sind wie Vanille, gern auch "Königin der Gewürze" genannt. Sagen und Mythen ranken sich um die Schote, eine Orchidee, die in der Fachsprache vanilla planifolia heißt: In Mexiko war sie einst der Oberschicht vorbehalten, Casanova soll seinen Glühwein damit gewürzt haben, Coca-Cola noch heute seine geheime Rezeptur mit ihr verfeinern. Sie steckt in Chanels Parfümklassikern ebenso wie in Omas Pudding.

Die begehrteste Sorte ist Gewürzvanille, auch Bourbonvanille genannt. Sie gilt als die Sorte mit dem feinsten und ausgewogensten Aroma. Benannt ist sie nach der ehemaligen französischen Kolonialinsel La Réunion, die damals Île Bourbon hieß. Heute wächst Bourbonvanille vor allem auf Madagaskar, fast 80 Prozent der weltweit produzierten Vanille werden dort angebaut. In Sava, der Region rund um Sambava, herrschen perfekte Bedingungen für die Produktion, die ebenso viel Regen wie Sonne braucht. Bis zu 2000 Tonnen im Jahr exportiert das Land, das sichert etwa 80 000 Bauern ein Einkommen.

Die Nachfrage bestimmt den Preis – so ist Vanille heute das zweitteuerste Gewürz der Welt. Wie teuer genau, ist schwer zu bestimmen, der Markt legt den Preis jedes Jahr neu fest. 2015 lag der Kilopreis noch zwischen 60 und 80 US-Dollar, zurzeit zahlen Lebensmittelkonzerne mehr als 200 US-Dollar pro Kilo. Wie viel jene Banditen, die jedes Jahr in der Sava-Region einfallen, für ein Kilo Diebesgut verlangen, ist nicht bekannt. Es ist eine Mischung aus Gier, Spekulation und weltweit schwankendem Angebot, die den Preis der Vanille immer wieder extrem ausschlagen lässt. Konstant hoch ist nur die Nachfrage. So hoch, dass natürliche Vanille schon lange nicht mehr ausreicht, um den Bedarf zu decken. So hoch, dass Produzenten

Vanille steckt in Chanels Parfümklassikern ebenso wie in Joghurt und Cola





Vanillehändler Hermann Totozokiny mit einem Arbeiter (oben); Blüte und Knospen einer Vanillepflanze (rechts)





Strandidyll bei Sambava (oben); neu erworbene Solarzellen künden von einem guten Jahr für die madagassischen Vanillebauern (links); Pause bei den Lagerarbeitern in Sava (unten)



manchmal zu früh ernten, um die Schoten einzulagern und auf Preissteigerungen zu warten. Doch bei unreifen Schoten hat sich das Aroma noch nicht vollständig ausgebildet. Um den guten Ruf der madagassischen Vanille nicht zu gefährden, hat die Regierung im März 2016 den Export unreifer Schoten verboten – und Hunderte Kilo grüner Vanille verbrannt. Auch das erklärt den exorbitanten Preis in diesem Jahr.

Von alldem hat Robert Zara noch nie gehört. Der Bauer weiß nicht, warum ihm die Zwischenhändler, die jedes Jahr in sein Dorf kommen, mal mehr und mal weniger Geld anbieten. Er weiß auch nicht, was Konzerne wie Coca-Cola und Spitzenköche in Europa genau mit den Schoten machen. Wie die meisten Madagassen nutzt er das Produkt, das er anbaut, nicht selbst. Vanille wird in der madagassischen Küche seit jeher nicht verwendet, die Schoten werden allesamt exportiert. "Ich habe gehört, dass Ausländer sie zum Kochen benutzen?", fragt er unsicher. Eines jedoch weiß der 34-Jährige ganz genau: Dieses Jahr lief es extrem gut für ihn.

Zara spricht langsam und leise. Der kleine Mann wirkt selbst in seiner winzigen Hütte in Antohompahitra etwas verloren. Das Dorf liegt nur wenige Kilometer von Totozokinys Lagerhalle entfernt, doch um dorthin zu gelangen, muss man zuerst mit dem Auto fahren, dann noch mit dem Boot übersetzen und schließlich mit einem Motorrad über matschige Wege fahren. Zaras Hütte besteht aus nicht viel mehr als einem Bett und einem Moskitonetz. Und doch fühlt er sich seit einigen Wochen wie ein reicher Mann - denn er hat jetzt Strom. Solarzellen auf dem Dach seiner Holzhütte laden eine Autobatterie auf, die er sich von seinen Einnahmen gekauft hat. "Ich habe endlich ein Radio", sagt er und lächelt schüchtern, "jetzt kann ich immer Nachrichten hören!" Auch Holz, um seine Hütte zu vergrößern, und drei Rinder hat er sich in diesem Jahr leisten können.

Die Vanille kommt ursprünglich aus Mexiko. Von dort brachten die Spanier sie nach Europa; die Franzosen, bis 1960 Kolonialherren auf der Insel, siedelten sie auf Madagaskar an. Doch anders als in Mexiko, wo die Pflanze von heimischen Bienen und Kolibris bestäubt wird, leben in Madagaskar keine geeigneten Tiere zur Befruchtung. Das macht Vanille zu einem ungeheuer arbeitsintensiven Produkt. Die Bauern müssen jede Blüte einzeln von Hand bestäuben. Über zwei Monate hinweg versuchen sie täglich, alle vorhandenen Blüten aufzuspüren, denn jede Knospe blüht nur an einem einzigen Tag im Jahr. Auch nach der Ernte ist die Vanille



DIE KUNST DER BESTÄUBUNG

Nachdem der spanische Eroberer Hernán Cortés die Vanille in Mexiko kennenlernte, sollten drei Jahrhunderte vergehen, bis es gelang, die Pflanze auch außerhalb ihrer Heimat anzubauen. Die Versuche eines belgischen Wissenschaftlers, die Blüten ner Hand zu bestäuben, war noch zu ineffizient. Der auf La Réunion geborene Sklave Edmond Albius. damals zwölf Jahre alt, ersann 1841 erstmals eine einfache Methode: Mit einem dünnen Stock oder einem Kaktusstachel wird das Rostellum. die Klappe zwischen dem männlichen Staubbeutel und der weiblichen Narbe, angehoben und der klebrige Pollen vom Staubbeutel über die Narbe gestrichen.



7cm Grösser! Unsichtbar für Andere



VISIT www.masaltos.com

Mit den Schuhen von www.masaltos.com ist es möglich. Die qualitativ hochwertigen Schuhe in italienischem Design erlauben Ihnen, Ihre Körpergröße diskret und unauffällig zu erhöhen. Dank des leichten, inneren Kells, der sich der Anatomie Ihres Fußes anpasst, und dem normalen, äußeren Absatz des Schuhs wird Ihr Traum zur Wirklichkeit.

Finally it is possible to increase your height, without anyone knowing your secret! Thanks to these Italian shoes, men can discreetly add up to 7 cm, or 2.75 inches to their height! Masaitos.com shoes contain an anatomically formed interior wedge that will make you taller without anybody knowing how you did it!



Discount code valid





Alltägliche Strapazen:
Ein Wolkenbruch hat die
Landstraße bei Antalaha
überflutet (oben); eine
Arbeiterin sortiert
Vanilleschoten nach
Größe und Farbe (links)

noch nicht genießbar. Erst durch Fermentierung färben sich die grünen Schoten braun und entwickeln ihr Aroma. Dafür müssen die Vanillekapseln abwechselnd mit heißem Wasser und Dampf behandelt sowie luftdicht gelagert werden. Anschließend trocknen die Schoten mehrere Wochen lang, erst dann sind sie bereit für den Export.

Doch es ist nicht allein die Arbeit, die Vanille zu einer schwierigen Ware macht. Nähert sich die Erntezeit, kommen die Diebe. Mit selbst gebastelten Schusswaffen rücken sie in der Dunkelheit aus. Deshalb schläft Zara während der Erntezeit auf seinem Feld, neben sich eine Machete und einen Speer, um sich und seine wertvollen Pflanzen zu schützen. "Das ist immer eine harte Zeit", sagt Zara, "denn wenn jemand meine Vanille klaut, verliere ich die Einnahmen für ein ganzes Jahr." Erst kürzlich habe er wieder einen Dieb verjagen müssen. "Jetzt ist die Ernte endlich vorbei, und ich kann wieder in meinem eigenen Bett schlafen", sagt er.

"Jedes Jahr beginnt das Chaos von Neuem", sagt Marino Rajaonina und seufzt. Der 35-Jährige berichtet seit 2002 für den Sender Radio Vanille in Sambava über Verbrechen rund um die Schoten, er ist so etwas wie der rasende Reporter der Region. Während des Sommers ist er jeden Tag unterwegs, fährt mit seinem Moped über Schotterpisten von Dorf zu Dorf und dokumentiert mit seiner Kamera Raub, Mord und Totschlag. "Mit dem Preis der Vanille steigt auch die Kriminalität in der Region", sagt Rajaonina, "und so hoch wie jetzt war der Preis seit Jahren nicht mehr." Er kann schon nicht mehr genau sagen, über wie viele Fälle er in den letzten Wochen berichtet hat. Sieben Tote waren dabei, vier Plantagenbesitzer und drei Banditen.

Es gibt keine offiziellen Zahlen zur Vanillekriminalität. Wo die geklaute Vanille landet, weiß auch niemand genau. Viele Bauern und Exporteure zahlen zwar Schutzgeld an die örtliche Polizei, doch oft zahlen die Kriminellen mehr. Und auch ehrliche Polizisten haben selten großes Interesse daran, die Diebe zu verfolgen – zu veraltet und unzuverlässig sind die eigenen Waffen, zu gering ist der Lohn für die gefährliche Arbeit. "Hin und wieder fängt die Polizei ein paar Banditen", sagt Rajaonina, "doch es ist schwer zu sagen, ob das nur der PR dient. Meist werden Einzeltäter überführt, obwohl organisierte Banden hinter vielen Verbrechen stecken."

Um sich zu schützen, errichtet fast jedes Vanilledorf zwischen Juni und August Straßensperren
am Ortseingang. Die Wachleute, Männer aus dem
jeweiligen Dorf, fragen Fremde nach ihrem Anliegen und durchsuchen deren Gepäck nach geklauten Schoten. Manchmal gelingt es ihnen, Banditen
in die Flucht zu schlagen. Doch auch die Bürger-

ICH BIN CAPSA.























DIE GENUSSVIELFALT FÜR DEINE **NESPRESSO®* MASCHINE**.



Reporter Marino
Rajaonina vom Sender
Radio Vanille dokumentiert seit 14 Jahren
die Verbrechen rund
um die Schote

wehren sind ein zwiespältiges Mittel, denn manchmal schlägt die Sorge in Paranoia und Selbstjustiz um: Vor einigen Jahren stoppten Dorfbewohner in der Nähe der Stadt Antalaha ein Auto mit Vanilleeinkäufern, die sie mit Dieben verwechselten – und lynchten zwei der drei Insassen.

Was ist die Vanille also für Madagaskar, Fluch oder Segen? Rajaonina überlegt kurz. "Beides", sagt er dann, "es steigt ja nicht nur die Kriminalität, sondern auch die Lebensqualität." Tatsächlich zählt Madagaskar zu den ärmsten Ländern der Welt. Von den rund 24 Millionen Einwohnern leben 92 Prozent von weniger als zwei US-Dollar am Tag. Die Analphabetenrate ist hoch, der Zugang zu ärztlicher Versorgung für viele nicht gesichert, auf dem Land haben weniger als fünf Prozent der Haushalte Strom. So war es lange Zeit auch in Antohompahitra, dem Dorf von Robert Zara. Doch jetzt sind die Fenster der kleinen Holzhütten abends erleuchtet. Manche Familien schicken ihre Kinder auf weiterführende Schulen, weil sie sich Motorradtaxis und Boote in die Stadt leisten können - und manchmal gönnen sich die Bauern auch einfach etwas Luxus. der in Madagaskar so selten ist.

Zurück in Totozokinys Lagerhalle, es ist jetzt später Nachmittag, ein Vanillebauer, gerade auf dem Weg zum Feld, grüßt freundlich. Auf die Frage. was er sich von seinen Vanilleeinnahmen in diesem Jahr gekauft hat, strahlt er und sagt: "Einen Flachbildfernseher!" Totozokiny, der das Gespräch mitgehört hat, grinst. "Nicht jeder kann mit Vanille umgehen", sagt er. Zu verlockend sei es für viele, den gesamten Jahreslohn an einem einzigen Tag ausgezahlt zu bekommen. "Und dann versaufen sie es mit ihren Kumpels in der Stadt oder hauen es für Prostituierte auf den Kopf." Er habe in den letzten Jahren viele Bauern kommen und gehen sehen. "Vanille ist wie eine launische Geliebte", sagt er, "wenn du weißt, wie du mit ihr umgehen musst, macht sie dich zum glücklichsten Mann auf der Welt. Wenn nicht, ist sie dein Untergang,"

»Dank der Vanille steigt nicht nur die Kriminalität, sondern auch die Lebensqualität«

Marino Rajaonina, Reporter