

Teurer als Silber: Experten hoffen auf sinkende Vanillepreise

In Madagaskar schlafen manche Bauern mit dem Gewehr auf den Feldern, um ihre Vanille zu beschützen. Das Gewürz erzielt Rekordpreise. Nun könnte die süß duftende Zutat für Eiscreme, Kuchen und Kosmetika wieder etwas billiger werden.



Vanilleschoten beim Trocknen.

Bild: Pixabay

Kurz vor dem Eintreffen der neuen Vanille-Ernte aus Madagaskar besteht nach Einschätzung von Experten Aussicht auf leicht sinkende Preise. Die Schoten seien voraussichtlich auch wieder von besserer Qualität, sagten der deutsche Vanille-Importeur Berend Hachmann und der Chef des Verbandes der Exportunternehmen in Madagaskar, Georges Geeraerts.

Zuletzt hatte es Klagen über Lieferprobleme und eine schlechtere Qualität bei dem begehrten Gewürz gegeben. Madagaskar, ein Inselstaat vor der Südküste Afrikas, ist der weltweit wichtigste Vanille-Produzent.

Teurer als Silber

Die Vanillepreise waren zuletzt auf Werte zwischen 500 und 600 US-Dollar (431 bis 518 Euro) je Kilogramm geklettert – etwas mehr als für ein Kilogramm Silber, das derzeit rund 460 Dollar kosten würde. Die diesjährige Ernte darf erst ab dem 15. Oktober verkauft werden. Prognosen gingen nun davon aus, dass sich das Niveau zwischen 450 Dollar und 475 Dollar einpendeln könnte, berichtete Hachmann.

Der bisherige Preis sei zu hoch gewesen, pflichtet Exporteur Geeraerts bei: «Es gibt viel Spekulation im Markt. Und es ist klar, dass diese spekulative Blase irgendwann platzen wird.» Die Frage sei nur, wann. Angesichts einer anhaltend hohen Nachfrage nach Top-Vanille erwarte er aber zunächst keinen grossen Preisverfall.

80 Prozent der Produktion aus Madagaskar

Vanille wird nicht nur für Produkte wie Eiscreme, Kuchen, Kekse, Joghurt, Bonbons und Ähnliches verwendet, sondern auch für Duftstoffe, Körperlotionen, Badezusätze oder Seifen. In günstigeren Produkten kommt vor allem künstliches Vanillin zum Einsatz, doch bei Qualitätsprodukten führt an Madagaskar kein Weg vorbei. Die Insel steht für rund 80 Prozent der Weltproduktion. Vor allem sogenannte Bourbon-Vanille, die ausschliesslich aus Madagaskar, La Réunion oder von den Komoren stammen darf, ist bei Importeuren begehrt.

Da die Schoten in diesem Jahr im Schnitt fast einen Monat länger an den Sträuchern bleiben mussten – bis zum 15. Juli –, rechnen Experten bei etwa gleicher Erntemenge mit einer besseren Qualität. «Solange das Erntedatum respektiert wurde, sollten wir dieses Jahr reifere Vanille und damit eine bessere Qualität bekommen», sagte Geeraerts.

Frühe Ernte schmälert Geschmack

Vanilleschoten entfalten ihr volles Aroma erst in den letzten zwei Monaten an den Stauden. Infolge des steilen Preisanstiegs hatten Bauern die Schoten zuletzt jedoch aus Angst vor Diebstählen oft viel zu früh geerntet. Dadurch war der Gehalt an dem wertvollen Inhaltsstoff Vanillin gesunken. Im Idealfall enthalten die Schoten der Kletterorchidee rund zwei Prozent des kostbaren Aromastoffs. Vanille wurde zuerst in Mexiko angebaut, wo das Gewürz von den Azteken und Maya als Delikatesse geschätzt wurde.

In den wichtigsten Anbaugebieten in der Provinz Sava im Nordosten des armen Inselstaates Madagaskar haben sich Bauern teils zu Dorfmilizen zusammengeschlossen, um ihre Ernte zu beschützen. Viele von ihnen schliefen sogar bis zu sechs Monate mit Knüppel oder Gewehr bewaffnet inmitten der Vanillestauden, erklärte Geeraerts. «Stellen Sie sich es so vor: Wenn Tomaten pro Kilo 3000 Euro kosten würden, dann würden die Bauern auch plötzlich mit dem Gewehr im Gemüsegarten schlafen.» Der Staat sorge nicht für ausreichend Sicherheit. (awp sda dpa)

Publiziert am Donnerstag, 11. Oktober 2018