

Vanille aus Tanzania von Kleinbauern des Victoria Programms direkt auf Ihren Tisch



Der Vanilleanbau stellt für die verarmten Kleinbauern in der Kagera-Region eine interessante Alternative zum Kaffeeanbau dar, der heutzutage kaum mehr rentabel ist. Das Vanille-Projekt wurde von Partage Tanzania im Jahr 2002 gestartet; im Jahr 2007 nahmen 300 Familien an dem Programm von Partage Tanzania teil. In der Folge haben sich die Bauern in einer Kooperative zusammengeschlossen und sind inzwischen von Partage Tanzania unabhängig.

Die Vanillepflanze ist eine Kletterorchidee. Die Blüten müssen manuell bestäubt werden, da die natürlichen Pollenüberträger - Bienen- und Kolibriarten - nur im Ursprungsland (Mexiko und Zentralamerika) vorkommen. Die grünen Schoten werden während der Trockenzeit Ende Juni und Ende Dezember geerntet, sobald die Spitzen gelb werden. Anschließend betreut - anfangs speziell von Partage Tanzania - ausgebildetes Personal den sehr komplizierten Veredelungsprozess von der grünen Schote zur dunkelbraunen duftenden Vanille, wie sie allgemein bekannt ist. Auch diese Arbeit findet inzwischen in Eigenregie statt.

Mit Vanilleschoten können Sie Ihren eigenen **natürlichen Vanillezucker** herstellen: einfach eine oder mehrere Vanillestangen in ein mit braunem oder weißem Zucker gefülltes Marmeladeglas stecken und einige Zeit stehen lassen. Je nach Bedarf Zucker oder Vanillestangen nachfüllen.

Für **Puddings, Crème Brûlée, Vanillesoße, Vanilleeis**: je nach Geschmack eine oder mehrere Vanillestangen der Länge nach aufschlitzen, die schwarzen Körner mit der stumpfen Messerseite herauskratzen und zusammen mit der Stange in der Milch aufkochen. Auch **heiße Schokolade** schmeckt mit echter Vanille aromatisiert besonders gut!

Eine ausgekratzte Vanillestange wird gerne für **Apfel- oder Quittengelee**, sowie **Rhabarbermarmelade** verwendet.

Unser Tipp: Nach Gebrauch kann man die Vanillestange unter fließendem Wasser abspülen und wiederverwenden oder auch im getrockneten Zustand mahlen und direkt mit Zucker vermischen.

Olivenöl mit Vanillearoma (eine längs aufgeschnittene Vanilleschote längere Zeit in Olivenöl mazerieren lassen) passt z.B. sehr gut zu mit Himbeeressig angemachtem Tomatensalat oder zu Melonensalat mit frischem Basilikum oder Pfefferminze. Auch Lachs-Carpaccio schmeckt mit Vanille-Olivenöl ganz ausgezeichnet!

Goldbrassentartare mit Vanille

Für 4 Personen :

- 300 g Goldbrassenfilet ohne Haut und Gräten
- 1 Tomate
- 1 kleine Zwiebel
- frischen Koriander
- Pinienkerne
- einige Salatblätter
- 1 Vanillestange
- Saft einer Zitrone
- 4 Esslöffel Olivenöl
- Salz, Pfeffer

Tomaten häuten, Kerne entfernen und in Würfel, Salat in Streifen schneiden. Zwiebel und Koriander hacken. Die Fischfilets in kleine Stücke schneiden und kalt stellen.

Für die Vinaigrette die Vanillestange aufschlitzen und auskratzen. Die Körner mit Zitronensaft und Olivenöl gut vermischen. Salz, Pfeffer nach Geschmack.

Die Salatstreifen, Tomaten, Fischfilets, Zwiebel und Koriander auf den Tellern verteilen. Mit etwas Salz und Pfeffer bestreuen und mit der Vinaigrette übergießen.

Hühnerschenkel mit Vanille und Ingwer

Für 4 Personen :

- 4 Hühnerschenkel
- 1 große Zwiebel
- 2 Tomaten
- 1 Vanillestange
- 1 Stückchen frischen Ingwer
- 3 Knoblauchzehen
- Salz, Pfeffer, Thymian
- ½ Glas Weißwein oder Hühnerbouillon
- 1 Piment
- Öl

Die Hühnerschenkel in etwas Sonnenblumenöl anbraten. Die kleingehackte Zwiebel hinzufügen. Nach ca. drei Minuten die in kleine Würfel geschnittenen Tomaten und die Vanille hinzufügen (je nach Geschmack die Schote nur auskratzen oder im Ganzen benutzen). Den fein gehackten Ingwer und den gepressten Knoblauch hinzufügen. Mit Salz, Pfeffer und Thymian würzen. Mit dem Weißwein oder etwas Bouillon ablöschen. Nach Belieben mit Piment abschmecken. Zugedeckt 45 bis 50 Min. garen.