

# Riskantes Geschäft

**Vanille** Sie ist eines der teuersten Gewürze der Welt und für Bauern in Madagaskar Fluch und Segen zugleich.

**N**ur wenige Stunden sind die Blüten der Vanille-Orchidee geöffnet. Madegassische Vanillebauern bestäuben sie dann per Hand. Auf die Kletterpflanze spezialisierte natürliche Bestäuber wie Bienen gibt es nicht auf Madagaskar. Dennoch stammen rund 80 Prozent der Vanille auf dem Weltmarkt von der Insel im Indischen Ozean. Dort wird das Gewürz seit etwa 150 Jahren auf diese mühevolle Art erzeugt.

Wenn die Schoten reifen, kommt die Angst: dass alles umsonst war, dass Kriminelle die wertvollen Früchte stehlen. „Die Bauern verlassen drei Monate vor der Ernte ihre Plantagen nicht mehr, um sie zu bewachen“, berichtet Ulrich Helberg, Berater für nachhaltige Landwirtschaft. Er war zuletzt 2018 in Madagaskar. Immer wieder komme es bei Diebstahlsversuchen gar zu Streitereien mit Todesfolgen – vor allem, wenn der Preis für die „Königin der Gewürze“ – wie

derzeit – sehr hoch ist. Er schwankt stark, die Einkommen sind wenig stabil.

## Was den Vanillepreis nach oben treibt

Vor etwa zehn Jahren noch lag der Vanillepreis nur bei rund 30 US-Dollar, 2017 schnellte er auf mehr als 600 Dollar hoch. Hauptgrund: Ein Wirbelsturm zerstörte Anbauflächen und einen großen Teil der Ernte. Auch Zwischenhändler beeinflussen den Preis, indem sie Ware zurückhalten.

Dazu kommt eine gestiegene Nachfrage. „Nur 10 Prozent des weltweiten Bedarfs kann gedeckt werden“, schätzt Thorsten Grün, Qualitätsmanager vom Vanille-Importeur Aust & Hachmann.

Vanille wächst zwar auch in Ländern wie Indonesien, Indien, Papua-Neuguinea, Uganda oder Mexiko, aber die dort produzierten Mengen sind relativ gering. Der kommerzielle Anbau in niederländischen Gewächshäusern scheiterte.

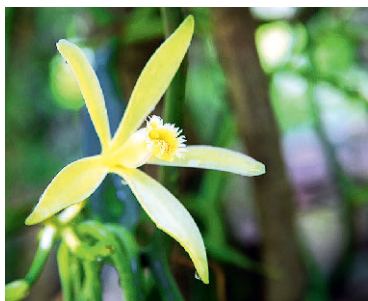
## Qualität leidet unter zu früher Ernte

Viele Bäuerinnen und Bauern ernten ihre Vanille zu früh – aus Angst vor Diebstahl, oder weil sie schneller daran verdienen wollen. Die Folge: Mit den Jahren sank der Gehalt an Vanillin, dem Hauptaromastoff der Vanille. Früher enthielten Schoten 1,6 bis 2,4 Prozent Vanillin, heute nur noch 0,6 bis 1,6 Prozent, so Importeur Thorsten Grün.

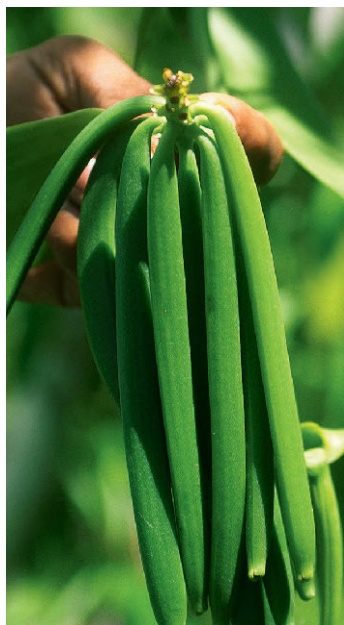
## Vanilleindustrie engagiert sich

Einige Firmen, die Vanille aus Madagaskar kaufen und verarbeiten, engagieren sich, um die Qualität zu sichern und die Lebensbedingungen der Kleinbauern zu verbessern – etwa Aromenhersteller Symrise und Nahrungsmittelkonzern Unilever gemeinsam mit der Deutschen Gesellschaft für Internationale Zusammenarbeit (GIZ). Bauern erhalten laut GIZ unter anderem Schulungen, wie sie den Anbau verbessern, die Produktivität steigern und Erträge mit anderen Produkten erzielen können. Zudem bekommen ihre Familien eine Krankenversicherung.

Von solchen Projekten profitiert aber nur ein Teil der etwa 70 000 Kleinbauern im Nordosten Madagaskars. „Der gesamte Vanillesektor lässt sich nur verbessern, wenn auch lokale Autoritäten und die Regierung Madagaskars sich mehr dafür einsetzen“, sagt Ulrich Helberg. ■



**Handbestäubt.** Mit einem Holzstäbchen bestäuben Arbeiter jede Blüte einzeln – bis zu 1 500 pro Tag.



**Handgeerntet.** Der richtige Erntezeitpunkt ist wichtig für den Vanillingehalt.



**Handverlesen.** Arbeiterinnen sortieren die beim Fermentieren dunkelbraun gewordenen Schoten nach Länge und Qualität.