



Vanille und Vanillin

25. November 2020

TÜV SÜD informiert: Qualität und Deklaration von Vanille

München. Vanille ist neben Safran das teuerste Gewürz der Welt. In der weihnachtlichen Backsaison hat sie Hochkonjunktur, ist als Zutat aber ganzjährig in der Küche beliebt. Neben echten Vanilleschoten finden Verbraucher auch Extrakte, Pasten und flüssige Aromen. TÜV SÜD gibt einen Überblick zur Erzeugung, Qualität und Deklaration der Produkte.

Vanille gehört zu den weltweit am häufigsten eingesetzten Aroma- und Geschmacksträgern. Sie findet sich u.a. in Schokolade, Backwaren, Desserts oder Eiscreme. Auch Arzneimittel, Kosmetika oder Papiere werden damit versetzt, um einen angenehmen Geruch zu erreichen. Sowohl in der natürlichen Vanille als auch im synthetisch hergestellten Produkt ist Vanillin die wichtigste aromagebende Komponente. Insgesamt sind es jedoch etwa 200 aroma-aktive Stoffe, die zum Geschmack der natürlichen Variante beitragen. Seit 1874 wird Vanillin als damals erster Aromastoff synthetisch hergestellt, seit 1991 wird Vanillin auch biotechnologisch gewonnen. Ganz überwiegend stammt der Aromastoff heute aus der kostengünstigeren, synthetischen oder biotechnologischen Produktion. Das nachempfundene Aroma ist dem echten zwar zum Verwechseln ähnlich. Noch heute wird aber die Echtheit der Vanille über den Nachweis der komplexen Begleitstoffe der natürlichen Frucht erbracht.

Deklaration des Vanillegeschmacks: Das sollten Verbraucher wissen

Damit Verbraucher erkennen können, wie ein Vanillegeschmack zustande kommt, müssen sich Hersteller nach gesetzlichen Deklarationsregeln richten. Dabei ist es unerheblich, ob es sich um eine aromatisierende Backzutat (z.B. Vanillepaste) oder ein anderes Lebensmittel mit Vanillegeschmack (z.B. Vanillequark) handelt.

- Enthaltene *gemahlene Vanilleschoten* erscheinen direkt als Zutat in der Zutatenliste.
- *Natürliche Vanillearomen* dürfen nur aus Vanilleschoten gewonnen werden.
- *Extrakte* (Auszüge von Vanilleschoten mit Wasser/Alkohol-Mischungen) können als *Vanilleextrakt* oder *natürliches Vanillearoma* deklariert werden.
- Während ein Vanilleextrakt zu 100 Prozent aus Vanilleschoten gewonnen sein muss, darf ein „natürliches Vanillearoma“ zu fünf Prozent auch andere natürliche Aromen oder Aromastoffe

beinhalten. Der Zusatz von Vanillin ist aber bei „natürlichem Vanillearoma“ nicht erlaubt, ganz gleich ob natürlicher oder synthetischer Herkunft.

- Aroma aus biotechnologischer Herstellung ist als *natürliches Aroma* zu deklarieren (ohne „Vanille-...“). Dann darf der Vanilleeindruck pflanzlichen, tierischen oder mikrobiologischen Ursprungs sein.
- Wird hingegen nur *Vanillearoma* oder andere Begriffe wie „*Aroma Typ Vanille*“ deklariert, sind keine speziellen rechtlichen Vorgaben zur Zusammensetzung einzuhalten. Nach Vanille sollte es allerdings schon schmecken. Das Wort „*Vanilla*“ ist nicht rechtlich definiert.
- Ist eine Region erwähnt („*Bourbonvanille*“), so muss die Vanille aus der genannten Region stammen.
- *Abbildungen mit Vanille* dürfen nur bei echtem Vanillearoma, -extrakt, -schoten oder Vanillemark verwendet werden.
- In der Deklaration unter „Aroma“ fällt die Verwendung des chemisch-synthetischen Aromastoffes „Ethylvanillin“. Dieser Stoff riecht nach Vanille, kommt aber in der Natur nicht vor.

Richtige Aufbewahrung

Die teuren Vanilleschoten sollten zu Hause kühl, dunkel und in einem luftdichten Behälter aufbewahrt werden. Hochwertige frische Produkte sind am intensiven Aroma und der öligen Oberfläche erkennbar. Das Aroma ist in der gesamten Vanilleschote enthalten, nicht nur im Vanillemark. Daher können auch die gesamte Schote oder Stücke davon je nach Rezept verwendet werden. In der Diskussion um „natürliches Aroma“, das aus anderen Pflanzen gewonnen wird als es dem Aromaeindruck entspricht (z. B. aus Holz gewonnenes Vanillin), sollte nicht vergessen werden, dass die weltweite Nachfrage nach Geruchs-, Geschmacks- und Aromaträgern aufgrund des begrenzten Umfangs nicht vollständig aus dem Gewürzpflanzenanbau gedeckt werden kann.

Hoher Aufwand bei Anbau und Ernte

Die handelsübliche Vanille stammt zumeist aus der tropischen Kletterpflanze *Vanilla planifolia*, deren botanischer Ursprung in Mexiko und Mittelamerika liegt. Andere Arten kommen aus Tahiti, Venezuela oder der Karibik. Die Pflanze blüht erst nach drei bis vier Jahren. In etwa drei Monaten bringt sie zirka eintausend Blüten hervor, die nach wenigen Stunden verblühen. In dieser Zeit muss die Bestäubung durch Insekten oder von Hand erfolgen. Nach weiteren acht bis zehn Monaten werden die Schoten geerntet. Erst die Fermentation durch Sonne oder Eintauchen der Schoten in heißes Wasser erzeugen den Geschmack. Insgesamt sind Anbau und Ernte mit extrem viel Handarbeit verbunden.

Pressekontakt:

Sabine Krömer TÜV SÜD AG Unternehmenskommunikation Westendstr. 199, 80686 München	Tel. +49 (0) 89 / 57 91 – 29 35 Fax +49 (0) 89 / 57 91 – 22 69 E-Mail sabine.kroemer@tuvsud.com Internet www.tuvsud.com/de
--	---

Im Jahr 1866 als Dampfkesselrevisionsverein gegründet, ist TÜV SÜD heute ein weltweit tätiges Unternehmen. Mehr als 25.000 Mitarbeiter sorgen an über 1.000 Standorten in rund 50 Ländern für die Optimierung von Technik, Systemen und Know-how. Sie leisten einen wesentlichen Beitrag dazu, technische Innovationen wie Industrie 4.0, autonomes Fahren oder Erneuerbare Energien sicher und zuverlässig zu machen. www.tuvsud.com/de