

Quelle: <http://www.radiobremen.de/gesellschaft/themen/teure-vanille100.html>

Bremer Händler

Warum Vanille gerade so teuer ist

Innerhalb weniger Jahre ist der Preis für Vanille von 30 Euro pro Kilo auf über 500 Euro gestiegen. Hans-Wittich Karsten ist Bremer Vanillehändler und bekommt das zu spüren. Im Interview erklärt er, was hinter den hohen Preisen steckt und was das eigentlich für das Vanilleeis bedeutet.



Quelle: Imago, ZUMA Press

Mehr als 500 Euro kostet das Kilo Vanilleschoten. Darunter leiden besonders Händler, Eisdiele und Gastronomen.

Radio Bremen: Wenn der Preis weiter so steigt, kann dann in der Eisdielen Vanilleeis knapp und teurer werden?

Hans-Wittich Karsten: Mit Sicherheit teurer. Es gibt einige Eisdiele, die sagen, dass sie den Preis nicht halten können und auf Chemie zurückgreifen müssen. Die Preise sind einfach immens gestiegen.

Radio Bremen: Es gibt ja das Marktgesetz von Angebot und Nachfrage. Die Nachfrage ist nicht erst seit heute gestiegen, denn Vanille ist in Kosmetika, vielen Speisen und natürlich auch im Eis. Plötzlich gibt es aber kaum noch ein Angebot. Sie als Händler haben Probleme zu liefern und können Ihre Kunden nicht bedienen. Was ist passiert?



Aus seiner Liebe zum Kochen

Hans-Wittich Karsten: Die Ernte ist nicht durch Naturkatastrophen oder Insektenbefall zerstört worden, sondern durch Korruption und Spekulation. In Madagaskar hat die dortige Mafia illegal Edelhölzer verkauft. Um das Geld zu waschen, haben sie die gesamte Vanilleernte aufgekauft und bringen die Vanille zum zehnfachen und zwanzigfachen Preis wieder auf den Markt. Vor drei, vier

und Backen gründete
Hans-Wittich Karsten das
"Vanille Kontor Bremen".

Jahren hatten wir einen Einkaufspreis von 80 Euro pro
Kilo. Jetzt ist er auf über 500 gestiegen und es wird immer
mehr.

Radio Bremen: Was kann man unternehmen, damit das Ganze ein Ende hat und der Markt wieder funktioniert?

Hans-Wittich Karsten: Das wird schwierig werden. Bei vielen Händlern, Gastronomen und Eisdielen ist bald eine Grenze erreicht, so dass sie sagen "Jetzt ist Schluss". Wir hoffen, dass es sich ähnlich wie 2003 entwickelt, als es eine ähnliche Katastrophe gab, die ebenfalls von Madagaskar ausging. Es hat ungefähr ein Jahr gedauert und dann ist der Preis und der Markt zusammengebrochen. Danach haben wir quasi wieder bei null angefangen.

Radio Bremen: Könnte man das nicht mit anderen Ländern, die ebenfalls Vanille anbauen, ausgleichen?

Hans-Wittich Karsten: Es gibt natürlich noch Tahiti, Papua Neuguinea und Mexiko, das eigentliche Ursprungsland der Vanille. Nur die richten sich jetzt gewissermaßen an den Marktpreis, der vom Hauptproduzenten Madagaskar gerade vorgegeben wird. Papua Neuguinea hat zum Beispiel zum Teil die Produktion eingestellt, als der Preis noch bei 30 Euro pro Kilo lag und sich auf andere Waren konzentriert.

Radio Bremen: Es gibt ja auch künstliche Aromen als Vanilleersatz, bei denen der Kunde kaum den Unterschied merkt. Kann man darauf ausweichen?

Hans-Wittich Karsten: Theoretisch kann man das natürlich, aber die Vanilleschote ist ein Naturprodukt und die Kunden wollen eigentlich eher zur Bio-Ware. Es wäre schade, wenn man jetzt aus Preisgründen davon Abstand nimmt.

Vanille

Die "Königin der Gewürze" stammt ursprünglich aus Mexiko und wurde dort bereits von den Azteken angebaut. Der Anbau von Vanille außerhalb Mexikos gelang aber erst im 19. Jahrhundert: Weil die Vanilleblüte nur von bestimmten, in Südamerika heimischen Tierarten, bestäubt werden konnte, erfolgte die Bestäubung in den neuen Anbaugeländen Réunion und Madagaskar per Hand. Vom alten Namen Réunions, Île Bourbon, leitet sich der Name Bourbon-Vanille ab.

Dieses Thema im Programm: Bremen Eins, 6. Juni 2017, 15:20 Uhr

6. Juni 2017