

World Wine

Wein & Reisen

SÜSSE, WILDE ORCHIDEE

von Eckhard Supp

Sie ist einer der beliebtesten Aroma- und Geschmacksstoffe und verfeinert alle Arten von Süßspeisen und Backwaren. Sie gibt sich duftend, einschmeichelnd, verführerisch, süß. Sie ist so allgegenwärtig, daß sich nur die wenigsten fragen, wo all diese Verführungskunst ihren Ursprung hat: unsere Vanille. Dabei haben mit echter Vanille fast 90 Prozent dessen, was wir in Puddings und Kuchen, Saucen oder Softdrinks konsumieren, nur wenig gemein. Bei den meisten dieser Produkte stammt der Geschmack nicht aus der schwarzbraunen Schote mit den stark duftenden Samen, sondern aus chemisch reinem Vanillin, einem Kind der Petrochemie. Das natürliche, das exotisch-süße Aroma der kleinen, weiß-gelbblühenden Orchidee namens *Vanilla planifolia*, deren Frucht schon die alten Azteken nutzten, um den Kakao zu verbessern, hat mit dem einfältigen, plumpen Geruch und Geschmack von Vanillin nur sehr entfernte Ähnlichkeit. Von Mexiko ausgehend, fand *Vanilla planifolia* schon vor Jahrhunderten auf den Inseln des Indischen Ozeans eine zweite Heimat: Zuerst kultiviert wurde sie auf Bourbon alias La Réunion, und so heißt die beste Vanille auch heute noch Bourbon-Vanille.

Nur langsam senkt sich der schwere Vogel über dem satten Grün. Einen kurzen Moment wirkt der Jumbo, der - wie jeden Tag - seine Hundertschaften in den Indischen Ozean wuchtet, wie ein Eindringling aus fernen Galaxien. Doch das Traumbild ist nur von kurzer Dauer: Geschäftiges Treiben im modernen Flughafengebäude von Saint Denis läßt den märchenhaften Eindruck viel zu schnell wieder verblassen, den

die exotische Landschaft mit ihren weiten, leuchtend-grünen Zuckerrohrfeldern vor einer phantastischen Kulisse schroff aufragender Vulkankegel hinterlassen hat.

Zwei Welten

Ein wenig erinnert die Hauptstadt von La Réunion an ein Klein-Paris in den Tropen. Selbst die hektischen Bauaktivitäten der letzten zehn Jahre, die überall Spuren hinterlassen haben, konnten zwiespältigen Charme der Insel nicht beseitigen. So sind im Norden und Westen die Folgen des Booms unübersehbar: Moderne Wohnviertel, Supermärkte, weiter westlich dann Appartement-Anlagen und ansehnliche Hotels dominieren die Städtchen entlang der meist rauhen, zerklüfteten Küste.

Die andere Hälfte der Insel wird wenig später sichtbar. Unter ohrenbetäubendem Knattern hat der Helikopter einer privaten Rundfluggesellschaft den Flughafen verlassen und schwebt Richtung Osten. Hier, auf der kühleren und oft windig-regnerischen Inselfeite liegt das ursprüngliche, das kreolische Réunion mit seinen Häusern im Kolonialstil und seiner tropischen Vegetation. Der Weg zu den touristischen Attraktionen der Insel - dem noch immer aktiven Vulkan La Fournaise und den Kratereinbrüchen des erloschen Piton des Neiges, den cirques mit ihren spektakulären Wasserkaskaden und steilen Felsklippen - führt über weite, nicht endenwollende, sattgrüne Felder - Zuckerrohr, soweit das Auge reicht.

Im Schatten des Zuckerrohrs - des wichtigsten Wirtschaftsfaktors - versteckt sich der eigentliche Schatz von Réunion, die *Vanilla planifolia*. Fingerdicke, grüne Lianen, die an Unscheinbarkeit kaum zu überbieten sind, ranken sich an verholzten Stengeln in die Höhe oder winden sich um die Stämme der Yucca-Pflanzen im benachbarten Unterholz. Die empfindliche Pflanze sucht Wärme, Feuchtigkeit und Schatten zugleich, sandige oder vulkanische Böden, und das ist der Grund, warum sie gerade hier wächst, blüht und Früchte trägt.

Im Gegensatz zu anderen Orchideenarten sind die Blüten der Vanilla eher unauffällig: grünlich-weiß mit ein wenig Gelb, klein, im Gewirr der Blätter und Lianen oft nur schwer auszumachen. Auch die begehrten Schoten, die an ein Bündel grüne Bohnen erinnern, sind

während der gesamten Reifephase vollkommen geruch- und geschmacklos. Es ist - wie so oft - erst der Mensch, der die aromatische Fülle der Vanille zur Entfaltung bringt.

“Geerntet wird”, so der Direktor der Coopérative de la Vanille von Bras-Panon, François Mayer, der dem Besucher die Details der langwierigen Arbeitsschritte erläutert, “von Mai bis November, wobei seit der Blüte allerdings schon zwei Jahre vergangen sind. Nach der Ernte, bei der die Schoten vorsichtig mit der Hand gepflückt werden, kommt es darauf an, eine ganze Kette von enzymatischen Reaktionen in Gang zu setzen, die erst zu dem führen, was wir an der Vanille so schätzen: dem starken, charakteristischen Duft.

Metamorphosen

Während man die Schoten früher einfach an der Sonne trocknen ließ, versucht man heute, den vegetativen Prozeß der Pflanze gezielt zu stoppen. Deshalb wird die Vanille sofort nach Ankunft in der Kooperative in einem Schilfkorb in heißem Wasser “abgetötet”. Danach speichern die Schoten - in Woldecken eingewickelt - noch fast zwölf Stunden die Wärme des Wasserbads: Die Arbeit der Enzyme, die Metamorphose der Vanille kann beginnen.

Erst dann werden die Vanilleschoten heutzutage in der prallen Sonne ausgebreitet. Sechs bis acht Tage dauert die zweite Etappe der Verwandlung, die alternativ auch in großen Trockenkammern stattfindet und während der die Vanille ihre tiefbraune, fast schwarze Farbe annimmt. Jetzt ist Augenmaß gefragt: Trocknet die Frucht nämlich zu stark aus oder wird sie zu lange der Sonne ausgesetzt, kann sie buchstäblich verbrennen; das Resultat ist dann schwarz, klein und brüchig und allenfalls für die industrielle Verwendung brauchbar.

Apropos industrielle Verwendung: Während sich selbst Feinbäckereien und Eisproduzenten kaum noch den Luxus echter Vanille gönnen, zählen ausgerechnet die amerikanischen Softdrinkhersteller zu den größten Vanillabnehmern der Welt: Den geschmacklichen Anforderungen der Cola-Getränke genügt das Vanillin der Petrochemie nicht einmal ansatzweise.

Nach vollendeter Trockenzeit sortieren flinke Hände das Produkt nach Qualität und Größe. Die Schoten, die ihre volle Elastizität behalten haben, werden jetzt zu handlichen Bündeln geschnürt und in eine Art gewachstes und geschwefeltes Pergament eingeschlagen. In großen Holzkisten verpackt, reift die Vanille weitere acht Monate und verfeinert dabei ihren geschmacklichen Reichtum.

Mayers Stolz auf die Arbeit seiner Genossenschaft ist unüberhörbar, je weiter der Rundgang fortschreitet. Dennoch will sich kein allzu großer Enthusiasmus einstellen. Der Grund dafür: Seit Anfang der neunziger Jahre steckt die Vanilleproduktion auf La Réunion in ihrer tiefsten Krise seit Menschengedenken. Nachdem auch Indonesien massiv in die Produktion eingestiegen ist, sind die Preise auf dem Weltmarkt in kürzester Zeit um fast die Hälfte gesunken. Für die Vanillepflanzer von Réunion hieß das Elend und Arbeitslosigkeit.

Licht und Schatten

Scho der eigentliche "Erfinder" der Bourbon-Vanille konnte sich - Ironie der Geschichte - keines besonders glücklichen Schicksals erfreuen. Denn es brauchte eine kräftige Dosis Erfindergeist, bis die gelb-grün blühende Orchidee auch fern ihrer Heimat ihre kostbare Frucht entfalten konnte. Das Problem: In Mexiko hatte eine kleine Bienenart die schwierige Arbeit der Befruchtung übernommen. Nachdem jahrelange Versuche, sie durch Menschenhand zu ersetzen, fehlgeschlagen waren und der *Vanilla planifolia* nur ein Dasein als Schmuckliane zu bleiben schien, war es der zwölfjährige Sklave Edmond Albius - so sein voller Name nach der Befreiung aus dem Sklavendasein -, der eine Lösung fand: Es reichte, eine kleine Blatlippe zwischen dem Pollen und Narbe der Blüte umzuklappen, um den Bienenfleiß in eine für Menschen praktikable Technik zu übersetzen.

Wie viele seiner Leidensgenossen wurde auch Edmond Albius mit dem Ende der Sklaverei in den Strudel von Arbeitslosigkeit und Kriminalität gezogen und erhielt erst viel später ein bescheidenes Gnadenbrot - die Vanille-Pflanzer von Réunion waren in der Zwischenzeit durch seine Erfindung reich geworden. Undank ist der Welt Lohn!

Kristallkugeln und Kaffeesatz bemüht in St. Benoit heute niemand, um die Zukunft der Vanilleproduktion vorherzusagen, obwohl die Spuren von Voodoo- und sonstigem Zauberwerk auf der Insel ansonsten unübersehbar sind. Stattdessen setzt man mehr auf Tatkraft und Erfindergeist. Vanille von Réunion, die alte, echte Bourbon-Vanille, soll, wenn es nach dem Willen von François Mayer geht, zu einem kulinarischen Spitzenprodukt gestylt und weltweit zu attraktiven Preisen vermarktet werden. Das bedeutet zuallererst strengste Selektion des Rohmaterials und Kontrolle des Trocknungs- und Reifeprozesses. Darüber hinaus soll ein internationales Gütezeichen für besondere Qualitäten - und vor allem für Echtheit - bürgen.

Ein neues Label

Die ideale Kundschaft für ihr Produkt finden die Pflanze von Réunion dabei schon heute direkt vor der Haustüre: Hunderttausende Touristen, die Jahr für Jahr die Insel besuchen. Auf diesem Markt hat der große Konkurrent der Coopérative de la Vanille, die Maison de la Vanille in St. André, derzeit die Nase vorne. In dem schmucken Kolonialhaus der Familie De Floris, die zu den ersten Vanille-Pflanzern der Insel gehörte - der Streit, wem nun wirklich das Verdienst gebührt, die Orchidee hier eingeführt zu haben, ist noch immer nicht entschieden, ganz im Gegensatz zur Geschichte des Sklaven Edmond, dessen Verdienste verbürgt und verbrieft sind -, und seinen Ateliers fühlt man sich noch heute ein wenig ins vergangene Jahrhundert zurückversetzt. Zum Entzücken und Erstaunen der vielen Besucher, die den Weg von St. Gilles oder St. Leu an der Westküste nicht scheuen, um sich in die Geheimnisse der Vanilleproduktion einweihen zu lassen, hat die Familie De Floris in ihrem Vanille-„Museum“ nicht nur ihre Produktionsstätte, sondern auch ihren Wohnsitz, was der Maison de la Vanille besondere Authentizität verleiht.

Solche Exkursionen gehören auf der tropischen Vulkaninsel fast zum Pflichtprogramm jedes Reisenden. Schließlich ist Réunion alles andere als eines der klassischen Hotel-Strand-Disco-Ferienziele, wie das benachbarte Mauritius. Vor allem die Orte an der Westküste mit ihrem angenehmen, vor Winden und Stürmen weitgehend geschützten Klima und ihren kleinen, aber reizvollen Stränden - gebadet wird im Schutz der

Lagune - , sind Traumziele für Aktivreisende. La Fournaise und die drei "Cirques" bieten Bergwanderern und Kletterern ideales Terrain. Immerhin geht es auf kürzeste Distanz, ständig begleitet von farbenprächtiger Fauna, vom Meeresspiegel bis auf Quote Dreitausend, und das schafft in umgekehrter Richtung auch ideale Bedingungen für alle, die schnellstmöglich abwärts wollen - Deltaplan- und Gleitfallschirmfreaks geben sich den Startplatz quasi in die Hand. Was dagegen die Wellenbesessenen betrifft, Surfer und Windsurfer aller Kategorien, so tragen die in St. Leu sogar regelmäßig Weltcuprennen aus.

Aktivziel Réunion

Den weniger auf Leistungssport Bedachten bleiben "Safaris" im Geländewagen, Kanufahrten und Rafting auf den Wildbächen im Süden, Tauchen und Hochseeangeln in St. Gilles und schließlich die zahlreichen Museen oder die Schildkrötenzucht von St. Leu. Wer wirklich nur in der Sonne faulenzen will, sollte sich wenigstens abends zu wirklich lohnenswerten gastronomischen Exkursionen in die französisch-kreolisch-indisch-chinesische Küche aufmachen, die sich in den letzten Jahren zu einem beachtlichen Niveau aufgeschwungen hat.

Abschied von Bourbon-Réunion: Das satte Grün der Zuckerrohrfelder verabschiedet sich genauso eindrucksvoll, wie es bei der Ankunft begrüßt hatte. Von den Mühen der Vanille-Pflanzer, von den Schwierigkeiten der Kooperative, ihren Hoffnungen und Sorgen, ist aus dem rasch an Höhe gewinnenden Jumbo nichts mehr zu spüren. Die Leichtigkeit des Seins in den Tropen: von hier oben scheint sie intakt, übt ungebrochen ihren Zauber aus.

REISETIPS

Anreise:

Die bequemste Flugverbindung nach Réunion bietet Air France an. Von Paris aus geht es täglich und ohne Zwischenlandung auf die Insel in den Tropen und der billigste Tarif Paris-St. Denis liegt bei nur ca. 950

DM (hin und zurück bei einem Mindestaufenthalt von 6 Tagen). Mit dem Jumbo dauert der 10.000-Kilometer-Flug knapp elf Stunden. Gute Anschlußmöglichkeiten bestehen dabei von allen wichtigen deutschen Flughäfen. Informationen bei Air France und in allen IATA-Reisebüros.

Die Vorwahl für La Réunion ist die 00262, direkt gefolgt von der Teilnehmernummer. Auskünfte erteilt in Deutschland die Maison de France, Westendstraße 47 in Frankfurt/Main, Tel: 069-7560830

Unterkunft:

Hotel St. Alexis in St. Gilles-Boucan Canot, Tel: 244204, die schönste Anlage mit dem besten Restaurant der Insel, Zimmer allerdings nicht allzu groß, DZ 260 - 390 DM zuz. Frühstück.

Hotel Maharani in St. Gilles-Boucan Canot, Tel: 245300, mit den größten Zimmern der Insel, gut gepflegtes Hotel unter indischer Leitung mit vielen Kunstwerken aus Indien eingerichtet, DZ ca. 310 bis 370 DM zuz. Frühstück.

Grand Hotel des Mascareignes in St. Gilles-Boucan Canot, Tel: 243624, etwas abseits vom Strand gelegen, großzügige Anlage und gute Zimmer, DZ ca. 240 - 290 DM zuz. Frühstück.

Hotel L'Apolonia in St. Leu, Tel: 346262, sehr schöne Anlage für jüngeres, sportliches Publikum, dicht am Strand mit dem besten Surf, DZ ca. 190 - 260 DM mit Frühstück.

Alle Preise sind Standardpreise, bei Buchung über Reisebüros oder im Rahmen von Pauschalangeboten ergeben sich oft erhebliche Nachlässe.

Gastronomische Entdeckungen:

Restaurant Boucan Canot in St. Gilles-Boucan Canot, Tel: 244120, wunderschöne Terrasse direkt am Strand, gepflegte Küche und gute Weine, ca. 70 - 90 DM mit Wein.

Restaurant La Hunière im Hotel Hotel St. Alexis in St. Gilles-Boucan Canot, Tel: 244204, das beste Restaurant von La Réunion,

cuisine métropolitaine, wie die französische Küche hier heißt, ca. 80 - 120 DM mit Wein.

L'été glacé, 19 rue de la Compagnie in St. Denis, Tel: 201401, kleines, sympatisches Bistro mit Quiches, Salaten und verführerischen Torten zu sehr anständigen Preisen, ca. 15 - 25 DM.

Ferme Auberge d'Eva Annibal in Bras-Panon, nur mittags geöffnet, in Bras-Panon von St. Denis kommend links in Richtung "Club Hippique" abbiegen. Hier kocht Mama noch selbst. Echt kreolische Küche zum Verlieben, der Wein ist allerdings zum Abgewöhnen und der Rhum mit Vorsicht zu genießen. ca. 40 DM.

Daneben sind noch das Le St. Gilles am Hafen der gleichnamigen Stadt und das Tandjore im Hotel Maharani in St. Gilles-Boucan Canot interessant, leiden aber unter schwankendem Leistungsniveau und ungünstigem Preis-Leistungs-Verhältnis.

Ein Tip noch für Schleckermäuler: das beste Eis der Insel bekommt man in St. Gilles-L'Hermitage in der **Villa du Lagon**, direkt neben dem Sore-Supermarkt.

Die Vanille:

Coopérative de la Vanille, 21 Route Nationale in Bras-Panon, Tel: 517012, Besichtigungen Mo - Fr 8 - 12 Uhr und 13:30 bis 17 Uhr, Sa 9 - 12 Uhr. Maison de la Vanille, 466 rue de la Gare in St. André, Tel: 460014, Besichtigungen: Di - So 8:30 - 12 Uhr, 14 - 17:30 Uhr.

Attraktionen für Aktivurlauber:

Den besten Surf gibt es in St. Leu, Tauchen und Hochseefischen können Sie vom Hafen in St. Gilles aus, Bergwanderungen und Kletterpartien werden von St. Joseph, der Plaine des Cafres und dem Cirque de Salazie aus organisiert. In Cilaos können Sie Heilbäder genießen, in St. Joseph Rafting und Kanufahren und im selben Ort sowie in St. Paul Paragliding und Deltaplanfliegen lernen. Informationen zu all diesen Aktivitäten finden Sie in den Broschüren des Comite du Tourisme de La Réunion, Résidence Vétuvier, 23 rue Tourette in St. Denis, Tel: 418441 und an den Rezeptionen der meisten Hotels der Insel.

World Wine

Wein & Reisen

La Réunion ist jedoch nicht nur eine Insel für Sportliche. Wer dem sportlichen Streß ein Kulturprogramm vorzieht, der hat die Auswahl zwischen mehreren Museen: Musée Lón Dierx, Musée Historique de Villèle und das Muséum d'Histoire Naturelle in St. Denis, Conservatoire Botanique in St. Leu, Musée Agricole et Industriel Stella Matutina in Piton St. Leu. Außerdem bietet St. Leu auch eine Schildkrötenzucht und eine Straußenfarm, in Ste. Clotilde gibt es einen netten, kleinen Zoo.