

Wilde Vanille aus dem Regenwald



Wenn Luis Poveda nach seiner Vanille sehen will, streift er durch den Regenwald. Der 49-Jährige ist Mitglied der Genossenschaft Kallari, die sich gemeinsam mit

„GEO schützt den Regenwald e. V.“ für den nachhaltigen Anbau von Biovanille in Ecuador einsetzt. Während an anderen Orten für Vanilleplantagen Flächen gerodet werden, trägt die Gewürzvanille von Kallari im Amazonasbecken sogar zum Erhalt des Regenwalds bei.

Rund 750 Kleinproduzenten sind in der Kooperative zusammengeschlossen. Fast alle gehören dem indigenen Volk der Kichwa an. Sie leben östlich der Anden, wo sich der Río Napo durch die gleichnamige Provinz schlängelt. Einkommensquellen sind rar, daher ist die Gefahr groß, dass Waldanwohner illegal Holz schlagen, um ihre Familien zu ernähren.

Kallari hat sich für einen anderen Weg entschieden: Die Genossenschaft vertreibt nachhaltig erzeugte Produkte wie Edelkakao, Kunsthandwerk und Vanille.

„GEO schützt den Regenwald“ finanziert dieses Vorhaben – seit Juni 2018 mit einem Zuschuss des Bundesministeriums für wirtschaftliche Zusammenarbeit und

Entwicklung. Zu Beginn des Projekts zog das Kallari-Team aus wild vorkommenden Vanillerranken Tausende Setzlinge und verteilte sie an 300 Familien zur Pflanzung. Auf deren „Chakras“ – Anbauflächen mitten im Regenwald – gedeihen Yucca, Kochbananen, Kakao und viele weitere Pflanzen. Die Vanille klettert an Bäumen inmitten dieser Artenvielfalt in die Höhe.

Damit die Schoten fachgerecht verarbeitet werden können, sorgte „GEO schützt den Regenwald“ auch für Infrastruktur: Im Bio-Zentrum wird die Vanille getrocknet und fermentiert. In den ersten Jahren glitzerten die fertigen Schoten noch eingehüllt in weiße Kristalle wie Weihnachtsbaumschmuck. Der funkelnde Überzug war ausgeschwitztes Vanillin – ein Zeichen für einen hohen Gehalt des Aromastoffs. Was das Projektteam nicht wusste: Die Kristalle zeigten auch, dass die

Schoten zu stark getrocknet worden waren. Gemeinsam mit „GEO schützt den Regenwald“ wählte die Kooperative einen Vanilleexperten aus Mexiko aus, der die Produzenten an 30 Tagen im Jahr berät. Er zeigt den Kichwa, wie sie die Ausbeute an Vanilleschoten erhöhen können. Heute glitzert die Vanille vom Río Napo nicht mehr, Trocknung und Fermentierung sind fein abgestimmt.

Noch rentiert sich der Aufwand kaum, doch das soll sich ändern: Durch eine konsequente Bestäubung – die von Hand erfolgen muss, weil natürliche Bestäuber nur im Ursprungsgebiet der Vanille in Mexiko zu Hause sind – will die Kooperative genug Vanille produzieren, um diese nachhaltig zu vermarkten.

Luis Poveda hat sich dafür schon einmal eine Lesebrille angeschafft. Mit ihr fällt ihm die Bestäubung der zarten Blüten leichter. „GEO schützt den Regenwald e. V.“ unterstützt weltweit Projekte wie das der Kallari-Kooperative. Weitere Informationen unter www.geo.de/regenwald

Die Kallari-Kooperative in Ecuador zieht Vanille, ohne Bäume zu roden (l. u.). Beim Trocknen wird jede Schote einzeln für beste Qualität von Hand durchgewalkt und dann getrocknet (u.)

