

Vanille in Gefahr: Klimawandel bedroht Anbau und Verfügbarkeit

Wegen steigender Temperaturen droht Vanille bis 2050 knapp und teuer zu werden. Das hat auch Folgen für Bäckereien, Konditoreien und Produzenten in Österreich.



Vanille ist für viele österreichische Traditionsbetriebe ein zentrales Gewürz: von Vanillekipferl über Eis bis hin zu feiner Patisserie. © Unsplash/ Sidath Vimukthi

Klimakrise macht Vanille zur Luxusware?

Vanille – die „Königin der Gewürze“ – könnte bald seltener und teurer werden. Eine neue Studie zeigt: Der Klimawandel gefährdet nicht nur wildwachsende Vanillearten, sondern auch die Bestäuber, auf die sie angewiesen sind. Für Österreichs Bäcker, Konditoren, Cafetiers, Chocolatiers und Lebensmittelhandwerker ist das eine ernste Entwicklung – schließlich gehört echte Vanille zu den unverzichtbaren Zutaten in vielen Produkten.

Tropen unter Druck: Lebensräume schwinden

Ein internationales Forschungsteam der Universitäten Leuven (Belgien) und Costa Rica hat anhand von Klimamodellen untersucht, wie sich steigende Temperaturen und Wetterextreme auf elf wilde Vanillearten sowie sieben bestäubende Bienenarten auswirken könnten. Bis 2050 könnten mehrere Vanillesorten mehr als die Hälfte ihrer natürlichen Lebensräume verlieren – vor allem in Mittelamerika, dem Ursprungsgebiet vieler Arten. Kritisch ist vor allem, dass Pflanzen und Bestäuber künftig nicht mehr zur gleichen Zeit am gleichen Ort existieren könnten. Vanillepflanzen sind häufig auf nur wenige Insektenarten angewiesen – fallen diese aus, findet keine Bestäubung mehr statt.

Österreichs Patisserie in Bedrängnis?

Vanille ist für viele österreichische Traditionsbetriebe ein zentrales Gewürz: von Vanillekipferl über Eis bis hin zu feiner Patisserie. In der Regel stammt die hierzulande verwendete Vanille aus Madagaskar, Mexiko oder Indonesien – und genau diese Regionen sind besonders anfällig für klimatische Veränderungen. Bereits heute ist der Preis für echte Bourbon-Vanille auf einem historisch hohen Niveau, teils über 500 Euro pro Kilogramm.

Mögliche Auswirkungen für heimische Betriebe:
Bereich Risiko bei Vanille-Knappheit

Bereich	Risiko bei Vanille-Knappheit
Bäckereien	Preissteigerungen für Kipferl, Striezel, Brioche
Konditoreien	Höhere Kosten für Cremen, Torten, Desserts
Chocolatiers	Qualitätsverlust bei Pralinen und Ganaches

Bereich	Risiko bei Vanille-Knappheit
Cafés & Eissalons	Einschränkungen bei Vanilleeis & Milchshakes
Landwirtschaft	Bedarf an Alternativen & Anpassung im Anbau

Geringe genetische Vielfalt - großes Risiko

Die heute im Handel verwendete *Vanilla planifolia* ist besonders anfällig für Krankheiten, Trockenheit und Hitze. Sie besitzt eine sehr begrenzte genetische Vielfalt, was sie verletzlich gegenüber klimatischen Veränderungen macht. Wildarten könnten hier wertvolle genetische Reserven bieten – wenn sie erhalten bleiben.



Der Klimawandel gefährdet nicht nur wildwachsende Vanillearten, sondern auch die Bestäuber, auf die sie angewiesen sind. © Lakrumi Biological Spices

Aufruf zu Schutz und Forschung

Die Studienautor:innen fordern mehr internationale Zusammenarbeit, um die genetische Vielfalt der Vanille zu bewahren und den Anbau klimaresilienter zu machen. Für Bäcker, Chocolatiers und Produzenten könnte das langfristig über die Verfügbarkeit und Preisstabilität des beliebten

Gewürzes entscheiden.

Auch Österreich kann hier einen Beitrag leisten – etwa durch die Förderung von Forschungsprojekten im Bereich Lebensmitteltechnologie, die Entwicklung von Ersatzstoffen oder durch die Umstellung auf nachhaltigere Lieferketten.

Besuchen Sie uns auf: baeckerzeitung.at