

Vanille duurder dan zilver

Vanille is nu duurder dan zilver: 500 euro per kilo

Met 500 euro voor een kilo is vanille nu op saffraan na de duurste specerij. Twee achtereenvolgende slechte oogstjaren in Madagascar, veruit de grootste leverancier, hebben de prijs tot grote hoogte opgedreven.

Doordat meer dan driekwart van de vanille in Madagaskar wordt geteeld, was het product altijd al gevoelig voor veranderingen in aanbod en dus prijsschommelingen, zegt Gerard Jansen, directeur van delicatessengroothandel Vanilla Venture. Eén mindere oogst en het wereldwijde aanbod keldert. Dus toen een slechte oogst in 2016 gevolgd werd door een rampzalige cycloon in 2017, is de prijs in een paar jaar tijd meer dan vertienvoudigd.

Veel kleine zelfstandigen maken nauwelijks meer winst op bijvoorbeeld vanille-ijs door deze hoge prijzen. Grote zuivelbedrijven merken er minder van. 'Relatief gebruiken we zo weinig vanille dat het voor ons geen issue is,' zegt Jan-Willem ter Avest, persvoorlichter van Campina. Naast echte vanille bevatten hun vanilleproducten natuurlijke vanille-aroma's. Het bedrijf verkoopt bovendien volledige assortimenten aan supermarkten, waardoor een prijsverandering van één ingrediënt wegvalt in het geheel.

Vanille is een van de duurste specerijen ter wereld. Al ruim een jaar schommelt de prijs tussen de 550 en 600 euro, dat is duurder dan zilver, een kilo daarvan kost nu 457 euro.

Die hoge vanilleprijs heeft verschillende oorzaken, vertelt vanille-importeur Henk de Kroon. Zo'n 90 procent van de vanille komt uit Madagaskar. Door het grillige weer op het eiland valt de oogst soms tegen en dat drijft de prijs op, maar dat is niet het enige.

De tienduizenden kleine boeren met vanilleplantages op Madagaskar zijn een veel hogere prijs gaan vragen voor hun product. De prijs die ze krijgen is in 5 jaar tijd zeker tien keer over de kop gegaan en dat werkt uiteindelijk door in de prijs die wij in de supermarkt betalen.

De 80.000 kleine vanilleboeren verkopen hun waar aan een handvol machtige families op Madagaskar. "Dankzij de smartphone hebben de boeren sinds een paar jaar contact met elkaar. Samen hebben ze besloten om niet meer tegen een lage prijs te verkopen", zegt vanille-importeur De Kroon die twee keer per jaar naar het Afrikaanse eiland afreist.

De boeren kregen volgens Kroon 1000 dollar (887 euro) per jaar. Nu is dat 15.000 dollar. Een goede zaak voor de arme boeren, vindt hij, maar de machtige families zijn inmiddels niet meer bereid om tegen die hoge prijs te kopen. Kortom, de vanillehandel loopt vast en dat stuwt de prijs.

Vanilleboeren moeten gewapend op pad om hun gewassen te beschermen

Vanilleboeren in Madagaskar moeten gewapend op pad om hun gewassen te beschermen. Door de forse stijging van de prijs is de specerij enorm in trek bij dieven. De forse stijging van de vanilleprijs zou goed nieuws moeten zijn voor de boeren die de luxe specerij verbouwen. Het tegendeel is echter waar.

Bijna iedere nacht moeten zij eropuit, bewapend met roestige machetes en pistolen, om hun gewassen te beschermen tegen dieven. Vier op de vijf boeren zouden te maken hebben met deze vanilleroovers. Dit jaar zijn er al meer dan duizend opgepakt, nog veel meer zijn er waarschijnlijk ontsnapt. Tientallen diefstal-gerelateerde moorden maken dat de schrik er bij de agrariërs goed in zit.

Om het land vol kostbare vanillepeulen te beschermen tegen de dieven, roepen lokale gemeenten de hulp in van de politie. Die staat echter niet altijd paraat. Veel boeren nemen daarom het heft in eigen hand en patrouilleren met pistool en machete op zak 's nachts in de plantages. Dat de emoties soms hoog oplopen, blijkt wel uit een recente aanval op vijf veronderstelde plundersaars. Zij werden naar het dorpsplein geslept en met machetes en harpoenen vermoord.

Achtergrond: Vanilleproductie

Arbeidsintensief bestuivingsproces

De vanilleplant is een orchidee die oorspronkelijk afkomstig is uit Mexico. Boeren moeten hun planten elke morgen controleren, aangezien de bloem maar één ochtend bloeit. Precies op dat moment moeten zij die handmatig bestuiven. Ongeveer zeshonderd bloesems produceren één kilo vanillepeulen. Deze worden op het juiste moment geplukt, verhit en daarna gedroogd. De vruchten krijgen pas hun geur en smaak nadat ze zijn gefermenteerd tot zwarte, kleverige en buigzame stokjes. Het hele proces, tot en met de voorbereiding voor de export, neemt bijna twee jaar in beslag.

Synthetische vanille

Vanille zit in heel veel producten: chocolade, ijs, kaarsen, parfum. In veel gevallen zit hier geen natuurlijke maar kunstmatige vanille in. Wetenschappers maken dit al sinds de negentiende eeuw van synthetische vanilline, de aromastof die voor de typische smaak en geur zorgt. Dit wordt gewonnen uit kruidnagel, kaneel of hout. Het is niet gek dat veel bedrijven dit verkiezen boven natuurlijke vanille, omdat het zo'n twintig keer goedkoper is. IJs met het label 'vanille' moet zijn smaak daadwerkelijk verkrijgen van vanillestokjes. Als dat niet het geval is, moet er 'vanille-aroma' of 'kunstmatige vanille' op de verpakking staan.



Vanilla planifolia



Vanilla planifolia



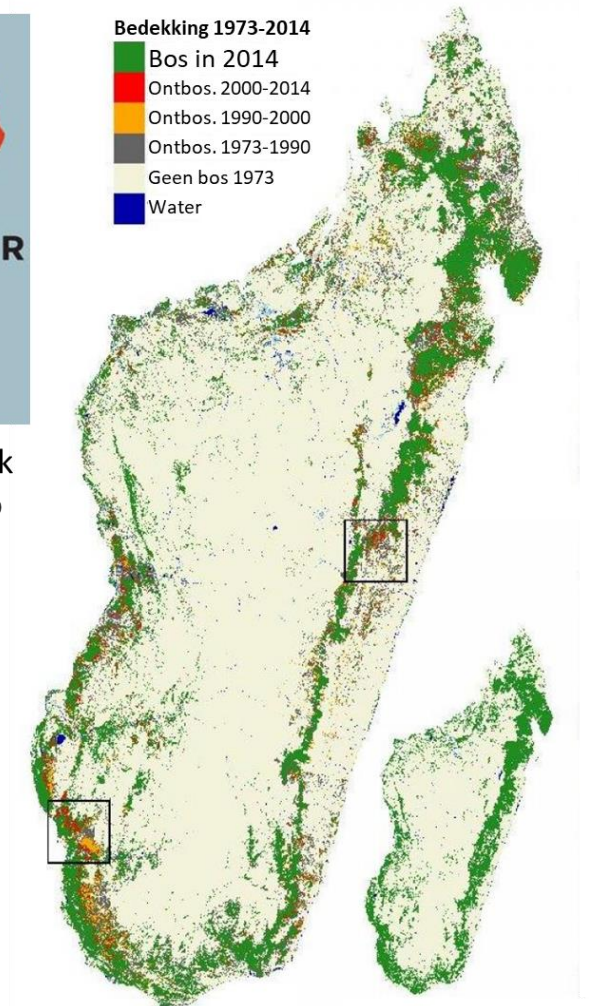
Vanillepeulen aan de plant.



Arbeiders drogen vanillepeulen in de zon op Madagaskar.



Vanilleteelt voornamelijk in de bosrijke Sava-regio



Bosbedekking in 1950

Ontbossing op Madagaskar en locatie vanilleteelt.



Waarom is vanille zo duur?

Vanille is een van de duurste specerijen ter wereld. De bloemen van de orchidee worden tegenwoordig overal ter wereld met de hand bestoven en daarmee bevrucht. Dit is een arbeidsintensief proces.



Vanille wordt met de hand bestoven, zoals hier op Madagaskar.

Tussen het moment van bestuiven en de uiteindelijke verkoop zit ruim een jaar tijd. Na oogst worden de peulen gedompeld in heet water, waarna ze een aantal dagen moeten drogen in de zon. 's Nachts worden ze gewikkeld in doeken, waardoor ze gaan 'broeien'. Hierna vindt dan weer een selectie plaats. Maar een klein deel (10-15%) is van voldoende kwaliteit om als vanillestokje te worden verkocht. Al dit handwerk zie je natuurlijk terug in de prijs.

Getatoëerde vanille

Vanille is afkomstig van een orchidee, een tropische slingerplant met bleekgele eendagsbloemetjes waaruit na de bevruchting sperzieboonachtige, sappige groene peulen groeien.



Oorspronkelijk groeide deze orchidee alleen in zuidelijk Mexico waar een inheemse kleine bij voor de natuurlijke bevruchting zorgde. Na jaren van onduidelijkheid ontdekte een Spaanse slaaf hoe je de bloemen kunstmatig kon bevruchten. Met een bamboestokje duwde Edmond Albius een schotje in de bloem opzij en drukte de stijl en de stamper op elkaar, *et voilà*, bevruchting geslaagd!



Dit zwarte goud is ondertussen zo kostbaar dat handelaren de peulen als het ware tatoeëren met een teken van herkomst waardoor van ergens opgedoken vanille snel de herkomst bepaald kan worden, zodat deze minder aantrekkelijk wordt voor dieven om te stelen.