

## Original Vanillekipferl-Rezept aus Wien

### Zutaten:

- 200 g Butter
- 90 g feiner Zucker
- 1 Eigelb (Klasse M Ei)
- 120 g gemahlene Walnüsse
- 280 g glattes Weizenmehl (Type 405)
- 2 Packungen Vanillezucker
- 100 g Puderzucker
- 1 Prise Salz

### Zubereitung:

Das Mehl in eine Schüssel sieben. Die gemahlene Walnüsse, den Zucker, eine halbe Packung Vanillezucker, das Salz, die kalte Butter in Flöckchen und das Eigelb dazugeben. Alle Zutaten zu einem Mürbeteig verkneten.

Den Teig in eine Folie wickeln und im Kühlschrank mindestens 2 Stunden ruhen lassen.

Den Backofen auf 190°C vorheizen. Den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche portionsweise zu kleinfingerdicken Röllchen formen und von den Rollen 5 cm lange Stücke abschneiden. Diese Teigstücke zu kleinen Kipferl biegen. Die Kipferl auf der mittleren Schiene im Ofen 10 Minuten backen bis die Kipferl schön goldgelb sind. Die Kipferl ein paar Minuten abkühlen lassen, bis man sie gut mit bloßen Händen angreifen kann. In der Zwischenzeit den restlichen Vanillezucker mit Puderzucker in einen tiefen Teller sieben und dann die noch warmen Vanillekipferl ganz vorsichtig darin wenden.

### Eine Geschichte zur Vanille:

Es gibt viele Möglichkeiten den Geschmack von Vanille zu erzeugen. Die ursprüngliche Methode ist, das Vanillearoma aus der Vanilleschote zu gewinnen. Dazu muss man weit weisen, zum Beispiel nach Madagaskar, eine große Insel östlich vom afrikanischen Festland. Oder auf die ganz kleine Insel La Réunion, die nochmal östlicher von Madagaskar, mitten im indischen Ozean liegt. Dort wachsen Vanille-Orchideen rankend auf anderen tropischen Pflanzen. Normalerweise übernehmen dort klitzekleine langrüsselige Kolibris die Bestäubung der Vanilleorchideen. Nachdem die Kolibris aber dort kaum mehr leben, müssen die Blüten für die Erzeugung von Vanillearoma einzeln von Menschenhand, oft auf Vanille-Plantagen, bestäubt werden. Das ist einer der Gründe, warum „echte“ Vanille so teuer ist.

Vanille ist nach Safran das zweit teuerste Gewürz der Welt. Die weltweite Ernte von Vanille beträgt jährlich nur 1000 Tonnen. Das reicht schon lange nicht mehr aus – vor allem, wenn alle zu Weihnachten Vanillekipferl mit echter, natürlicher Vanille backen möchten. Deshalb haben sich Forscher aus Norwegen, Dänemark, Frankreich und sogar aus Japan etwas ausgedacht.

Grund dazu war die Frage „was ist denn natürlich“? Forscher aus aller Herrenländer haben versucht, andere natürliche Quellen für das Vanillearoma zu finden. Und siehe da, sie haben einiges gefunden.

Mein Vanillekipferl kommt aus dem Wald.

Aus robusten bayerischen Fichten kann man Vanillearoma erzeugen. Aus hundert Kilo Fichtenholz kann man drei Kilo Vanillin gewinnen. Genauer genommen, aus dem im Holz enthaltenen Lignin. Dafür wird

das Lignin in einem chemischen Verfahren aufgespalten, woraufhin Vanillin als Reaktionsprodukt entsteht. Es gibt auch noch einen zweiten Weg, wie man Vanillearoma aus Holz erzeugen kann. Man muss dazu nur einen kleinen Umweg über das Papier einlegen. Aus Holzabfällen, die bei der Papierherstellung entstehen, wird ebenso „naturidentisches“ Vanillin produziert.

Das Holz der Fichten, die in Bayern die häufigste Baumart ist, nimmt demnach neben seiner Rolle als Baustoff und erneuerbare Energiequelle, als Rohstoff für Möbel und Papier auch eine Rolle in der Lebensmittelindustrie ein. Das Schöne dabei ist, dass sich die einzelnen Anwendungen nichts wegnehmen. Für das Vanillin braucht man das Lignin aus der Fichte, für das Papier die weichere Cellulose. Zum Schreinern und Bauen werden die starken, guten Segmente der heimischen Bäume eingesetzt und bei der modernen Holzenergie kommen schwächere Sortimente oder auch Säge-Abfälle zum Einsatz.

Die Nase vorne bei der professionellen Herstellung von Vanillearoma aus Holz sind die Norweger. Die haben es ja auch einfach – Fichten haben die noch und nöcher. Seit über 50 Jahren produziert ein norwegisches Unternehmen Vanillin, und seit 20 Jahren sind sie sogar die einzigen Hersteller auf der ganzen Welt. Bei der drohenden Knappheit an fossilen Rohstoffen und der zeit- und kostenintensiven Herstellung von natürlicher Vanille, erfreut sich das norwegische Unternehmen sogar über steigende Absatzzahlen für ihre „naturidentische“ Vanille.

Oder, mein Kipferl kommt aus...

Die Vanille für unsere Kipferl können auch aus dem Farbstoff Curcumin und Enzymen produziert werden, wie Forscher aus Hannover entdeckt haben. Dänische Gentechnologen stellen Vanillin wiederum aus Hefe her. Weitere Forscher aus Shanghai haben einen neuen Darmkeim Escherichia Coli gezüchtet und gepaart mit Fremdenzymen Vanillin hergestellt. Aus alten Zeitungen produziert ein französischer Anbieter das Vanillearoma. Wenn Sie jetzt schon denken, dass das nicht mit rechten Dingen zugeht und relativ unappetitlich ist, habe ich hier noch ein verrücktes Ergebnis aus Japan: Vanille aus Kuhfladen. Rinder können das Lignin in ihrem Futter nicht verdauen, können es aber aufschließen. Schlussendlich landet das Lignin dann im Kuhfladen und somit haben die Rinder das chemische Verfahren der Aufspaltung für so manche Maschinen übernommen. Dieses erstaunliche Resultat ist bestimmt auch für die Pelletindustrie interessant. Denn das holzeigene Lignin wird dort hauptsächlich als Bindemittel in der Pellet-Erstellung verwendet.

Na Mahlzeit, sag ich da nur. Da bleibe ich doch am liebsten bei dieser Variante: „Mein Vanillekipferl kommt aus dem Wald.“

proHolz Bayern Eventhinweis:

„Mein Vanillekipferl kommt aus dem Wald“

Einladung zum Vanillekipferl-backen und Themenabend zur Holzbasiereten Bioökonomie.

20.11., 16:00 Uhr, Ballabeni Werkstatt, Seidlstraße 28, 80335 München