

Noch Fragen?

Kontaktieren Sie uns:

Koordinationsbüro -
Innovationsraum NewFoodSystems

Max Rubner-Institut
Bundesforschungsinstitut für
Ernährung und Lebensmittel
Institut für Sicherheit und Qualität bei
Obst und Gemüse

Adresse: Haid-und-Neu-Straße 9
76131 Karlsruhe

Telefon: +49 (0)721 6625 571

E-Mail: nfs.koordination@mri.bund.de

Besuchen Sie unsere
Internetseite unter
www.newfoodsystems.de
oder folgen Sie uns auf unseren
sozialen Kanälen!



Projektpartner:



Laufzeit: 01. Januar 2022 – 31. Dezember 2024



Gedruckt auf Recyclingpapier.



GEFÖRDERT VOM

Bundesministerium
für Bildung
und Forschung



Version: 082022 Änderungen vorbehalten.

Bildnachweis: Janosch Gruschczyk | www.janosch-fotografie.de

Innovationsraum NewFoodSystems –
Forschung zu neuen Lebensmittelsystemen

SustainVanil

Steigerung und Stabilisierung
des Ertragspotentials von Vanille
durch innovative Anbautechniken & -systeme



NewFoodSystems
Neue Lebensmittelsysteme

Der Hintergrund

Vanille, eines der beliebtesten Gewürze der Welt, steht der Weltbevölkerung seit ihrer Entdeckung als hochwertige Nutzpflanze nur sehr begrenzt zur Verfügung. Erntemengen und Qualitäten sind aufgrund vieler Herausforderungen des etablierten Anbaus äußerst instabil, wodurch der Handel mit Vanille bereits seit Jahrzehnten eine Spekulationssache ist. Und doch ist Vanille heute aus Lebensmitteln und Kosmetika nicht mehr wegzudenken. Um der hohen Nachfrage nach Vanillearoma gerecht zu werden, wird aus petrochemischen und biosynthetischen Verfahren gewonnenes Vanillin zur Aromatisierung von zahlreichen Produkten eingesetzt. Ein Trend, der sich jedoch kaum mit dem Wunsch vieler Konsumenten nach mehr natürlichen Lebensmitteln in ihrer Ernährung vereinbaren lässt. Um diesem Wunsch in Zukunft gerecht zu werden, muss eine Steigerung der Erntemengen und eine Stabilisierung der Qualität der Vanillefrüchte erreicht werden.



Das Projekt

Das Projekt „SustainVanil“ will einen Beitrag zur Erhöhung der Erntemengen von qualitativ hochwertiger Vanille leisten. Ziel ist es, ein innovatives, klimaunabhängiges Indoor-Kultursystem für die ganzjährige Kultivierung von Vanille zu entwickeln. Im Rahmen des Projekts werden des Weiteren pflanzenphysiologische Wachstums- und Entwicklungsprozesse der Vanille untersucht, Veränderungen des Inhaltsstoffprofils (Metabolom) während dieser Prozesse analysiert und neue biologische Pflanzenschutzmaßnahmen erforscht. Aus diesen Untersuchungen hervorgehende Erkenntnisse werden Anwendung in der Optimierung des etablierten Vanilleanbaus auf Madagaskar und der Entwicklung einer ergänzenden Produktionsweise von natürlicher Vanille in neuen Kultursystemen finden.

Unsere Projektziele

- **Entwicklung eines Indoor-Kultursystems für die ganzjährige Kultivierung von Vanille**
- **Erweiterung und Verbesserung der Anbaumethodik im Freilandanbau auf Madagaskar durch einen aktiven Informationsaustausch**
- **Identifizierung von Mikroorganismen(-gemischen) zur gezielten Unterdrückung von pilzlichen Schaderregern im Vanilleanbau**
- **Analyse des Metaboloms und des Mikrobioms von Vanillepflanzen und -früchten**
- **Bewertung von Wirtschaftlichkeit und Nachhaltigkeit indoor-kultivierter Vanille sowie die regulatorische Klärung des innovativen Produkts „Indoor-Vanille“**