

## Vanille - Marktbericht Januar/Februar 2017

**Madagaskar** - Der Handel mit Vanille ist so schwierig wie selten und ist geprägt durch nie dagewesene Höchstpreise und immer schlechter werdende Qualitäten aus dem Hauptproduktionsland Madagaskar. Es bestehen große Unsicherheiten bezüglich Angebot und Nachfrage. Tatsächlich sind die Läger vielerorts leer. Der Kampf um Marktanteile in der Aromenindustrie und die Vor-Ort-Präsenz einiger Aromen-Multis in Madagaskar bestimmen die Entwicklungen der letzten Jahre. Aus einem Nischen-Gewürz wurde eine „Commodity“. Industrielles Quick-Curing und die Extraktion Grüner Vanille sind keine guten Nachrichten für die Qualitäten und erst recht nicht für die Hunderttausende von Angestellten im Vanillesektor Madagaskars, die dafür nicht mehr gebraucht werden.

**Bedarf** - Handwerklich hergestellte Lebensmittel mit Vanille sind zu den aktuellen Preisen nahezu unverkäuflich. Auch der weltweite Bedarf an Vanille für kleinere und mittlere industrielle Anwendungen bricht immer weiter zusammen. Hingegen scheint es immer noch Großverbraucher zu geben, die offenbar die Preise weiterhin mitgehen. Dies freut kurzfristig die Vanille-Bauern, die trotz verfrühter Ernte und schlechtem Handling der Vanille so viel Geld verdienen wie nie zuvor. Weltweit 35% Bedarfsrückgang wird bislang geschätzt. Der Rückgang wird sich weiter beschleunigen. Selbst bei den höchsten Weltbedarfs-Annahmen dürfte sich bald die Erkenntnis durchsetzen, dass der Bedarf unter die Produktionsmengen abgefallen sein wird.

**Anbau / Verfügbarkeiten** - Die langanhaltende Preis-Hausse sorgt dafür, dass der Anbau weltweit laufend ansteigt und es ist sicher, dass sich die Verfügbarkeiten von Jahr zu Jahr verbessern. Die Produktionsmengen werden in den Folgejahren voraussichtlich kontinuierlich ansteigen, denn es vergehen 3 Jahre von Pflanzung bis zur ersten Schoten-Ernte. Es gibt noch unverkaufte Ware aus der 2016 Ernte Madagaskars, doch die Bauern haben keinen Verkaufsdruck. Lieber halten Sie noch einige Kilos Vanilleschoten, als diese jetzt in weitere Geldreserven einzutauschen. Die Anzahl der Blüten spricht für eine weitere relativ große Ernte in Madagaskar 2017. Die hohen Preise lassen jedoch noch früheres Ernten und dadurch erneut problematische Qualitäten befürchten.

**Qualitäten** - Das Gros der Madagaskar-Ware (Ernte 2016) ist von minderer Qualität: wenig aromatisch, wenig Vanillin. Zu frühes Ernten (aus Angst vor Diebstahl) und die Vakuumierung im halb fermentierten -sprichwörtlich klitschnassen- Zustand führt zu wenig aromatischer Ware und zu mikrobiologischen Zeitbomben. Alle anderen Ursprünge produzieren stabile und brauchbare Qualitäten. Noch gibt es dort allerdings zu wenig.

**Preise** - Zwischen Dezember und Januar sind unsere Einkaufspreise nochmals um 25% gestiegen. Der Großteil der Marktteilnehmer erwartet für dieses Jahr keine Preisberuhigung. Prognose und guter Rat sind derzeit unmöglich. Soll man wenig aromatische und wenig haltbare Vanille um US-\$ 600/kg einkaufen oder lieber warten? Diese Frage stellen auch wir uns täglich.