

Vanilla



Vanilla













Ein guter Start
A Great Start



Dear readers,

Tonga soa eto Madagasikara – welcome to Madagascar. On this beautiful island in the Indian Ocean, about 7,000 farmers supply us with one of our most important and high-quality products: The vanilla that we subsequently ferment and process in our extraction facility. At the end of 2014, we opened a new, modern and more efficient facility – and during this time, I got to know a place that, for me, symbolizes the unique attitude towards life that reigns on Madagascar. It was a small café on the beach where I have met compelling people every time I have gone there. I sat there together with employees from NGOs, with our customers and naturally with our Symrise colleagues.

With a view over the expanse of blue ocean and in many exciting discussions, I discovered for myself why our involvement here is so satisfying: In Madagascar, we are working with people who are passionate about vanilla. This attitude makes them a perfect match for us; we learn from one another – constantly asking how we can produce a fair and sustainable product even more successfully and reliably. One example that underscores this fact is our receipt of the German Sustainability Award in 2012 in recognition of our hard work.

How exactly we honor the “Queen of Spices” at Symrise is the central focus of this book. It explains in great detail how we improve the living conditions of the farmers in Madagascar – and how we achieve even better quality in our products, create a healthier environment and constantly improve our profitable production processes.

We hope that this book inspires you as we share our passion. Enjoy the read!

Liebe Leserinnen und Leser,

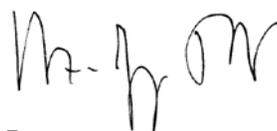
tonga soa eto Madagasikara – willkommen auf Madagaskar. Auf der wunderschönen Insel im indischen Ozean, auf der uns rund 7.000 Kleinbauern eines unserer wichtigsten und hochwertigen Produkte liefern: Die Vanille, die wir anschließend selbst fermentieren und in unserer Extraktionsfabrik verarbeiten. Ende 2014 haben wir vor Ort einen neuen, moderneren und noch leistungsfähigeren Betrieb eingeweiht – und in dieser Zeit habe ich einen Ort kennengelernt, der für mich das besondere Lebensgefühl auf Madagaskar symbolisiert: Eine kleines Strandkaffee, in der ich bei meinen Besuchen jedes Mal spannende Menschen getroffen habe. Ich saß dort mit Mitarbeitern von Nichtregierungsorganisationen (NGO's) zusammen, mit unseren Kunden und natürlich unseren Symrise-Kollegen.

Beim Blick auf die Weite des Ozeans und bei vielen spannenden Gesprächen habe ich für mich herausgefunden, warum unser Engagement dort so viel Befriedigung bietet: Wir haben es auf Madagaskar mit Menschen zu tun, die sich mit Leidenschaft für die Vanille einsetzen. Diese Einstellung passt zu uns – und wir lernen voneinander, wie wir gemeinsam wirtschaftlich und verlässlich ein faires und nachhal-

tiges Produkt erzeugen können. Belegt wird dies zum Beispiel durch den renommierten Deutschen Nachhaltigkeitspreis, mit dem wir im Jahr 2012 für unsere Leistungen ausgezeichnet wurden.

Wie wir bei Symrise die „Königin der Gewürze“ in Ehren halten, zeigt dieses Buch. Und es erklärt im Detail, wie wir die Lebensbedingungen der Kleinbauern auf Madagaskar verbessern – und damit eine noch bessere Qualität unserer Produkte, eine gesündere Umwelt und auch eine wirtschaftliche Produktion erreichen.

Wir hoffen, dass wir auch Sie damit begeistern können. Viel Freude bei der Lektüre!



–
Dr. Heinz-Jürgen Bertram
Chief Executive Officer
Symrise AG
–

**SYMRISE IN MADAGASCAR:
PASSION FOR VANILLA.**

**SYMRISE AUF MADAGASKAR:
MIT LEIDENSCHAFT FÜR DIE
VANILLE.**

Langfristig verbunden *A Long-standing Connection*

Symrise has long been purchasing vanilla in Madagascar. In the recent years, however, the relationships have become increasingly close, complex and deep. Both the company and the farmers have benefited from this closer cooperation. The following is an overview of this development.

Symrise kauft schon lange auf Madagaskar Vanille ein. In den vergangenen Jahren aber sind die Beziehungen immer enger, vielschichtiger und tiefer geworden. Davon profitieren die Bauern ebenso wie das Unternehmen. Eine Übersicht.



Vanilla is a major part of life in the SAVA region, which is named after the main towns located there: Sambava, Andapa, Vohemar and Antalaha. About 80 percent of the world's vanilla, which Madagascar is known for, is produced here. About 70,000 farmers plant, pollinate, care for and harvest the orchid plants on the island. Traditionally, the harvested green beans would then be sold at the market to intermediate retailers. These would then market the vanilla to processors and refiners that in turn supply international companies like Symrise via exporters. Those companies would then process the beans to create extracts or flavors that are sold to the food industry for use in ice creams, yogurts, chocolates and many other products.

This complex system, which was built up over decades, made it practically impossible to trace the agricultural production of the vanilla. However, an increasing number of customer companies want exactly that or have learned through Symrise to appreciate the added value that sustainably grown and processed vanilla can have for their business. They rely on certifications like the one from the Rainforest Alliance in order to offer sustainably produced products. At the same time, consistent high quality and reliable supply security must be maintained. That is easier said than done. The availability of good vanilla varies from harvest to harvest as well as from country to country.

The business also holds plenty of risk for the farmers. If a harvest is sub-par, then the main source of income for these already poor people becomes threatened. This might mean selling their vanilla early at lower prices – which often marks the beginning of a vicious cycle. The educational and health care systems are sorely lacking and the government can only provide limited support. At the same time, high population growth and enormous demand for rice, the country's staple food, require an ever-growing amount of space – leading to a widespread practice of slash-and-burn and depleted soil. These in turn lead to other environmental issues.

Solving the problems of one of the world's poorest countries requires a great deal of effort. Symrise has developed a vision for how it can do its part to give the country a brighter future. The company works directly with nearly 7,000 farmers in about 90 villages in Mada-

Die Vanille bestimmt das Leben in der SAVA-Region, die nach den Hauptorten Sambava, Andapa, Vohemar und Antalaha benannt ist. Rund 80 Prozent der Vanille-Weltproduktion, für die Madagaskar bekannt ist, kommen von hier. Etwa 70.000 Kleinbauern pflanzen, bestäuben, pflegen und ernten die Orchideenpflanze, um schließlich – so der klassische Weg – deren grüne Schoten auf dem Markt an Zwischenhändler zu verkaufen. Diese vertreiben die Vanille wiederum an Weiterverarbeiter und Veredler, die über Exporteure internationale Unternehmen wie Symrise beliefern. Hier werden die Schoten extrahiert und anschließend als Extrakt oder Aroma an die Lebensmittelindustrie geliefert, die diese zum Beispiel für Eiscreme, Joghurt oder Schokolade verwendet.

Das komplexe und über Jahrzehnte gewachsene System machte es quasi unmöglich, die landwirtschaftliche Produktion der Vanille zurückzuverfolgen. Immer mehr Kundenunternehmen aber wollen genau das oder lernen von Symrise den Mehrwert, den nachhaltig angebaute und verarbeitete Vanille für ihr Geschäft haben kann. Sie setzen auf Zertifizierungen wie die der Rainforest Alliance, um nachhaltig erzeugte Produkte anbieten zu können. Gleichzeitig muss dauerhaft eine hohe Qualität und auch Liefersicherheit der Vanille gewährleistet sein. Das ist ebenfalls eine Herausforderung: Die Verfügbarkeit guter Vanille schwankt von Ernte zu Ernte und auch von Land zu Land.

Aber auch für die Kleinbauern ist das Geschäft mit vielen Risiken behaftet. Wenn die Ernte schwach ausfällt, ist die Haupteinnahmequelle der sowieso armen Menschen bedroht. Sie müssen ihre Vanille zum Teil zu früh verkaufen, erzielen zu geringe Preise, ein Teufelskreis beginnt. Das Schul- und das Gesundheitssystem sind marode, die Regierung kann nur bedingt

unterstützen. Und das hohe Bevölkerungswachstum und der riesige Reisbedarf – das Lebensmittel Nummer 1 – sorgen für einen großen Flächenbedarf, der mit Brandrodung und ausgelaugten Böden große Umweltprobleme mit sich bringt.

Um die Probleme eines der ärmsten Länder der Welt zu lösen, braucht es eine Kraftanstrengung. Symrise hat eine Vision entwickelt, wie diese zumindest in Teilen umzusetzen ist. Das Unternehmen ist auf Madagaskar in rund 90 Dörfern aktiv und arbeitet mit fast 7.000 Bauern direkt zusammen. Über 30.000 Menschen auf der

SUSTAINABLE VANILLA PROVIDES ADDED VALUE FOR EVERYONE INVOLVED.

NACHHALTIG PRODUZIERTE VANILLE BIETET MEHRWERT FÜR ALLE BETEILIGTEN.

agascar. More than 30,000 people on the island benefit from the Symrise approach and the local added value that Symrise has been constantly expanding since 2006. Back then, the company acquired the vanilla processor Aromatics. It has since invested in its own fermentation facilities and completed a new extraction facility in 2014.

Symrise is the only company in its industry to have offices in Madagascar and this proximity has led to deep insights into the cultivation of vanilla over the years. With this understanding of the farmers' needs, the idea arose to take a closer look at the problems they face and work directly with them to find solutions. Today, Symrise supports them together with various customers and NGOs. This support comes in various forms, including food supplies and alternatives to vanilla growing, health insurance and sustainability certifications as well as educational and environmental measures. Finally, the company also pays the farmers a premium price for their product.

This support improves the living conditions for these farmers. But Symrise also benefits: The company secures sustainably grown and high-quality processed vanilla through its comprehensive investments. It is expanding its position as a reliable supplier and has separated itself from the volatile raw materials market with its backward integration of every process step. In doing so, it is able to bring the best and highest-quality products, produced in the most sustainable manner possible, to its customers and thereby consumers.

THE ONLY COMPANY WITH ITS OWN EXTRACTION PLANT IN MADAGASCAR.

EINZIGES UNTERNEHMEN MIT EIGENER EXTRAKTION AUF MADAGASKAR.

Insel profitieren von dem Symrise-Ansatz und der Wertschöpfung vor Ort, die Symrise seit dem Jahr 2006 immer stärker ausbaut. Damals übernahm das Unternehmen den Vanilleverarbeiter Aromatics, investierte in eine eigene Fermentation und die im Jahr 2014 neu gebaute Extraktionsfabrik.

Symrise hat als einziges Unternehmen seiner Industrie eine Niederlassung auf Madagaskar – und im Laufe der Jahre einen tiefen Einblick in den Anbau der Vanille gewonnen. Mit dem Verständnis der Bedürfnisse der Bauern entstand die Idee, noch tiefer in die Materie einzusteigen und direkt bei den

Bauern anzusetzen, die Symrise heute gemeinsam mit Kunden und Nichtregierungsorganisationen unterstützt: Bei der Versorgung mit Nahrungsmitteln und mit Alternativen zum Vanilleanbau, mit einer Krankenversicherung, mit der Zertifizierung der Vanille, mit Bil-

dungs- und Umweltschutzmaßnahmen. Und nicht zuletzt zahlt das Unternehmen den Bauern einen Premiumpreis für ihr Produkt.

Die Unterstützung verbessert die Lebensbedingungen der Kleinbauern. Aber auch Symrise profitiert: Das Unternehmen sichert sich durch die umfangreichen Investitionen dauerhaft nachhaltig angebaute und verarbeitete hochwertige Vanille. Es baut seine Position als zuverlässiger Lieferant aus und entkoppelt sich durch die Rückwärtsintegration aller Prozessschritte ein Stück weit vom volatilen Rohstoffmarkt. Und schafft es so, die besten und qualitativ hochwertigsten Produkte so nachhaltig produziert wie möglich zum Kunden und damit zu den Verbrauchern zu bringen.

Content

Inhalt

8–9

A Great Start

Ein guter Start

10–13

A Long-standing Connection

Langfristig verbunden

16–55

The Eighth Continent

Der achte Kontinent

Madagascar is diverse and beautiful – and it is faced with immense challenges. An overview.

Madagaskar ist vielfältig und wunderschön – und hat mit großen Herausforderungen zu kämpfen. Ein Überblick.



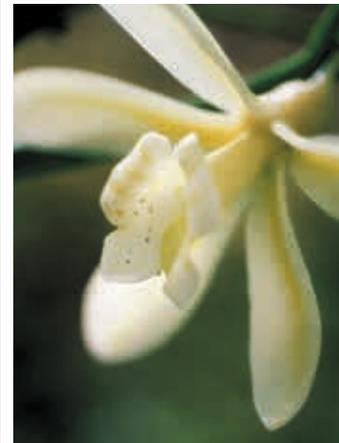
56–69

Queen of Spices

Königin der Gewürze

The orchid supplies one of the most important flavors in the world – and it's a remarkable plant.

Die Orchidee liefert eines der wichtigsten Aromen der Welt – und ist eine außergewöhnliche Pflanze.



THE 3 MAIN PROCESSING STEPS
DIE 3 WICHTIGSTEN VERARBEITUNGSSCHRITTE

1

2

3

70–99

The Vanilla Specialists

Die Vanillespezialisten

Passion and experience: More than 7,000 farmers work closely with Symrise.

Leidenschaft und Erfahrung: Über 7.000 Kleinbauern arbeiten eng mit Symrise zusammen.



94–97

Dedication and Attention to Details

Hingabe und Akribie

100–121

All by Hand

Die Handarbeiter

Freshly harvested beans become highly aromatic and shine black after fermentation.

Aus erntefrischen werden hocharomatische, schwarzglänzende Schoten: die Fermentation.



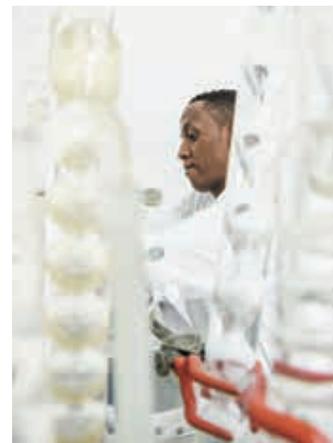
122–139

Know-how Is of the Essence

Mit Know-how zur Essenz

Symrise produces high-quality flavors in the new extraction plant.

In der neuen Extraktionsanlage produziert Symrise hochwertige Aromen.



140–141

Outlook

Ausblick

142–143

Imprint, Photo Credits

Impressum, Bildquellen

Der achte Kontinent

The Eighth Continent

Madagascar is a beautiful, diverse island that mesmerizes those who visit it. At the same time, the country faces great challenges, many of which are difficult to grasp at first glance. It is a fascinating country of many contradictions.

Madagaskar ist eine wunderschöne, vielfältige Insel, die die Besucher in ihren Bann schlägt. Gleichzeitig hat das Land mit großen Herausforderungen zu kämpfen, die auf den ersten Blick oft schwer verständlich sind: Eine faszinierende Welt mit vielen Widersprüchen.



UNIQUE COUNTRY

Many Malagasy see their home as its own continent, in part due to its unique flora and fauna. The reason: The island was separated from the African continent 150 million years ago and has developed very differently since then. This is quite evident in the animals found there. The species that were there split into new branches. The lemur, for example, is a type of primate that is found nowhere else on earth. The largest carnivore is the fossa, a catlike animal that generally lives in uninhabited and impassable regions. On the other hand, the country is not home to any deadly spiders or snakes. Many species of the diverse endemic reptiles (nearly 40 percent) are endangered because their habitat is increasingly destroyed by human activity.

EINZIGARTIGES LAND

Viele Madegassen begreifen ihre Heimat als eigenen Kontinent, weil sie eine einzigartige Flora und Fauna aufweist. Der Grund: Das Eiland wurde schon vor 150 Millionen Jahren von Afrika getrennt und konnte sich sehr autonom entwickeln. An der Tierwelt ist das gut abzulesen. Die vorhandenen Arten spalteten sich auf. Die Lemuren etwa, eine Primatenart, leben nirgendwo sonst auf der Erde. Die größten Raubtiere sind die Fossa, katzenartige Tiere, die vor allem in den unwegsamen Regionen zu finden sind. Lebensbedrohliche Spinnen oder Schlangen hingegen kommen nicht vor. Viele Arten – fast 40 Prozent – der vielfältigen endemischen Reptilien sind bedroht, weil ihr Lebensraum durch den Menschen immer weiter zerstört wird.





The island is in the Indian Ocean, about 1,000 kilometers east of the African continent. It's a ten-hour flight north to Paris and four hours east to Johannesburg. Here are a few more figures that put the country in perspective: With an area of about 590,000 square kilometers, Madagascar is more than one and a half times the size of Germany. The language on the island shares its name with the people: Malagasy. Much of the population can also speak French, as this became the official language of the island during the French colonial period at the end of the 19th century.

OUT IN THE OCEAN MITTEN IM OZEAN

Die Insel liegt rund 1.000 Kilometer östlich vom afrikanischen Festland, im Indischen Ozean; zehn Flugstunden südlich von Paris, vier östlich von Johannesburg. Für diejenigen, die es genau wissen wollen: Mit rund 590.000 Quadratkilometern ist Madagaskar mehr als anderthalb Mal so groß wie Deutschland. Die Menschen sprechen malagasy – und viele können Französisch, das nach der Kolonisierung durch Frankreich Ende des 19. Jahrhunderts zur Amtssprache wurde.

The climate in Madagascar is warm and humid. Due to the tropical lowland and mountain climate on the South Equatorial Current, the average annual temperature on the island is about 25 degrees Celsius, though there can be notable deviations between the warmer coastal regions and the cooler highlands in the country's interior.

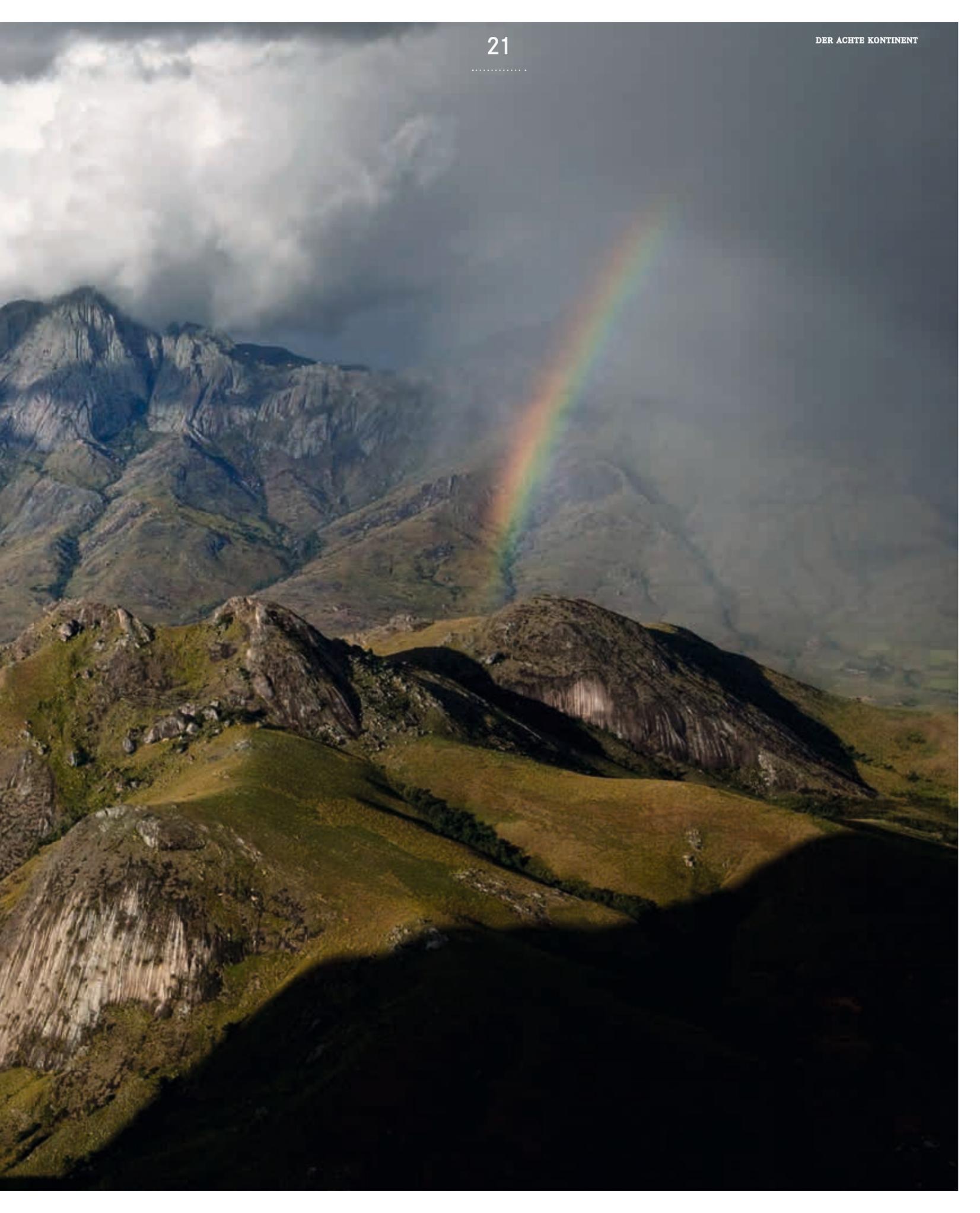
Rainfall also varies widely from place to place. As in many other tropical countries, cyclones sweep across Madagascar almost every year, leaving considerable damage in their wake.

A VARIETY OF CLIMATES KLIMATISCH VERSCHIEDEN

Auf Madagaskar ist es warm und feucht. Wegen des tropischen Tiefland- und Bergklimas am Südäquatorialstrom liegt die Jahresdurchschnittstemperatur bei 25 Grad Celsius, wobei innerhalb der Insel

große Unterschiede zwischen den wärmeren Küstenregionen und dem kühleren ländesinneren Hochland

herrschen. Ebenso unterschiedlich sind die Niederschlagsmengen. Wie in vielen anderen tropischen Ländern sorgen auch auf Madagaskar fast jährlich auftretende Zyklone für große Unsicherheit.



Roughly 22 million people live in Madagascar. A tenth of them reside in the capital city of Antananarivo. This is contrasted by occasionally large stretches of uninhabited land. The first settlers came to the island relatively late, about 350 years BC, primarily from East Africa, Southeast Asia and the Middle East. The Merina people, whose ancestors are the Malay people, make up a large portion of the population, about one-fourth in total. In addition to the Malagasy, the island is also home to about 110,000 to 150,000 Comorians and roughly 27,000 French people.

WIDELY DIVERSE BUNTE MISCHUNG

Auf Madagaskar leben ungefähr 22 Millionen Menschen, in der Hauptstadt Antananarivo allein ein Zehntel davon – andere, auch größere Gebiete sind dagegen gar nicht bewohnt. Die ersten Siedler kamen spät, erst rund 350 Jahre vor Christus, vor allem aus Ostafrika, Süd- und Südostasien und dem Nahen Osten.

Eine große Gruppe – rund ein Viertel – bildet die Volksgruppe der Merina, deren Vorfahren Malaien waren. Auf der Insel leben neben den Madagassen rund 110.000 bis 150.000 Komorerer und etwa 27.000 Franzosen.









UNCONVENTIONAL TRANSPORT
TRANSPORT AUF UNGEWÖHNLICHE ART

An average family in Madagascar consists of two parents and five children, with the trend pointing towards even larger families. By 2050, the country's population is expected to rise to roughly 40 million people – nearly double what it is today. The population is therefore also quite young, though the average life expectancy on the island is generally only slightly over 60 years. This is compounded by a high infant mortality rate that is ten times higher than in industrialized nations.

A YOUNG COUNTRY EIN JUGENDLICHES LAND

Eine durchschnittliche Familie auf Madagaskar zählt neben den Eltern fünf Kinder, Tendenz steigend. Bis zum Jahr 2050 soll die Einwohnerzahl mit rund 40 Millionen Menschen auf fast das Doppelte anwachsen. Die Bevölkerung ist dementsprechend sehr jung, wobei die durchschnittliche Lebenserwartung oft nur bei etwas mehr als 60 Jahren liegt. Hinzu kommt eine hohe Säuglingssterblichkeit, die bei mehr als dem Zehnfachen in Vergleich zu Industriestaaten liegt.









The different religions live together in mutual tolerance in Madagascar. The lion's share of the population practices either traditional religion or are Christian. In the small towns, the people gather in very simple church buildings with an improvised bell tower at the back. There is also a noteworthy number of Muslims on the island, particularly in the coastal regions. Some of their mosques are set up in modest wooden houses.

MELTING POT OF RELIGIONS VIELFALT DER RELIGIONEN

Auf Madagaskar leben die verschiedenen Religionen tolerant miteinander. Der Hauptteil der Bevölkerung hängt indigenen oder christlichen Glaubensrichtungen an. In den kleinen Städten beten die Menschen zum Teil in sehr einfachen Kirchengebäuden, in deren Hinterhof ein improvisiert wirkender Glockenturm steht. Es gibt zudem – vor allem in den Küstengebieten – eine starke Gruppe von Muslimen, die ihre Moscheen zum Teil in unscheinbaren Holzhäusern eingerichtet haben.

Traveling from one place to the next in Madagascar is no easy task. Few people own a car. This is especially true in the more rural areas. If they need to see a doctor or travel to a neighboring city, they travel by taxi bus. These are small buses with stops that are often not marked by any signs. A man stands at the back and opens the rear door with a cord. He lets the passengers get on and off the taxi bus, which sometimes transport up to 20 people, though there are considerably fewer seats. When it rains, a trip that normally requires twelve hours can wind up taking three to four days due to the poor condition of the roads. Rail traffic on the island has decreased considerably due to the country's weak economic situation. Only three rail lines are active on this expansive island. Those that can afford to do so travel by plane. The network is well-developed, but scheduling can be unreliable due to the economic instability of Air Madagascar, the national airline.

TRAVELING ON THE ISLAND UNTERWEGS AUF DER INSEL

Von einem Ort zum anderen zu gelangen, ist in Madagaskar keine leichte Übung. Wenige Menschen haben eigene Autos, vor allem in den ländlichen Regionen. Sie fahren, wenn sie zum Arzt oder in eine der kleinen Städte müssen, mit den Taxibusen: Kleine Transporter, die oft an nicht ausgeschilderten Orten halten. Ein Mann steht hinten im Gefährt und öffnet mit einem Seil die Hintertür.

Er lässt die Mitfahrer ein- und aussteigen, manchmal bis zu 20 auf deutlich weniger Plätzen. Wenn es regnet,

kann sich eine Fahrt, die sonst zwölf Stunden dauert, wegen des schlechten Zustands der Straßen auch einmal über drei, vier Tage erstrecken. Der Bahnverkehr ist wegen der schlechten wirtschaftlichen Lage stark zurückgegangen, nur noch drei Strecken sind auf der riesigen Insel aktiv. Wer es sich leisten kann, fliegt. Das Netz ist gut ausgebaut, wird aber wegen der wirtschaftlichen Instabilität der nationalen Fluggesellschaft Air Madagascar oft unregelmäßig bedient.







TUK-TUKS: MODERN RICKSHAWS
TUKTUKS: DIE MODERNEN RIKSCHAS





SUPPLIES: UNRELIABLE

One has to be ready for anything in Madagascar. Even in the major cities, the power could go out at any moment. In many places, the energy suppliers regularly shut off the power during the night. Households also keep a few buckets of water handy for times when the tap no longer provides fresh drinking water. Many villages don't even have sanitary facilities. Little shacks next to the houses serve as toilets. Energy for heating and cooking comes primarily from burning wood, especially in the rural areas. The streets are in poor condition, particularly during the long rainy season. Many of the pothole-riddled roads become impassable then. The unreliable supply of energy and water is also due to mismanagement in the past years. One figure that highlights the gravity of the situation: Only half of the population has access to clean water, and usually even this water does not meet Western standards.

VERSORGUNG: UNREGELMÄSSIG

Auf Madagaskar muss man auf alles gefasst sein. Auch in den größeren Städten kann jederzeit der Strom aufhören zu fließen. In vielen Orten schalten die Versorger regelmäßig in den Nachtstunden die Elektrizität aus. Und in den Badezimmern stehen immer Eimer mit Wasser bereit, wenn die Leitungen wieder einmal kein Trinkwasser liefern. In vielen Dörfern existieren zudem meist gar keine sanitären Anlagen. Als Toiletten dienen Verschläge in der Nähe der Häuser. Geheizt und gekocht wird gerade auf dem Land mit Holz. Die Straßen sind in einem schlechten Zustand, erst recht während der langen Regenzeit. Viele trockene, schlaglochübersäte Pisten werden dann unpassierbar. Die unzuverlässige Versorgung ist auch eine Folge der Misswirtschaft der vergangenen Jahre. Eine Zahl: Nur jeder zweite Madagasse hat sauberes Wasser zur Verfügung, das westlichen Standards oft noch nicht einmal genügt.



DAILY FOOD DELIVERY
ALLTÄGLICHE LEBENSMITTELLIEFERUNG









The agricultural economy generates nearly one quarter of the country's gross domestic product with nearly 80 percent of the total labor force. It requires so much manpower because there is hardly any modern farming equipment. Industry is underrepresented with a 15 percent share of GDP – particularly since the crisis year of 2009, when the once booming textile industry, for instance, posted a sales drop of 30 percent. Many people therefore depend on a type of second or shadow economy. They buy and sell services and goods in amounts so small that their overall volume is nearly impossible to measure.

MOST PEOPLE ARE FARMERS DIE MEHRHEIT: BAUERN

Die Agrarwirtschaft erwirtschaftet auf Madagaskar rund ein Viertel des Bruttoinlandsproduktes mit rund 80 Prozent der Arbeitskräfte, weil es kaum landwirtschaftliche Maschinen gibt. Die Industrie ist mit einem Beitrag von 15 Prozent zur Wertschöpfung unterrepräsentiert, vor allem seit dem Krisenjahr 2009, in dem zum Beispiel die einst starke Textilbranche Umsatzrückgänge von 30 Prozent zu verzeichnen hatte. Viele Menschen leben daher von einer Art Zweit- oder Schattenwirtschaft. Sie kaufen und verkaufen im kleinen Rahmen Dienstleistungen und Güter, deren Gesamtmenge kaum messbar ist.

**UP-AND-COMING: MOBILE COMMUNICATIONS**

There are very few landline telephones in Madagascar. The advent of cellphones has meant that an increasing number of people have the possibility to communicate by telephone. The network works well even in some of the more rural areas. People can even purchase SIM cards and credit in small villages at wooden huts marked with the network provider's logo.

IT TREND: MOBILE KOMMUNIKATION

Auf Madagaskar gibt es nur wenige Festnetztelefone. Seit dem Siegeszug des Mobilfunks haben aber immer mehr Menschen die Möglichkeit, zu telefonieren. Das Netz funktioniert selbst in einigen abgelegenen Gegenden recht gut. SIM-Karten und Guthaben können die Menschen oft auch in kleinen Dörfern an mit den Logos der Netzanbieter geschmückten Holzbuden kaufen.



ENJOYING TELEVISION

Those that can afford to do so watch tv. A range of media companies broadcast news and entertainment shows. Radio Télévision Malagasy is a state-owned broadcasting company, and there are also various private tv and radio stations. Along with the French newspapers, which also print some articles in Malagasy, there are a number of native publications. Freedom of the press was very stable before the crisis, though there have been some forced closures of radio and tv stations since then.

SPASS AM FERNSEHEN

Wer es sich leisten kann, schaut fern. Für Nachrichten und Berieselung sorgt eine ganze Reihe von Medienunternehmen. Radio Télévision Malagasy ist ein staatlicher Sender, hinzu kommen private Fernseh- und Radiostationen. Neben französischsprachigen Tageszeitungen, die zum Teil auch Beiträge in madagassischer Sprache drucken, erscheint eine Vielzahl einheimischer Publikationen. Die Pressefreiheit ist bis zur Krise recht hoch gewesen, wobei es seit deren Beginn aber Zwangsschließungen von Radio- und Fernsehstationen gab.



Over 80 percent of the local plant species are found only in Madagascar. Until humans started settling it, Madagascar was likely almost entirely wooded. Even though the original forests are increasingly disappearing, there are still many impressive experiences of nature to be found. That's no surprise, with more than 12,000 species of plants: From the finest mosses to giant trees, the rainforest is home to a wide range of plants. Not far from there, in the dry southwest for instance, baobab trees and other bizarre-looking species can be found. The island also boasts nearly 3,000 species of orchids – one of which is the vanilla plant.

HOTSPOT FOR PLANTS OPULENT: DIE FLORA

Über 80 Prozent der Pflanzenarten kommen nur auf Madagaskar vor. Bis zur Besiedlung durch den Menschen war Madagaskar wahrscheinlich noch nahezu komplett bewaldet. Auch wenn durch die Landwirtschaft die ursprünglichen Wälder immer weiter verschwinden, sind doch noch viele beeindruckende Naturerlebnisse möglich. Bei mehr als 12.000 Pflanzenarten

kein Wunder: Von feinsten Moosen bis zu Baumriesen leben in den feuchten Regenwäldern höchst unterschiedliche Gewächse nebeneinander. Nicht weit entfernt, etwa im trockenen Südwesten, lassen sich Affenbrotbäume oder andere bizarr anmutende Arten entdecken. Und von der Orchidee – zu der auch die Vanille gehört – gibt es sogar fast 3.000 verschiedene Ausprägungen auf der Insel.



Madagascar has many problems that stem from the careless treatment of the environment, a lack of political will and corruption. The following are just a few examples: Large quantities of tropical woods are chopped down and exported from protected areas. This and the practice of slash-and-burn have resulted in widespread soil erosion. Land used for growing rice is flooded and therefore mostly unfruitful. Growing automotive traffic pollutes the air, especially in larger cities. At the same time, however, there is growing awareness that something has to change. An increasing number of initiatives are being started to promote a more sustainable lifestyle.

EARLY DAYS FOR ECOLOGY ÖKOLOGIE AM ANFANG

Madagaskar hat viele Probleme, die durch den sorglosen Umgang mit der Umwelt, mangelnde politische Durchsetzungskraft und Korruption verursacht werden. Um nur einige Beispiele zu nennen: In großer Menge werden Edelhölzer in geschützten Gebieten abgeholzt und exportiert. Dadurch und durch die vielfache Brandrodung erodiert der Boden. Für den Reisbau benötigte Flächen werden überschwemmt und unfruchtbar. Der steigende Autoverkehr sorgt gerade in den Städten für stark belastete Luft. Gleichzeitig wächst aber auch das Bewusstsein, dass es so nicht weitergehen kann. Immer mehr Initiativen werden gegründet, die sich für einen nachhaltigeren Umgang einsetzen.



There is enough to eat in the SAVA region, where Symrise is active. The situation is more dire in the southern parts of the country and in the capital city. Their diets are often not very varied, which can lead to malnutrition, especially in children. The staple food on the island is rice. Its inhabitants consume the largest amount of rice per capita in the world. Three times a day, morning, afternoon and evening, they eat it in substantial quantities. Occasionally it is accompanied by vegetables or a broth. Meat is a luxury for most inhabitants.

MAIN COURSE: RICE HAUPTMAHLZEIT: REIS

In der SAVA-Region, in der Symrise aktiv ist, haben die Menschen ausreichend zu essen – im Süden des Landes und auch in der Hauptstadt ist die Situation kritischer. Die Ernährung ist oftmals sehr einseitig, was zu Nährstoffmangel vor allem bei Kindern führen kann. Das Hauptnahrungsmittel ist Reis, die Madegassen haben den größten Pro-Kopf-Verbrauch in der Welt. Drei Mal am Tag, morgens, mittags und abends, verspeisen die Menschen das gekochte Gericht in beachtlichen Portionen. Gelegentlich kommen Gemüse oder eine Brühe hinzu, Fleisch ist für die meisten Bewohner Luxus.





Madagascar's local currency is the ariary. About 3,300 ariary equal one euro while about 2,700 ariary equals one us dollar. The gross domestic product amounted to 9.4 billion us dollars in 2011, which corresponded to a growth of 0.7 percent. Per capita income is low at about usd 428 (2011), making Madagascar one of the poorest countries on Earth. Due to the ongoing political crisis since 2009, foreign companies have restrained their investment activity on the island. Additionally, many international aid organizations have suspended their work as they wait for

stability to return to the country. This is a major problem, as the country is dependent on economic aid and food imports despite its vibrant biodiversity and fertile soil. The various natural resources, which are seen as the country's hope for the future, are not yet being utilized enough for people to benefit from them in the long term. The country's main exports are coffee, fish products, cloves, sugar and vanilla, which is hardly consumed domestically, as well as rosewood, gold and gems (often by illegal means).

WEAK GROWTH SCHWACHES WACHSTUM

Die Wirtschaft Madagaskars dreht sich um die Landeswährung Ariary – etwa 3.300 entsprechen umgerechnet einem Euro oder 2.700 einem us-Dollar. Das Bruttoinlandsprodukt lag im Jahr 2011 bei 9,4 Milliarden us-Dollar, das Wirtschaftswachstum bei 0,7 Prozent. Das Pro-Kopf-Einkommen ist niedrig, mit etwa 428 us-Dollar (2011) gehört Madagaskar zu den ärmsten Staaten der Erde. Durch die politische

Krise seit 2009 halten sich ausländische Unternehmen stark mit Investitionen zurück. Zudem haben viele

internationale Hilfsorganisationen ihre Programme ausgesetzt, weil sie zunächst auf mehr Stabilität im Land warten. Ein großes Problem, auch deswegen, weil das Land von Wirtschaftshilfe und trotz seines Artenreichtums und der fruchtbaren Erde von Nahrungsmittelimporten abhängig ist. Die vielen Bodenschätze, die als Zukunftshoffnung gelten, werden aber noch nicht im ausreichenden Maße genutzt, sodass die Menschen davon nachhaltig profitieren könnten. In den Export gehen vor allem Kaffee, Fischereiprodukte, Gewürznelken, Zucker und Vanille, die im Land selbst kaum verzehrt wird, sowie – oft illegal – Rosenholz, Gold und Edelsteine.



The educational system is based on the French educational system. Primary school lasts seven years. Secondary schools are only available in the cities. Due to the unstable economic and political situation, teachers are in many cases either not paid or not adequately paid. Parents' associations often take on this task, which leads to high costs for the large families. This is one of the reasons for the declining school attendance rate. The school reform, which was started in 2008 and is financially supported by foreign states, has not changed this much, due in large part to the political crisis. Owing to the unstable political situation, international aid has also been reduced.

EDUCATION SORELY LACKING BILDUNG MIT SCHWÄCHEN

Das Schulsystem ist nach französischem Vorbild aufgebaut. Die Grundschule dauert sieben Jahre, weiterführende Schulen gibt es nur in den Städten. Wegen der instabilen wirtschaftlichen und politischen Lage werden Lehrer oft nicht oder nur unzureichend bezahlt. Die Aufgabe übernehmen Elternvereinigungen, was zu hohen Kosten für die kinderreichen Familien führt. Auch deswegen sind die Schulbesuchsquoten wieder gesunken. An den Problemen hat auch die im Jahr 2008 begonnene und vom Ausland finanziell unterstützte Schulreform wenig geändert, die durch die politische Krise stark behindert wurde. Wegen der unsicheren politischen Lage wurden zudem die internationalen Mittel gekürzt.



—
A Country with Many Faces
Ein Staat mit vielen Gesichtern
—



—
Madagascar has been independent since 1960. The “Franco-Malagasy agreement” was signed by the French prime minister, Michel Debré, and Philibert Tsiranana, who then became the first president of Madagascar.
—

—
Madagaskar ist seit 1960 unabhängig. Damals unterzeichneten Frankreichs Premierminister Michel Debré und Philibert Tsiranana, der anschließend erster Präsident der Landes wurde, die Vereinbarung.
—

Madagascar was first characterized as a country in 1787 when King Andrianampoinimerina unified most of the island. About 100 years and multiple kings and queens later, France took possession of the kingdom and regularly encountered significant resistance from the Malagasy, who wanted to reclaim their land. Madagascar finally gained its independence peacefully in 1960. The country successively transitioned from a moderate democracy, to a military dictatorship and a socialist government until finally becoming a presidential democracy in 1992, which it is today. However, the last two decades also saw military coups, some of which were successful. A government that had not been democratically legitimized ruled from 2009 until recently, when it was finally disbanded by a vote at the turn of the year 2013/2014. Since then, Hery Rajaonarimampianina has been leading the country as its president.

Despite all the problems Madagascar faces: Human rights are respected on the island. No ethnicity is alienated. The people are, however, subject to an opaque bureaucracy that often makes life difficult for the poor. One-fourth of the population is not allowed to vote because they don't have the necessary identification papers. Child prostitution is an increasing problem that is often seen in the more touristic regions.

Madagaskar wurde 1787 zum ersten Mal als Staat bezeichnet, als König Andrianampoinimerina die Insel weitestgehend einte. Rund 100 Jahre und mehrere Königinnen und Könige später nahm Frankreich Besitz von dem Reich und traf immer wieder auf großen Widerstand der Madegassen, die ihr Land zurückerobern wollten. Madagaskar wurde schließlich 1960, auf friedlichem Wege, unabhängig. Es folgten eine gemäßigte Demokratie, eine Militärdiktatur und eine sozialistische Ära, bis das Land 1992 zur Präsidentschaftsdemokratie wurde, die es bis heute ist. Allerdings fielen auch in die vergangenen beiden Jahrzehnte versuchte und geglückte Militärputsche. Seit 2009 war eine demokratisch nicht legitimierte Regierung an der Macht, die erst zum Jahreswechsel 2013/2014 durch eine Wahlentscheidung abgelöst wurde. Seither führt Hery Rajaonarimampianina die Geschicke des Landes.

Bei allen Problemen, mit denen Madagaskar zu kämpfen hat: Die Menschenrechte werden auf der Insel nicht verletzt. Keine Bevölkerungsgruppe wird ausgeschlossen. Die Menschen stehen aber einer undurchsichtigen Bürokratie gegenüber, die gerade die Ärmere oft stark einschränkt. Ein Viertel der Bevölkerung darf nicht zu den Wahlen gehen, weil die nötigen Ausweispapiere fehlen. Ein steigendes Problem ist die Kinderprostitution, die oft in den touristisch geprägten Regionen auftritt.

Queens were not a rarity in Madagascar
Königinnen waren auf Madagaskar keine Seltenheit



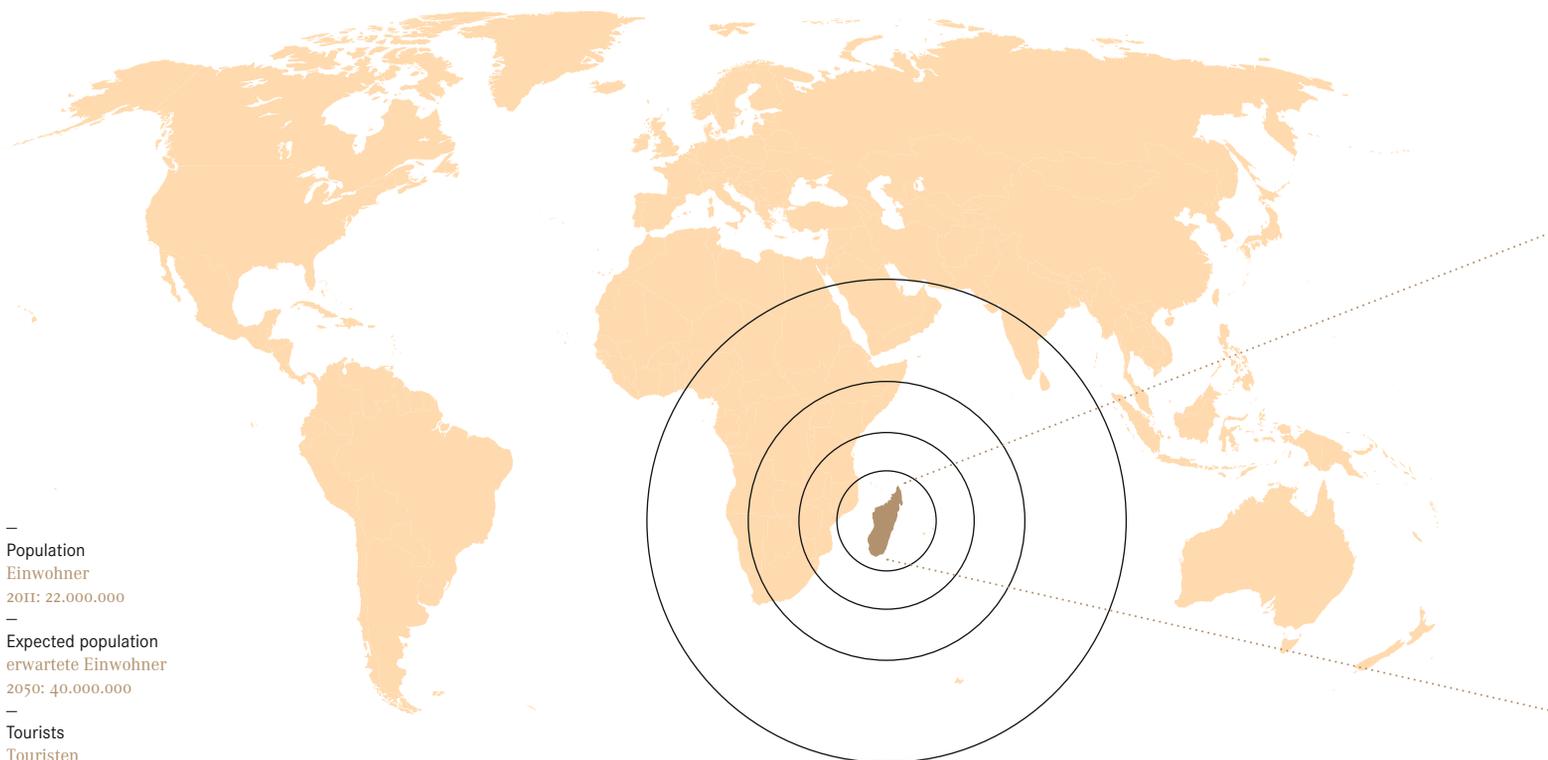
—
Madagascar's queen Ranavalona III, who lived from 1861 - 1917, posed proudly for the photographer. The monarch reigned from 1883 - 1897 and was the last ruler before France colonized the country.
—

—
Stolz präsentiert sich Madagaskars Königin Ranavalona III, die von 1861 bis 1917 lebte, mit ihrer Familie für den Fotografen. Die Monarchin regierte von 1883 bis 1897 und war die letzte Herrscherin, bevor Frankreich das Land kolonialisierte.
—

Madagaskar und Symrise

Madagascar and Symrise

Information



Population

Einwohner

2011: 22.000.000

Expected population

erwartete Einwohner

2050: 40.000.000

Tourists

Touristen

2011: 225.000

Gross domestic product

Bruttoinlandsprodukt

2011: 9.400.000.000 USD

Economic growth

Wirtschaftswachstum

2011: 0,7 %

Per capita income

Pro-Kopf-Einkommen

2011: 428 USD

Madagascar has an area of roughly 590,000 square kilometers. The island lies between the 12th and 27th degrees of southern latitude and the 45th and 54th degrees of eastern longitude.

Madagaskar ist rund 590.000 Quadratkilometer groß. Die Insel erstreckt sich zwischen dem 12. und 27. Grad südlicher Breite und dem 45. und 54. Grad östlicher Länge und liegt östlich von Südafrika.

Source:
Foreign Office

Quelle:
Auswärtiges Amt

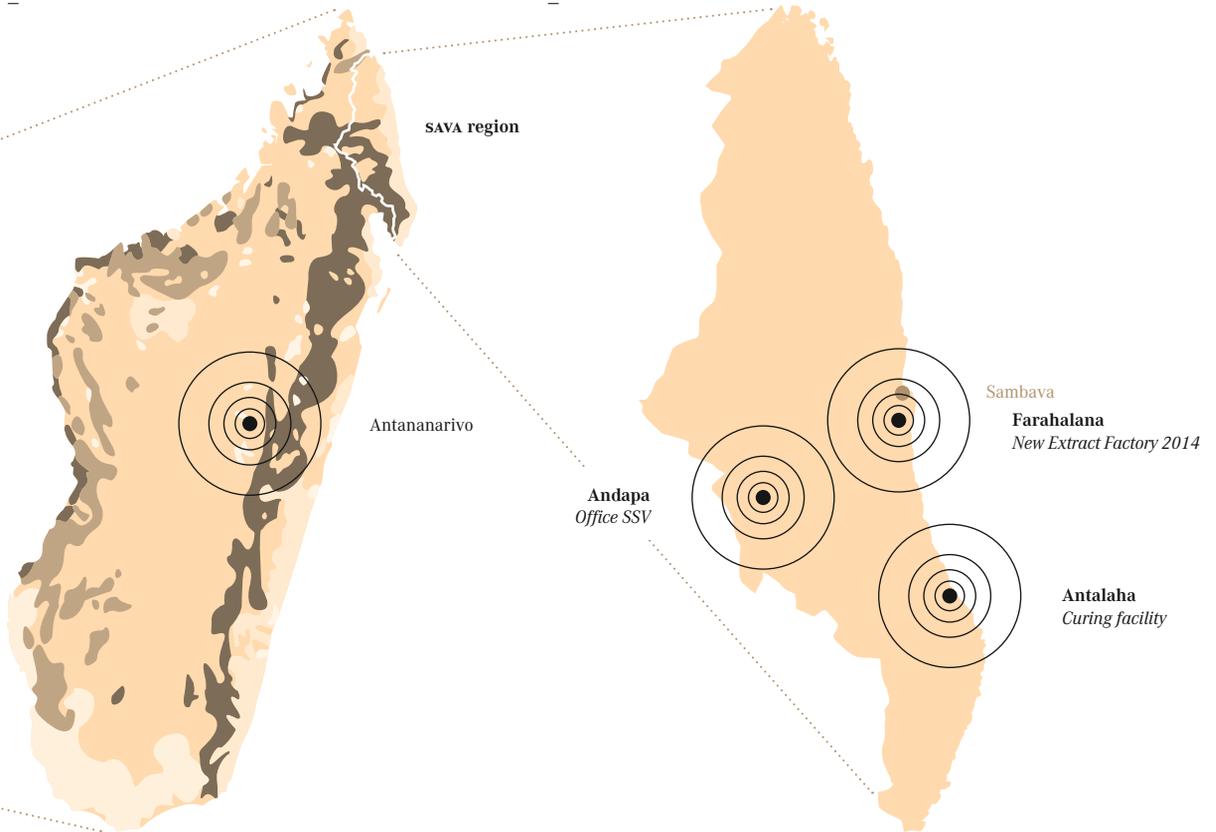
Four-fifths of global vanilla production is in the SAVA region. This is also where Symrise is active - in the heart of the cultivation area. The company has offices in Andapa and Sambava as well as the capital Antananarivo; the fermentation plant is in Antalaha and the new extraction plant is in Farahalana. The supply routes are short, which means the employees are close to the farmers and to the prized product everything revolves around: vanilla.

In der SAVA-Region wachsen vier Fünftel der weltweiten Vanilleproduktion - und hier ist auch Symrise aktiv, mitten im Herzen der Anbauggebiete. In Andapa und Sambava führt das Unternehmen neben der Hauptstadt Antananarivo Büros, in Antalaha die Fermentationsanlage und in Farahalana die neue Extraktionsfabrik. Die Wege sind kurz - und damit sind die Mitarbeiter nahe dran an den Kleinbauern und dem wertvollen Produkt, um das sich alles dreht: Der Vanille.

WHERE VANILLA IS GROWN
WO DIE VANILLE WÄCHST

— Vegetation —

— SAVA region —



- Broadleaf evergreen forest
Immergrüner Laubwald
- Deciduous forest
Laubwald
- Secondary growth (savoka)
Sekundärwald

- Savanna
Savanne
- Marsh
Sumpf
- Scrub
Steppe

— The SAVA region is in the northeast of the island. Symrise operates there in three locations.

— Im Nordosten der Insel ist die SAVA-Region zu finden. Symrise arbeitet dort von drei Standorten aus.

Königin der Gewürze

Queen of Spices

It originated in Mexico and is the source of the most important sweet flavor in the world. Over 400 substances are responsible for its coveted aroma. It is pollinated by hand and its shoots can grow up to 30 meters in length: the vanilla orchid. Insights into the world of a fascinating plant.

Sie stammt ursprünglich aus Mexiko und ist Quelle des wichtigsten süßen Aromas der Welt. Über 400 Substanzen sind für ihr beehrtes Aroma verantwortlich. Sie wird von Hand bestäubt und kann bis zu 30 Meter lange Lianen ausbilden: die Vanille-Orchidee. Einblicke in die Welt einer faszinierenden Pflanze.



EDIBLE: THE VANILLA PLANT
ESSBAR: DIE GEWÜRZVANILLE

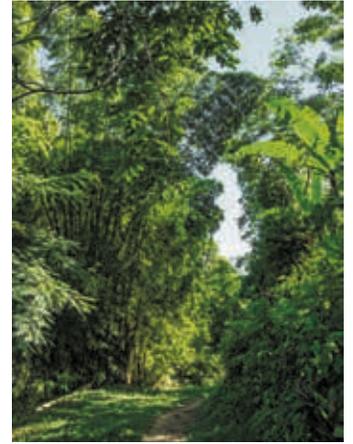


About 35,000 species of orchids exist in the world – but only a few produce edible fruits: The vanilla plant (*Vanilla planifolia*) is one of these. It originally comes from the flatlands of Central America's tropical rainforests, from Guatemala, Belize, Honduras and Southern Mexico in particular. Starting in the 19th century, it began to make its way to a whole host of countries near the equator, where growing conditions are best.

Bourbon vanilla is cultivated in Madagascar. This species of vanilla was first grown by the French on the Île Bourbon, or La Réunion as it is known today. It was then brought to Mauritius, the Comoros and Madagascar. Today, the island is by far the world's largest producer of vanilla, accounting for 80 percent of the global harvest. Other important countries for vanilla besides the Bourbon islands, including other types of the spice, include Mexico, Tahiti, Uganda, India, Indonesia and Papua New Guinea.

Rund 35.000 Orchideenarten wachsen weltweit – und nur eine bietet eine essbare Frucht: Die Gewürzvanille – die *Vanilla planifolia*, wie sie Botaniker nennen. Sie stammt ursprünglich aus dem Flachland der tropischen Regenwälder Mittelamerikas, aus Guatemala, Belize, Honduras und vor allem Südmexiko. Seit dem 19. Jahrhundert hat sie ihren Weg in eine ganze Reihe von Ländern rund um den Äquator gefunden, wo die besten Anbaubedingungen herrschen.

Auf Madagaskar wächst die sogenannte Bourbon-Vanille, die zuerst von den Franzosen auf der Île Bourbon angebaut wurde, dem heutigen La Réunion. Anschließend fand sie ihren Weg auch nach Mauritius, auf die Komoren und nach Madagaskar. Heute ist die Insel mit 80 Prozent der weltweiten Vanilleernte der mit Abstand größte Produzent. Weitere wichtige Anbauländer – auch mit anderen Sorten – sind neben den Bourbon-Inseln Mexiko, Tahiti, Uganda, Indien, Indonesien oder Papua-Neuguinea.



POLLINATED BY HAND

The vanilla plant wraps itself around trees and can reach heights of up to ten meters. Its shoots can even reach lengths of up to 30 meters. Dark green, fleshy leaves, whose oval form comes to a point at the tip, grow on these shoots. Inflorescences form in the axils in clusters that can consist of up to 100 blossoms. An aerial root sprouts from this point as well, which is initially round but can flatten itself on contact and adhere to the tree trunk.

About 20 blossoms eventually develop. These can be white, green, yellow or cream colored depending on the type of vanilla plant. They are open for only a few hours, during which they have to be pollinated by hand. The method of using a pointy wooden stick to artificially bring pollen to the pistil, and thereby pollinate the plant, was discovered by a Creole slave boy in 1836 on Réunion.

After eight or nine months, the vanilla is ripe. Due to the bean's various stages of ripeness, every plant has to be assessed multiple times in order to harvest it at the perfect moment.

A SMALL WINDOW OF TIME IS OPEN FOR HAND POLLINATION.

EIN KLEINES ZEITFENSTER ÖFFNET SICH FÜR DIE BESTÄUBUNG PER HAND.

BESTÄUBUNG PER HAND

Die Vanille rankt sich um Bäume und kann so bis zu zehn Meter in die Höhe wachsen. Die Triebe

werden sogar fast 30 Meter lang. An den Zweigen bilden sich dunkelgrüne, fleischige Blätter, deren ovale Form zum Ende hin spitz zuläuft. In deren Achseln formen sich die Blütenstände in Trauben, die wiederum bis zu 100 Blüten enthalten können. Jedem Blatt

gegenüber entspringt eine Luftwurzel, die zuerst im Querschnitt rund ist, sich bei Kontakt jedoch flach und fest an eine Unterlage heften kann.

Rund 20 der je nach Art weißen, grünen, gelben oder cremefarbenen Blüten bilden sich schließlich heraus. Sie öffnen sich für nur wenige Stunden, in denen sie von Hand bestäubt werden. Die Methode, mit Hilfe eines spitzen Holzstücks künstlich Pollen auf den Stempel aufzubringen und die Pflanze damit zu befruchten, entdeckte im Jahr 1836 übrigens ein kreolischer Sklavenjunge auf Réunion.

Nach acht, neun Monaten ist die Vanille reif. Wegen des unterschiedlichen Reifegrades der Schoten muss jede Pflanze mehrfach abgesucht werden, um die Vanille möglichst zum perfekten Zeitpunkt zu pflücken.



—
The villagers get to know the green beans
at a young age.

—
Die Menschen in den Dörfern lernen schon
von klein auf die grünen Schoten kennen.

—





HARD WORK, HIGH PRICE VIEL ARBEIT, HOHER PREIS

Because the work process is longer and more involved than most other agricultural products, vanilla is the second-most expensive spice in the world, exceeded only by saffron. Finding new regions to grow the spice in an effort to keep up with globally increasing demand is not an easy task. The initial euphoria often quickly subsides, particularly due to the heavily fluctuating prices. Due to the labor costs involved, growing the plant is only profitable if one can secure a certain price.

Even with all of these fluctuations, vanilla is the world's most widely used flavor. It is used in ice cream, puddings and chocolates as well as in cola beverages, pharmaceuticals, tobacco products and as a fragrance in perfumes, air fresheners and candles.

**VANILLA IS THE SECOND
MOST EXPENSIVE SPICE IN
THE WORLD AFTER SAFFRON.
DIE VANILLE IST NACH
SAFRAN DAS ZWEITTEUER-
STE GEWÜRZ DER WELT.**

Weil der Arbeitsprozess intensiver und langwieriger ist als bei allen anderen landwirtschaftlichen Nutzpflanzen, ist die Vanille nach Saffron das zweit-
teuerste Gewürz der Welt. besser: Angesichts des
steigenden Weltbedarfes neue Regionen zu finden,
in denen die Frucht
angebaut wird, ist aller-
dings nicht einfach. Die
anfängliche Euphorie
flaut oft schnell wieder
ab, vor allem wegen
der sehr stark schwan-
kenden Preise. Wegen
der Arbeitskosten lohnt
sich der Anbau nur bei
einem bestimmten Erlös.

600

blossoms need to be pollinated by hand
to produce 6 kg of vanilla beans.

Blüten müssen von Hand bestäubt werden,
um 6 kg Vanillebohnen zu erzeugen.



Around 6 kg of green vanilla beans are needed to
produce 1 kg of black beans.

Aus etwa 6 kg grünen Vanillebohnen werden
1 kg schwarze Schoten.



During the extraction process, 1 kg of black vanilla beans
is combined with alcohol to make 10 liter of ten-fold vanilla
extract. 1 liter of ice cream can require roughly 3 g of
extract or flavor to achieve that delicious vanilla flavor.

Aus 1 kg schwarzen Schoten werden durch die Extraktion
in Verbindung mit Alkohol 10 Liter eines zehnfachen
Vanilleextraktes. In 1 Liter Speiseeis wiederum finden
sich etwa 3 g Extrakt oder Aroma für den guten
Geschmack.



98 %

water, fats, waxes, sugar,
cellulose, etc.

—
Wasser, Fette, Wachse, Zucker,
Cellulose, ect.



2 %

**flavor
and aromatic
substances**
Duft- und
Geschmacks-
noten



90 %

vanillin
Vanillin

9 %

p-hydroxy benzaldehyde,
vanillic acid, p-hydroxy-benzoic acid

—
para-Hydroxybenzaldehyd, Vanillin-
säure, para-Hydroxybenzoesäure

1 %

400
further flavor substances

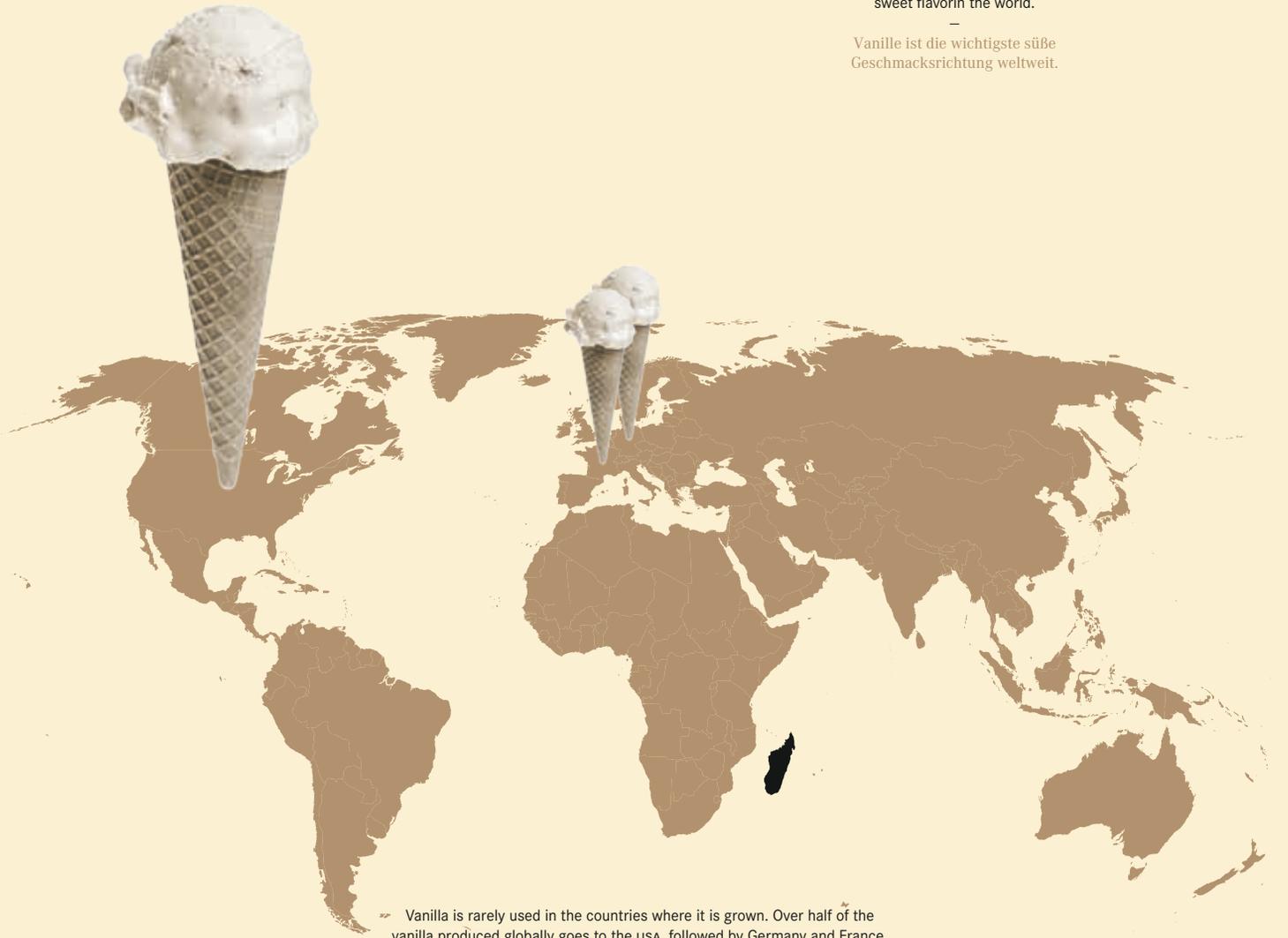
—
400
weitere Aromastoffe

DEMAND FOR VANILLA
NACHFRAGE NACH VANILLE

No. **1** 

Vanilla is the most important
sweet flavor in the world.

Vanille ist die wichtigste süße
Geschmacksrichtung weltweit.



➤ Vanilla is rarely used in the countries where it is grown. Over half of the vanilla produced globally goes to the USA, followed by Germany and France, which each account for another 15 percent. The people in Madagascar don't have much use for their product.

In den Ländern, in denen sie wächst, wird die Vanille oft nicht genutzt. Über die Hälfte der Weltproduktion geht in die USA, je 15 Prozent nach Frankreich und Deutschland. Die Menschen in Madagaskar haben so recht keine Verwendung für ihr Produkt.

FROM BUTTERY-CREAMY TO SPICY VON BUTTRIG-SAHNIG BIS WÜRZIG

Vanilla is used in about 18,000 products and the flavors of these products can vary widely from market to market. Describing vanilla is therefore similar to wine in that there are many nuances one can reference. Alongside of the well-known vanillin flavor, there are light and dark caramel notes as well as associations with rum, nuts or dried fruit that can be used to describe vanilla's sensory characteristics. Others include balsamic, buttery, creamy and anise-like notes – and these are just a handful of the more than twenty attributes of this complex flavor.

This seems surprising, as the product is mainly made up of very normal substances: 98 percent of the plant consists of water, fats, waxes, sugar and cellulose. Only about two percent are aromatic components, with vanillin being the foremost of these. The characteristic flavor only occurs, though, thanks to hundreds of other components that round out the profile. Guaiacol and anisic aldehyde, for example, have a strong influence on the flavor due to their very low sensory thresholds, as do hydroxybenzaldehyde, vanillic acid, 4-hydroxy benzoic acid and cresol.

The flavors are released through the traditional fermentation process. Green vanilla doesn't taste like vanilla as we know it. Only once it has gone through the blanching process, dried in the sun and been stored for the proper time does the famous vanilla flavor develop. Technically speaking, the fermentation process allows enzymes to split open the glucovanillin, creating vanillin. And since the flavor of natural vanilla is so complex, it is impossible to fully replace it with synthetically manufactured alternatives.

**ONLY TWO PERCENT OF
THE PARTS OF THE VANILLA
PROVIDES ITS TASTE.**

**NUR ZWEI PROZENT DER
BESTANDTEILE DER VANILLE
GEBEN DEN GESCHMACK.**

Bei allen Schwankungen: Vanille ist das weltweit am häufigsten eingesetzte Aroma. Es findet sich in Speiseeis, Puddings und Schokoladen, aber auch in Cola-Getränken, Arzneimitteln und Tabakwaren oder als Duftstoff in Parfums, Raumdüften und Kerzen. In rund 18.000 Produkten kommt die Vanille vor, die je nach Markt höchst unterschiedlich schmecken kann. Die Beschreibung ist daher – wie auch beim Wein – gleichermaßen vielfältig wie besonders. Neben dem allseits bekannten Vanillin-Geschmack sind es helle oder dunkle Karamellnuancen sowie Assoziationen von Rum, Nüssen oder getrockneten Früchten, die die Sensorik der Vanille umschreiben. Hinzu kommen balsamische, buttrige, cremige und anisige Noten – und das sind nur einige von über zwanzig Attributen für das komplexe Aroma.

Ein Wunder eigentlich, besteht die Frucht auf den ersten Blick aus ganz profanen Stoffen: Zu etwa 98 Prozent aus Wasser, Fetten, Wachsen, Zucker und Zellstoff. Nur rund zwei Prozent sind aromatische Bestandteile, von denen das Vanillin

den größten Anteil hat. Der charakteristische Geschmack kommt aber nur zustande, weil Hunderte weitere Komponenten das Profil abrunden. Guajakol und Anisaldehyd zum Beispiel, die aufgrund ihrer sehr niedrigen sensorischen Schwellenwerte das Aroma stark beeinflussen, oder Hydroxybenzaldehyd, Vanillinsäure, 4-Hydroxybenzoesäure oder Kreosol.

Freigesetzt werden die Aromen durch den traditionellen Fermentationsprozess. Die grüne Vanille schmeckt noch nicht so, wie wir Vanille kennen. Erst durch das Blanchieren, in der Sonne Trocknen und die anschließende Lagerung bildet sich der Geschmack heraus. Genau genommen spalten bei dem Fermentationsprozess Enzyme das vorhandene Glucovanillin auf. Vanillin entsteht. Und weil das Aroma der natürlichen Vanille so komplex ist, kann es unmöglich eins zu eins durch eine synthetisch hergestellte Alternative ersetzt werden.



18.000



Vanilla is used in about 18,000 products and the scent and flavor of these products can vary widely from market to market.

—

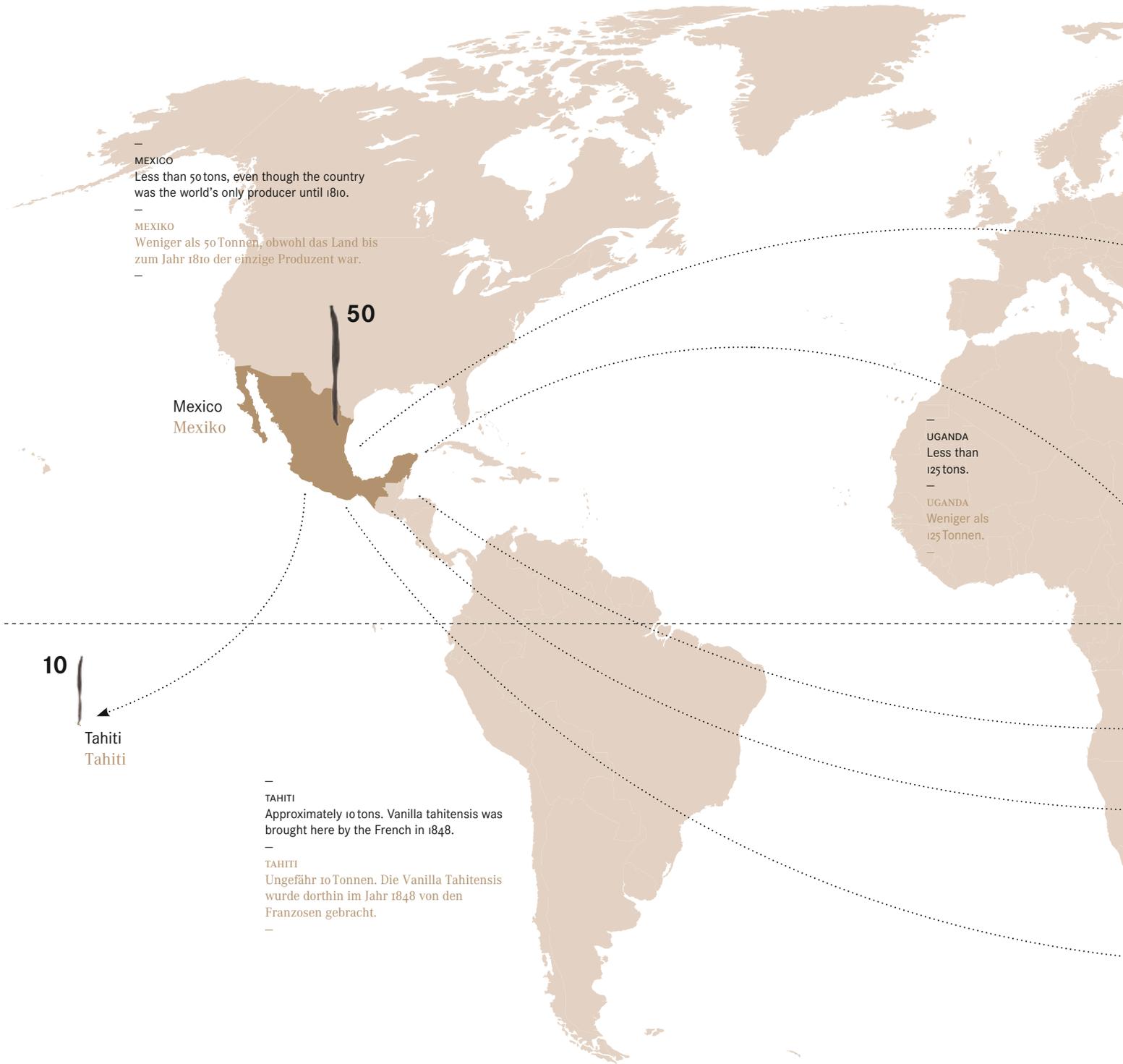
In rund 18.000 Produkten kommt Vanille vor, die je nach Markt höchst unterschiedlich schmecken und duften kann.



—
To create the flavor, the fine vanilla marrow is used along with the flavor components of the pod.
—

—
Bei der Aromenproduktion wird nicht nur das feine Vanillemark genutzt, sondern auch die Geschmacksbestandteile aus der Schale.
—

GLOBAL VANILLA PRODUCTION
VANILLEPRODUKTION WELTWEIT



—
MEXICO

Less than 50 tons, even though the country was the world's only producer until 1810.

—
MEXIKO

Weniger als 50 Tonnen, obwohl das Land bis zum Jahr 1810 der einzige Produzent war.

50

Mexico
Mexiko

—
UGANDA
Less than 125 tons.

—
UGANDA
Weniger als 125 Tonnen.

10

Tahiti
Tahiti

—
TAHITI

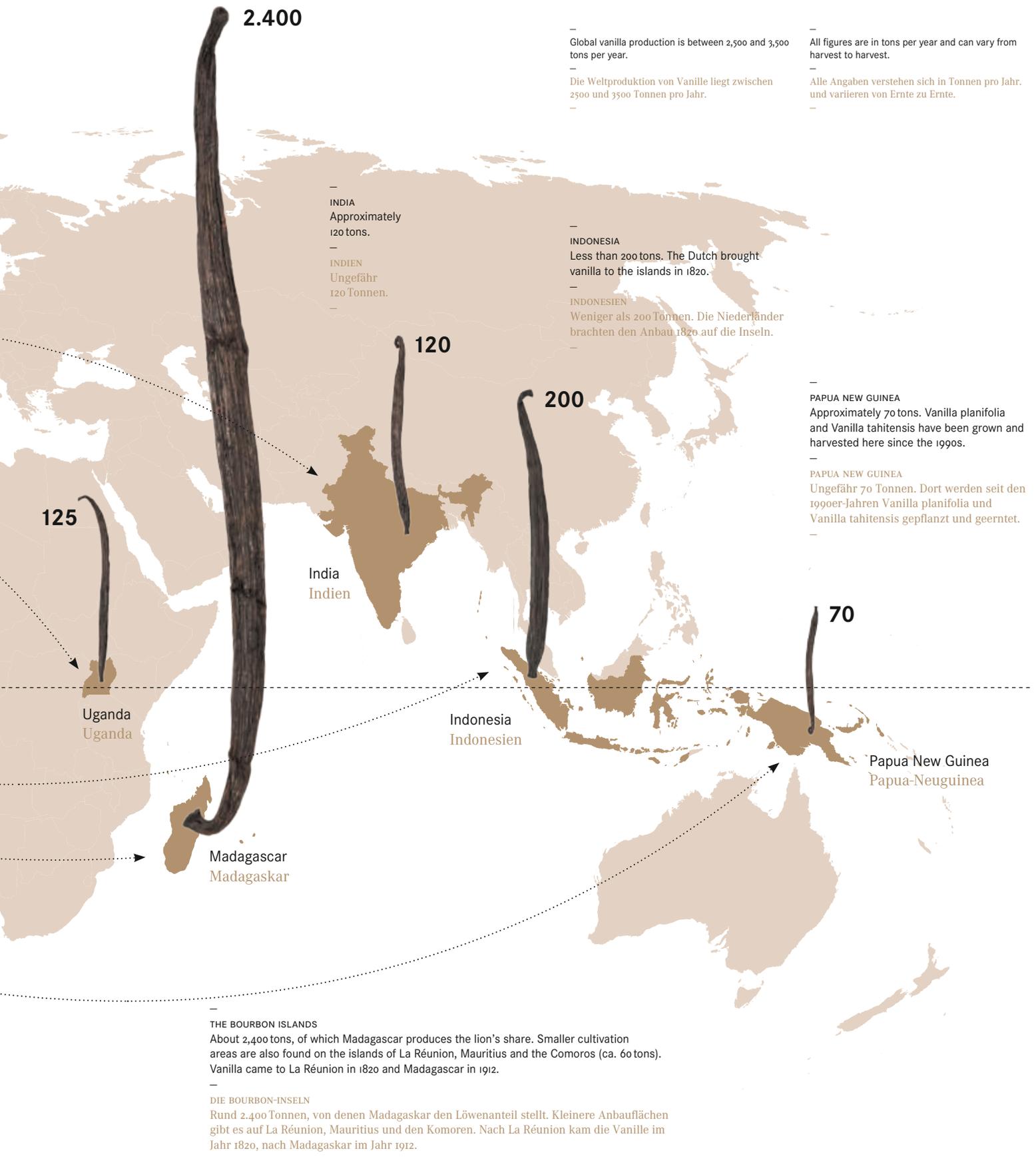
Approximately 10 tons. Vanilla tahitensis was brought here by the French in 1848.

—
TAHITI

Ungefähr 10 Tonnen. Die Vanilla Tahitensis wurde dorthin im Jahr 1848 von den Franzosen gebracht.

—
UGANDA
Less than 125 tons.

—
UGANDA
Weniger als 125 Tonnen.



1

FIRST PROCESSING STEP
ERSTER VERARBEITUNGSSCHRITT

Die Vanillespezialisten *The Vanilla Specialists*

More than 7,000 small-scale farmers in Madagascar produce high-quality vanilla for Symrise. The company is building upon the farmers' know-how – and improving their living conditions in many areas with a variety of programs. The foundation of this commitment is that both sides benefit from this close collaboration.

Mehr als 7.000 Kleinbauern auf Madagaskar produzieren hochqualitative Vanille für Symrise. Das Unternehmen baut auf dem Know-how der Farmer auf – und verbessert an vielen Stellen und mit unterschiedlichen Programmen deren Lebensbedingungen. Grundbedingung für das Engagement: Beide Seiten profitieren von der engen Zusammenarbeit.





Nearly every morning, RAKOTO gets up early, dresses and eats a sizable portion of rice for breakfast. The rice is cooked until soft and served on its own, without any meat or vegetables. He chews the white grains and washes them down with a splash of hot rice water. The Malagasy love this warm, tasty and healthy beverage. Then he packs a small sack with food and water, sets his gray cap on his head, covering the few remaining white hairs he has left, and opens the door of his wooden house.

A dusty trail runs through Mandena, his home village. The earth underfoot shines bright red in the morning sun. RAKOTO greets a neighbor standing in front of his palm-thatched hut. For a few hundred meters they walk together, crossing a narrow river and hiking over the first small, densely vegetated hills. A short time later they separate; Rakoto continues walking at a quick pace for several kilometers. His tempo is astonishing for a man who looks to be of retirement age. **RAKOTO** is actually 56, though he has the strength of someone much younger.

After two hours, he reaches a spot in the forest that, at first glance, seems to be no different than its surroundings. He bends a few branches to the side and walks a few meters between some palms. There they are: his vanilla plants, which have wrapped their meter-long tendrils and dark green leaves around the surrounding two- or three-meter-high trees.

This hard-to-reach location is typical for the orchid plant; it rarely grows on large plantations, but rather in small parcels of jungle. And RAKOTO is not alone: tens of thousands of small-scale farmers cultivate the "Queen of Spices" in Madagascar. Nearly everyone in his village earns their living from vanilla – it

Fast jeden Tag zieht sich RAKOTO schon früh am Morgen an, frühstückt eine große Portion Reis, weich gekocht, pur, ohne Fleisch oder Gemüse. Er kaut die weißen Körner, spült sie mit ein bisschen heißem Reiswasser herunter – die Madegassen lieben das Getränk, das sie wärmt, das schmeckt und zugleich gut für die Gesundheit ist. Anschließend packt er ein kleines Bündel mit Essen und Wasser, setzt eine gräuliche Kappe auf seine

wenigen verbliebenen weißen Haare und öffnet die Tür seines Holzhauses.

Quer durch Mandena, sein Heimatdorf, verläuft ein staubiger Pfad, dessen Erde in der Morgensonne knallrot leuchtet. RAKOTO grüßt einen Nachbarn, der vor seiner mit Palmwedeln

gedeckten Hütte steht. Für einige Hundert Meter gehen sie zusammen, überqueren einen schmalen Fluss, die ersten kleinen, dicht bewachsenen Hügel. Kurze Zeit später trennen sie sich, RAKOTO läuft mehrere Kilometer strammen Schrittes weiter. Sein Tempo verwundert, sieht der Mann doch auch, als sei er im Rentenalter. **RAKOTO** aber ist 56 – und hat die Kraft eines deutlich Jüngeren.

Nach zwei Stunden erreicht er ein Waldstück, das auf den ersten Blick wie alle anderen rundherum wirkt. Er biegt ein paar Zweige zur Seite und geht zwischen Palmen hindurch ein paar Meter hinein. Da stehen sie: Seine Vanillepflanzen, die sich mit ihren meterlangen Zweigen und dunkelgrünen Blättern um zwei, drei Meter hohe Bäume ranken.

Der schwer zugängliche Ort ist typisch für die Orchideenpflanze, die kaum auf groß angelegten Plantagen wächst, sondern vor allem in kleinen Parzellen im Urwald gut gedeiht. Und RAKOTO ist nicht allein, zigtausende Kleinbauern pflanzen auf Madagaskar die Königin der Gewürze an. In seinem Dorf leben fast alle von der Vanille, sie ist allgegenwärtig. Wie mit RAKOTO arbeitet Symrise auf Madagaskar in mehr als 90 Dörfern mit über 7.000 Bauern direkt zusammen. Mit ihren Familien sind es rund 30.000 Menschen, die auf der Insel von dieser engen Kooperation profitieren: Sie erzielen höhere Einkommen, erweitern ihre eigene Angebotspalette

THE WAY TO THE VANILLA CULTIVATION AREAS IS LONG AND DIFFICULT.

DER WEG ZU DEN VANILLEANBAUGEBIETEN IST LANG UND BESCHWERLICH.



RAKOTO

EXPERIENCED VANILLA FARMER
VANILLEBAUER MIT ERFAHRUNG



SIMON VANOMBELONA

PERSON OF TRUST: THE INTERNAL INSPECTOR
VERTRAUENSPERSON: DER INTERNE KONTROLLEUR

—
 Like his neighbor, Rakoto has been planting vanilla for decades.
 —
 Rakoto baut wie seine Nachbarin seit Jahrzehnten Vanille an.
 —



is omnipresent. Symrise works directly with over 7,000 farmers like RAKOTO in more than 90 villages across Madagascar. Counting their family members, about 30,000 people on the island benefit from this close cooperation. They earn a higher income, can expand the range of what they offer and are therefore more independent. For the first time, they can enjoy the benefits of health insurance as well as improved educational and training measures, all while learning in various programs how they can protect Madagascar's endangered environment and secure their future.

A TIGHTLY INTEGRATED SYSTEM

—
 To accomplish all of this, Symrise cooperates with certification organizations like Rainforest Alliance, Ecocert and FloCERT, pursues the goals of its Sustainable Vanilla Initiative, which the company founded together with customers, retail chains and non-governmental organizations, and orients its growing methods on the standards of the Sustainable Agricultural Network for Rainforest Alliance-certified vanilla. In RAKOTO's village, 96 small-scale farmers already have this certification. A total of 3,800 farmers in Madagascar supply the company according to this system. The purpose of this is the conservation and restoration of the natural resources

und machen sich damit unabhängiger, genießen zum ersten Mal eine Gesundheitsversicherung und bessere Bildungs- sowie Ausbildungsmaßnahmen – und lernen über verschiedene Programme, wie sie die stark gefährdete Umwelt auf Madagaskar schützen und damit auch ihre Zukunft sichern können.

EIN ENGMASCHIGES SYSTEM

—
 Symrise kooperiert dafür mit Zertifizierungsorganisationen wie Rainforest Alliance, Ecocert oder FloCERT, verfolgt die Ziele der Sustainable Vanilla Initiative, die das Unternehmen gemeinsam mit Kunden, Handelsketten und Nichtregierungsorganisationen gegründet hat, oder richtet den Anbau nach den Standards der Rainforest Alliance aus, für die in RAKOTOS Dorf 96 Kleinbauern zertifiziert sind – insgesamt beliefern auf Madagaskar rund 3.800 Farmer das Unternehmen nach diesem System. Dabei geht es darum, die Qualität des Bodens, der Ökosysteme, der Fauna und des Wasser zu erhalten und zu verbessern, eine Vielfalt bei den angebauten Produkten zu erhalten und sich um die Kleinbauern und ihre Familien zu kümmern, wenn es etwa um Bildung, Gesundheitsvorsorge, Absicherung von



») PORTRAIT 03

such as the ecosystems, fauna, water and soil as well as ensuring access to essential social services: health care, education, risk management and good relations in the communities. Symrise has established a tightly integrated system to achieve these standards. The company relies on its proximity to the product and the farmers for this. **LAURENCE BRIAND**, who is responsible for sustainability activities, helped develop the concept. The French native formerly worked as a development worker and has lived on the island on-and-off for the last 16 years. When she enters the villages, the villagers are happy to see her. The fun-loving 41-year-old knows her way around and is recognized everywhere she goes. She enjoys talking – in nearly fluent Malagasy – with the farmers about their vanilla and asks everyone how they are doing. But she can also switch quickly to important questions, for instance when it comes to proper management of the vanilla fields.

“We teach this approach to all of our colleagues as we want the farmers to see us as both a reliable partner and a demanding customer.” LAURENCE looks down the village road, watching a dozen or so children run barefoot in the dust. “If we want to be successful, we need to improve the farmers’ living conditions and fight together with them for the preservation of Madagascar’s endangered environment,” says the manager as she takes her glasses off for a moment. “This proximity to the farmers also helps us achieve our goals much better, such as being able to accurately trace the origin of the vanilla while simultaneously maintaining excellent quality.”

RELIABLE PARTNER AND SUPPORTIVE CUSTOMER FOR THE FARMERS. ZUVERLÄSSIGER PARTNER UND FORDERNDER KUNDE DER BAUERN.

Lebensrisiken oder ein gutes Zusammenleben in den Dörfern geht. Um die Standards zu erfüllen, hat Symrise ein engmaschiges System installiert. Das Unternehmen setzt dafür auf Nähe zum Produkt und zu den Bauern. Mitgedacht hat das Konzept **LAURENCE BRIAND**, die für die Nachhaltigkeitsaktivitäten zuständig ist. Die Französin war Entwicklungshelferin, lebt mit Unterbrechungen seit 16 Jahren auf der Insel. Wenn sie selbst in die

Dörfer fährt, herrscht sofort gute Stimmung. Die lebenslustige 41-Jährige kennt sich überall aus – und wird vor allem überall sofort erkannt. Sie unterhält sich gerne – im fast fließenden Malagasy – mit den Bauern über die Vanille, fragt an jeder Ecke, wie es den Menschen geht

und schaltet ebenso schnell auf wichtige Fragen um, wenn es zum Beispiel um den Umgang mit den Vanillefeldern geht.

„Wir vermitteln dieses Herangehensweise allen unseren Kollegen, weil wir als verlässlicher Partner, aber auch als fordernder Kunde der Bauern wahrgenommen werden wollen.“ LAURENCE schaut die Dorfstraße entlang, auf der ein gutes Dutzend Kinder barfuß durch den Staub läuft. „Wenn wir erfolgreich sein wollen, müssen wir die Lebensbedingungen der Bauern verbessern und gemeinsam mit ihnen für den Erhalt der gefährdeten Umwelt kämpfen“, sagt die Managerin und nimmt kurz ihre Brille ab. „Mit dieser Nähe zu den Bauern erreichen wir zugleich unsere Ziele viel besser: Die Herkunft der Vanille lückenlos im Blick zu behalten und gleichzeitig eine hervorragende Qualität zu erzeugen.“

03 PORTRAIT «





—
Symrise employees create detailed maps and compile data about the vanilla fields.

—
Symrise-Mitarbeiter erstellen detaillierte Karten und Datensätze zu den Vanillefeldern.



KNOWING WHERE THE VANILLA COMES FROM

The traceability of products is an important topic for Symrise. And it is much more complex to implement than it may sound, says JEAN VICTOR RAHARIJAONA, who heads up the sustainability program together with LAURENCE. In contrast to production sites in developed countries, the team has to deal with the fact that it can't collect and analyze the data with completely automated systems. "The power supply on the island is unreliable and often not available at all in the villages," explains the father of three, who started at the company in 2012 and previously worked for more than 15 years in developmental projects backed by donors such as the European Union. "On top of that, many farmers cannot read or write." Early on, some did not understand why a system that had always worked should be changed – even if it had obvious shortcomings.

Symrise has therefore developed a process that is based on communication and cooperation, as JEAN VICTOR explains. He points at a man sitting in front of his hut, concentrating. He has a stack of papers on his knees and is jotting something down. "**SIMON VANOMBELONA** is one of the two internal controllers that we employ here in Mandena." The father of eight puts on his glasses to make his notes. His house is sparsely furnished. Clothing hangs on the walls and a simple wooden wall separates the sleeping areas from one another.

Symrise recommended the vanilla farmer for the position of internal controller because he is well-known and trusted in the village. The farmers' association accepted this proposal in a vote. This dual approval system provides stability and security. "I am currently

WISSEN, WO DIE VANILLE HERKOMMT

Die Nachverfolgbarkeit der Produkte ist für Symrise ein wichtiges Thema. Und sie ist deutlich komplexer umzusetzen als es klingt, sagt JEAN VICTOR RAHARIJAONA, der gemeinsam mit LAURENCE BRIAND das Nachhaltigkeitsprogramm leitet. Im Gegensatz zu Produktionsstandorten in entwickelten Ländern hat das Team damit zu kämpfen, dass es die Daten nicht komplett computergesteuert aufnehmen und analysieren kann. „Die Stromversorgung auf der Insel ist unzuverlässig und in den Dörfern oft überhaupt nicht vorhanden“, erklärt der dreifache Vater, der im Jahr 2012 im Unternehmen begonnen hat und zuvor über 15 Jahre in Entwicklungsprojekten engagiert war, die etwa von der Europäischen Union gefördert wurden. „Außerdem können viele Bauern weder lesen noch schreiben.“ Oft fehlte auch – zumindest anfangs – die Einsicht, warum ein System geändert werden sollte, das schon immer, wenn auch oft mehr schlecht als recht, funktionierte.

Symrise hat daher einen Prozess entwickelt, der auf Kommunikation und Kooperation basiert, wie RAHARIJAONA erzählt. Er deutet auf einen Mann, der vor seiner Hütte sitzt und konzentriert, mit einem Stapel Papier auf den Knien, etwas notiert. „**SIMON VANOMBELONA** ist hier in Mandena einer von zwei sogenannten internen Kontrolleuren, die wir als Mitarbeiter beschäftigen.“ Der achtfache Vater holt, wenn er Notizen machen möchte, seine Brille hervor. Sein Haus ist schlicht eingerichtet. An den Wänden hängen Kleidungsstücke, eine einfache Holzwand trennt die Schlafbereiche voneinander.

Der Vanillefarmer ist von Symrise als interner Kontrolleur vorgeschlagen worden, weil er im Dorf wohlbekannt ist und viel Vertrauen genießt. Die Gemeinschaft der Bauern wiederum hat ihn per



LAURENCE BRIAND

SUSTAINABILITY COMMISSIONER WITH HEART AND SOUL
NACHHALTIGKEITSBEAUFTRAGTE MIT LEIB UND SEELE



—
LAURENCE BRIARD works toward one goal in the office and in the villages: making vanilla production as sustainable as possible and thus improving the living conditions of the farmers.
—

—
LAURENCE BRIARD arbeitet im Büro und in den Dörfern mit einem Ziel: Die Vanilleproduktion so nachhaltig wie möglich aufzubauen und dabei die Lebensbedingungen der Bauern zu verbessern.
—



updating a map that shows the vanilla fields of our partner farmers,” SIMON explains. “This is important for tracing where exactly our vanilla is grown and in what quality.”

The company did a lot of the legwork in advance. Employees assigned a unique code to each of the 7,000 farms as well as each village, located and surveyed the towns using GPS, noted their size and finally entered the data into a database. Together with people like SIMON, they have mapped the course of rivers, areas affected by slash-and-burn practices, rice fields and foot paths. They describe the flora and fauna in each area, the volumes harvested, the condition of the soil and the plants, the vanilla harvest of the past years and an outlook for the future as well as the cultivation volumes of other agricultural products. They also make note of details

THE EMPLOYEES IN THE VILLAGES RECEIVE CONTINUAL TRAINING. DIE MITARBEITER IN DEN DÖRFERN WERDEN STÄNDIG WEITERGEBILDET.

Abstimmung akzeptiert. Dieses doppelt abgesicherte System sorgt für viel Beständigkeit und Sicherheit. „Ich aktualisiere gerade eine Karte, auf der die Vanillefelder unserer Partnerbauern aufgeführt

sind“, erzählt SIMON VANOMBELONA. „Das ist wichtig, damit wir genau nachvollziehen können, wo unsere Vanille in welcher Qualität wächst.“

Das Unternehmen hat dafür im Vorfeld viel getan. Die Angestellten haben die Farmen jedes einzelnen der 7.000

Bauern sowie die Dörfer mit einem eigenen Code versehen, die Gemeinden per GPS lokalisiert und vermessen, die Größen aufgenommen und anschließend in eine Datenbank übertragen. Auf Karten haben sie gemeinsam zum Beispiel mit SIMON VANOMBELONA Flussläufe, Brandrodungsflächen, Reisfelder oder Trampelpfade eingezeichnet. Sie haben die Flora und Fauna in den jeweiligen Bereichen beschrieben, die Höhe der Ernte, den Zustand des Bodens und der Pflanzen, die Vanilleernte der vergangenen Jahre und einen Ausblick in die



relating to the families, such as the number of children, how many of them are being supported in their education by Symrise, and the total of their rice credit. All of this data is finally logged into databases at the Symrise office. These allow us to trace the vanilla from the field all the way through to the flavor extraction process.

Local employees like SIMON keep the information up-to-date. Each year, they audit the compliance of each farm with SAN (RA) criteria as well as proposing an annual improvement plan for each farmer. During this, they also make sure that the vanilla farmers are regularly trained. Controllers also receive further training. SIMON regularly walks or bikes to training sessions together with internal controllers from other villages. The content involves the standards that the farmers not only need to comply with, but ideally should also understand at a deep level. He is highly motivated and egoistic in a positive sense. "I find it very important to leave a healthy environment behind for my children," he says. "We need to watch out that we do not destroy our soil." He hopes that greater awareness and a better approach to the environment will improve the supply situation for the people on the island.

ALTERNATIVES FOR BETTER NUTRITION

—
Symrise has laid another building block for improving the farmers' living conditions. The story behind this development is fairly complex. For instance, if the profit from the sale of vanilla was low one year, this could lead to major problems for the farmers in the past. Many keep their money stashed away at home and often did not last for the full year – either because there was simply too little, or because it wasn't well managed. Many vanilla farmers would react in these situations by selling their next harvests early to intermediate retailers who paid unfairly low prices. This meant even less money the following year.

Zukunft sowie die Anbaumengen anderer landwirtschaftlicher Produkte. Zudem haben sie Angaben zu den Familienverhältnissen aufgenommen, die Anzahl der Kinder – auch, wie viele von ihnen Symrise beim Schulbesuch unterstützt –, oder die Höhe des Reiskredits. Alle Daten wurden anschließend im Symrise-Büro in Datenbanken eingegeben, die eine Nachverfolgbarkeit vom Feld bis schließlich in die Aromenextraktion ermöglichen.

Lokale Kräfte wie SIMON VANOMBELONA halten die Unterlagen auf dem neuesten Stand. Jährlich kontrollieren sie, ob die Farmen mit den Kriterien der Rain Forest Alliance übereinstimmen und schlagen Verbesserungspläne für die Bauern vor. Sie achten dabei darauf, dass die Vanillefarmer beständig geschult werden, – und werden selbst weitergebildet. VANOMBELONA macht sich gemeinsam mit internen Kontrolleuren aus anderen Dörfern regelmäßig zu Fuß oder per Fahrrad zu Trainings auf. Der Inhalt sind die Standards, die die Bauern nicht nur einhalten, sondern möglichst auch tief verinnerlichen sollen. Seine Motivation ist groß und im positiven Sinne egoistisch. „Ich finde es sehr wichtig, meinen Kindern eine gesunde Umwelt zu hinterlassen“, sagt er. „Wir müssen aufpassen, dass wir unsere Böden nicht zu sehr ausbeuten.“ Er hofft, dass der bessere Umgang mit der Natur auch die Versorgungslage der Menschen verbessern wird.

ALTERNATIVEN FÜR EINE BESSERE ERNÄHRUNG

—
Für die Verbesserung der Lebensumstände der Bauern hat Symrise einen weiteren Baustein platziert. Die Vorgeschichte dazu ist recht komplex. Etwa, wenn der Gewinn aus dem jährlichen Verkauf der Vanille zur Neige ging. Für die Bauern hat das

—
Various plants for a diversified agriculture
are growing in the nurseries.
—
In den Baumschulen wachsen Setzlinge
für eine artenreiche Landwirtschaft heran.
—







—
Rice is the main dish three times a day for most Malagasy.

—
Reis ist für die meisten Madegassen drei Mal am Tag die Hauptmahlzeit.

—

Special rice credits are helping bridge this financial gap. Symrise provides rice to the farmers during low-income months, which they can pay back at the next rice harvest without interest. In 2014, 200 tons of rice were credited; in 2013, 150 tons had been credited. "This has a two-fold effect: It helps the families have a more stable financial situation and keeps vanilla from being harvested before it is truly ripe. This helps in maintaining consistent quality, which benefits both sides," JEAN VICTOR says. A more long-term program focuses on giving the farmers a broader basis for earning money. As a supplement to vanilla, they are taught to grow vetiver. Planted and harvested as a catch crop, the quickly growing sweet grass provides oils used in perfume production. **JUDITH FREDETTE TABAVY** has focused on another alternative to vanilla. From the outside, her hut looks like many others in Mandena: wooden walls, a curtain instead of a door, the kitchen outside of the hut. However, there is a difference to the others behind the house. Little plants are growing in plastic pots under a wooden frame, which is covered with bamboo branches to protect them from the scorching sun.

The plants are clove seedlings that Symrise had shipped to farmers. Overall, 50,000 clove and 87,000 cocoa plants have been sent to farmers. They pay for the seedlings either directly or at the next vanilla campaign. "When the plants are the right size, the farmers can put them out in the fields and will be able to offer a new product in four to five years," says JUDITH, who manages one of the roughly 20 tree nurseries. "It is important that we have sources of income in the villages that are available throughout the entire year," explains the mother of two, whose family has been growing vanilla for decades. The 29-year-old is also part of the three-person local committee of leaders of the farmers' group initiated by Symrise to represent the village farmers. This gives her influence with the other farmers, who she says have welcomed the project with open arms.

in der Vergangenheit zu großen Problemen geführt: Das Geld wird oft zuhause gelagert und reicht nicht für das ganze Jahr – weil es einfach zu wenig ist oder falsch eingeteilt wird. Viele Vanillebauern haben in solchen Situationen aus Not ihre Ernte schon frühzeitig an Zwischenhändler verkauft, die zu diesem Zeitpunkt unangemessen wenig bezahlt haben. Im kommenden Jahr reichten die Finanzen dann erst recht nicht.

Abhilfe, vor allem kurzfristig, leisten spezielle Reiskredite. Symrise stellt in den einkommensschwachen Monaten Reis bereit, die Bauern können die Kredite bei der nächsten Reisernte zinslos abbezahlen. Im Jahr 2014 waren es rund 200 Tonnen, nach 150 im Vorjahr. „Wir erreichen damit neben der Unterstützung für die Familien, dass die Vanille nicht zu früh und damit unreif geerntet wird. Die Produktqualität steigt, wovon beide Seiten etwas haben“, sagt JEAN VICTOR RAHARIJAONA. Langfristiger gedacht ist ein Programm, das das Einkommen der Bauern auf breitere Füße stellen soll. Als Ergänzung zur Vanille dient etwa der Anbau von Vetiver – als Zwischenfrucht gepflanzt und geerntet, liefert das schnell wachsende Süßgras Öle für die Parfumproduktion.

Eine weitere Variante des Alternativenbaus zeigt **JUDITH FREDETTE TABAVY**. Von außen sieht ihre Hütte aus wie viele andere in Mandena. Holzwände, ein Vorhang anstatt einer Tür, die Kochecke im Freien. Hinter dem Haus aber ist ein Unterschied zu sehen. Unter einem Holzgerüst wachsen Pflänzchen in Plastiktöpfen, von der brennenden Sonne abgeschirmt durch Bambuszweige.

Es sind Nelkensetzlinge, die Symrise den Bauern hat liefern lassen – insgesamt fanden schon rund 50.000 Nelken- und 87.000 Kakaopflanzen den Weg zu den Farmern. Sie bezahlen die Setzlinge direkt oder bei der neuen Vanillekampagne. „Wenn die Pflanzen die richtige Größe haben, können die Bauern sie auf Felder bringen und damit nach vier, fünf Jahren ein weiteres Produkt anbieten“, sagt JUDITH FREDETTE TABAVY, die eine der rund 20 Baumschulen übernommen hat. „Es ist wichtig, dass wir in den Dörfern das ganze Jahr über Einnahmequellen haben“, erklärt die zweifache Mutter, die mit ihrer Familie seit Jahrzehnten Vanille anbaut. Die 29-Jährige engagiert sich zudem in der von Symrise initiierten dreiköpfigen Vertretung der Dorfbauern und hat damit Einfluss auf die anderen Bauern, die das Projekt gut annehmen, wie sie sagt.



JUDITH FREDETTE TABAVY

VANILLA FARMER AND TREE NURSERY OPERATOR
VANILLEBÄUERIN UND BAUMSCHULBETREIBERIN



JEAN VICTOR RAHARIGAONA

ONE OF THE 37 COORDINATORS FOR
COLLABORATION WITH THE FARMERS
EINER VON 37 KOORDINATOREN FÜR
DIE ZUSAMMENARBEIT MIT DEN BAUERN



—
Slash-and-burn for cultivating rice destroys valuable farmland.
—
Brandrodung für den Reisanbau vernichtet wertvolles Ackerland.
—

BROAD DATA FOR CERTIFICATION

The cooperation with the villages is coordinated from the Symrise office in Andapa, which is located at the western edge of the cultivation area. Together with LAURENCE BRIAND, **JEAN VICTOR RAHARIJAONA** is also responsible for the files on the vanilla farmers and the respective certifications that the internal controllers have collected for every individual farm. Certain requirements have to be met for certifications according to Rainforest Alliance, Bio or Fair Trade standards. The 54-year-old and his team of 37 check the farms and, when necessary, improve the situation. “We have to regularly check to ensure that the standards are being complied with,” says JEAN VICTOR, who would like his children to find work in the renewable energy industry in the future. “But at the same time, we also have to meet the farmers’ expectations and not overwhelm them.”

People like RAKOTO and others make sure these aims stay in balance. **BENAHINA RAKOTONANDRASA EVARISTE** – that is his full name – knows the country like the back of his hand. As a former vanilla buyer, the father of six is a service provider who is employed by Symrise as one of ten advisors, each of whom is responsible for

BREITE DATENLAGE FÜR DIE ZERTIFIZIERUNG

Koordiniert wird die Zusammenarbeit mit den Dörfern vom Symrise-Büro in Andapa aus, das am westlichen Rand der Anbauggebiete liegt. **JEAN VICTOR RAHARIJAONA** hat hier gemeinsam mit LAURENCE BRIAND die Verantwortung auch für die Akten zu den Vanillebauern und den jeweiligen Zertifizierungen, die die internen Kontrolleure zu jeder einzelnen Farm aufgenommen haben. Für die Zertifizierung nach Rainforest Alliance-, Bio- oder Fair Trade-Standard müssen bestimmte Punkte

erfüllt sein, die der 54-Jährige und seine 37-köpfige engagierte Mannschaft vermerken – und vor allem verbessern, wenn nötig. „Wir müssen regelmäßig kontrollieren, dass die Standards eingehalten werden“, sagt RAHARIJAONA, der sich für seine Kinder später einen

Job im Bereich der erneuerbaren Energie wünscht. „Aber gleichzeitig müssen wir auch die Erwartungen der Bauern erfüllen und sie nicht überfordern.“

Im Feld ist dafür unter anderem RAKOTO zuständig. **BENAHINA RAKOTONANDRASA EVARISTE** – so lautet sein voller Name – kennt das Land in- und auswendig. Als ehemaliger Vanilleeinkäufer wird der sechsfache Vater heute als Dienstleister von Symrise beschäftigt, als einer von zehn Beratern in der Region, die jeweils fünf, sechs Dörfer betreuen. EVARISTE muss fast jeden Tag direkt bei den Bauern

SOME VILLAGES ARE
HARD TO REACH DURING
THE RAINY SEASON.

MANCHE DÖRFER SIND
IN DER REGENZEIT KAUM
ERREICHBAR.

») PORTRAIT 05

05 PORTRAIT «

») PORTRAIT 06

06 PORTRAIT «

—
Madagascar is a young country – and the educational system is riddled with issues.

—
Madagaskar ist ein junges Land – und das Bildungssystem steckt voller Probleme.

five or six villages. BENAHINA works directly with the farmers nearly every day – and that is easier said than done. The villages he is responsible for are easiest to reach by motorcycle. His commute to the most remote village takes a few hours. When the dry, pothole-filled roads turn into muddy trails during the rainy season, he can no longer make the trip on the motorcycle. BENAHINA then travels by foot, walking up to six, seven hours a day.

The effort is worth it. “The destruction of nature is a huge problem for our country,” he says. Flying over the island, one can see the barren hills and mountains where people have made space for their rice paddies using slash-and-burn. Along the rivers, the extent of the destruction is even clearer. In many places, the rivers have a red tint. It is as if the fields are bleeding into the streams. They can no longer hold back the fertile soil, which seeps into the water.

BENAHINA is well aware of these problems. Together with the five internal controllers he manages, he systematically assesses the damage at nearly 300 farms, particularly the plant inventory, as the rapid decrease in diversity has become a troubling problem. He also knows what needs to be done to get the situation turned around. RAKOTO teaches a group of vanilla farmers how a diversity of agricultural products can be grown at one of the 37 soil management model farms in the region. The existing plants are already impressively diverse. Farmers plant acacia, which is intended to help retain the soil, followed by cloves and cocoa, peanuts, pineapples, bananas and manioc. “In this way, we can grow on steep slopes, restore nutrients to the soil and prevent erosion.” At the same time, the farmers benefit from products that they can sell or use as food.

EDUCATION FOR A BETTER FUTURE

—
Despite their tough living conditions, the farmers try to offer their kids a better future. Children are a key topic throughout the entire country. The population is growing at a rapid pace. And yet, the fragile educational system is subject to increasing cuts. Symrise has also taken up this topic in the villages where the vanilla farmers live.

Eight kilometers and, due to the poor condition of the roads, about a 30-minute drive away from the office

sein – und das ist einfacher gesagt als getan. Die Dörfer, für die er verantwortlich ist, erreicht er am besten mit dem Motorrad. Ein Weg in die entlegenste Ansiedlung dauert einige Stunden. In der Regenzeit, wenn sich die trockenen, schlaglochreichen Pisten in schlammige Wege verwandelt haben, funktioniert das nicht mehr. EVARISTE geht dann zu Fuß, manchmal sechs, sieben Stunden an. Der Aufwand lohnt sich. „Die Zerstörung der Natur ist ein riesiges Problem für unser Land“, sagt er. Fliegt man über das Land, sind aus der Höhe die kahlen Hügel und Berge zu sehen, auf denen die Menschen mit Brandrodung Platz für den Reisanbau machen mussten. An den Flüssen ist das Ausmaß der Naturzerstörung noch eindringlicher abzulesen. Sie sind an vielen Stellen rot gefärbt. Die Felder scheinen auszubluten. Sie können die fruchtbare Erde nicht mehr halten, in die das Wasser einsickert.

BENAHINA RAKOTONANDRASA EVARISTE kennt die Probleme. Gemeinsam mit den fünf internen Kontrolleuren, die er steuert, erfasst er auf rund 300 Farmen systematisch die Schäden, vor allem aber auch den Bestand der Pflanzenarten, deren Vielfalt besorgniserregend schnell verschwindet. Er weiß aber auch, was gegen die massiven Probleme zu tun ist. RAKOTO leitet eine Gruppe von Vanillebauern an, die ihren Kollegen in der gesamten Region auf 37 Modell-Farmen zeigen, wie eine große Vielfalt an landwirtschaftlichen Produkten angebaut werden kann. Die schon bestehenden Pflanzungen sind allein schon wegen ihrer Vielfalt beeindruckend. Die Bauern pflanzen ganz oben Akazien, die die rote Erde halten sollen, es folgen Nelken und Kakao, Erdnüsse, Ananas, Bananen und Maniok. „Wir können auf diese Weise die steilen Hänge so bepflanzen, dass wir die Böden wieder mit Nährstoffen anreichern und die Erosion aufhalten.“ Zugleich profitieren die Bauern von Produkten, die sie verkaufen oder selbst verzehren können.

BILDUNG FÜR EINE BESSERE ZUKUNFT

—
Trotz des harten Lebens versuchen die Kleinbauern, ihren Kindern eine bessere Zukunft zu bieten. Kinder sind ein großes Thema – hier und im ganzen Land. Die Bevölkerung wächst, in rasantem Tempo. Und dennoch wird das fragile staatliche Bildungssystem immer stärker beschnitten. Symrise hat sich in den Dörfern, in denen die Vanillebauern leben, auch dieses Themas angenommen.

Acht Kilometer und wegen der schlechten Straßen rund 30 Minuten Fahrtzeit entfernt vom Büro in Andapa liegt am Rande des Ortes Marovato



») PORTRAIT 07

in Andapa, there is a soccer field at the edge of the town Marovato. It is also used as a pasture for zebus, a local type of cattle. Four buildings surround the field. 412 children are taught here and learn arithmetics, writing and French along with the native language, Malagasy. The benches in the small wooden building are well-filled. The eager faces of young children look to **BAOHARISOA**, who stands in front of them in a black and white skirt and a black sleeveless blouse. She recites a sentence: "If someone gives you something, say thank you and smile." The 56-year-old points to a child in the third row. "Your turn, Francois," she says with a serious look. The eight-year-old stands up and repeats the sentence without an error. "Good job," says BAOHARISOA, smiling a little. She turns halfway and points to a girl in the first row, who also seems to have done her homework. She knows the saying by heart. It is taught in every school across Madagascar.

Just another day in first grade at the elementary school. BAOHARISOA is one of eight teachers at the school. She has taught there for the past 34 years. "Even after such a long time, I still love my job," she says, "but it has changed a lot over the years." Particularly since the most recent political problems started in 2009, the school system has been steadily deteriorating due to lack of funding.

Books and other materials have become rare; the children keep their notes on all subjects in a single notebook. Teachers sometimes cannot be paid, which also has led to an increasingly smaller number of young people who are willing to take on this job, especially in the more rural areas. All of this, together with the financial struggles of many families, means that only about half of all students graduate.

Symrise is helping the schools in the region to fill these gaps. About 46 schools with roughly 14,000 students participate. In 2013, the company gave nearly 800,000 ariary to the vanilla farmers in the Marovato community as an "educational premium" in exchange for their vanilla. As in the other communities, the farmers give this money to the parent association FRAM, which decides how to use the money together with the school administration. The committee pays a portion of the teachers' wages throughout the country, as the state only provides salaries for a few teachers.

This year, Marovato invested in its infrastructure. The classroom floors were filled with concrete. "This makes the school more appealing," says BAOHARISOA. "When parents see that their children are being taught

ein Fußballplatz, der auch als Weide für die Zebus genutzt wird – eine heimische Rinderart. Rund herum stehen vier Gebäude. 412 Kinder werden hier unterrichtet und lernen neben der Landessprache Rechnen, Schreiben und Französisch. Die Bänke in dem ersten kleinen Holzhaus sind gut gefüllt. Gespannte Kindergesichter blicken auf **BAOHARISOA**, die im schwarzweißen Rock und schwarzer ärmelloser Bluse vor ihnen steht. Die Lehrerin sagt einen Satz vor. „Wenn dir jemand etwas gibt, sage Danke und lache.“ Die 56-Jährige deutet auf ein Kind in der dritten Reihe. „Francois, du“, sagt sie und schaut ernst. Der Achtjährige steht auf, wiederholt den Satz, fehlerfrei. „Gut“, sagt BAOHARISOA, jetzt lächelt sie ein wenig. Sie dreht sich halb um die eigene Achse und zeigt auf ein Mädchen in der ersten Reihe, das ebenso fleißig war. Sie kann das Sprichwort auswendig, das in Schulen in ganz Madagaskar gelehrt wird.

Alltag in den ersten Klassen der Volksschule.

SUPPORT FOR THE SCHOOLS: A WAY TO IMPROVE EDUCATION. UNTERSTÜTZUNG FÜR DIE SCHULEN: EIN WEG ZU BESSERER BILDUNG.

BAOHARISOA ist eine der acht Lehrkräfte, seit 34 Jahren. „Ich mache diese Aufgabe immer noch sehr gerne“, sagt sie, „aber sie hat sich stark verändert.“ Vor allem seit der politischen Krise um 2009 sei das Schulsystem immer schlechter geworden, weil die Mittel fehlen.

Bücher oder andere Materialien gibt es kaum, alle Fächer werden in eine Kladde geschrieben. Die Lehrer können teilweise nicht bezahlt werden, was auch dazu führt, dass es immer weniger junge Menschen gibt, die den Beruf ausüben wollen – erst recht in ländlichen Regionen. All das – und die wirtschaftliche Not der Familien – sorgen mit dafür, dass im Landesschnitt gerade einmal die Hälfte der Schüler die Schule mit einem Abschluss verlässt.

Symrise hilft den Schulen in der Region, die Lücke zu füllen. Etwa 46 Schulen mit rund 14.000 Schülern nehmen teil – fast 800.000 Ariary gab das Unternehmen im Jahr 2013 allein den Vanillefarmern in der Gemeinde Marovato als „Bildungspremium“ für ihre Vanille. Die Bauern überlassen das Geld wie in allen Orten der Elternvereinigung FRAM, die gemeinsam mit der Schulleitung überlegt, wie die Mittel verwendet werden. Das Gremium zahlt im ganzen Land jeweils einen Teil der Lehrergehälter, weil der Staat das nur für einige wenige Lehrer übernimmt.

07 PORTRAIT «



BENAHINA RAKOTONANDRASA EVARISTE

THE ADVISOR FOR THE FARMERS
DER BERATER FÜR DIE BAUERN



BAOHARISOA

A HIGHLY DEDICATED TEACHER

LEHRERIN MIT HÖCHSTEM ENGAGEMENT

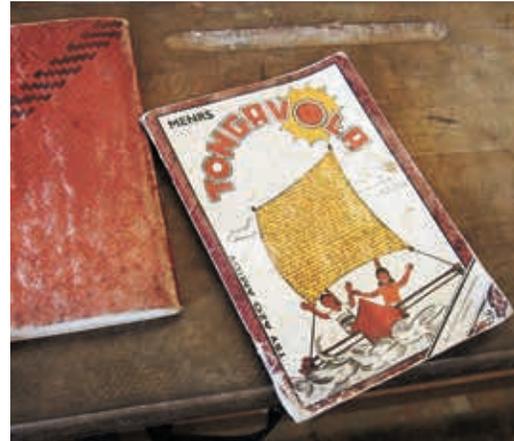
—
The teachers are full of enthusiasm.
But often there are no materials.

—
Die Lehrer unterrichten mit viel
Enthusiasmus. Aber oft fehlt es an
Schulmaterialien.



in a good environment, they are more likely to keep them in school.” Last year, the students sat on benches in mud during the rainy season, as the floor was only dirt. Insects would crawl around on the children’s legs, the children became distracted, scratched themselves, tried to swat away the pesky critters.

Symrise is just as committed to the higher schooling level. A group of young people between the ages of 17 and 25 are currently visiting the village. They all grew up here or in the surrounding towns. The adolescents are visiting a *Maison Familiale Rurale*, a French organization that aims to educate about rural and agricultural skills, which are found in about 30 countries around the world. The idea is a mix of formal learning and practical experience, with the families, all of which work in agriculture, playing a central role. Antoine would like to learn more about breeding livestock, while Cynthia wants to perfect vanilla growing – her family has been working in the industry for generations. “We are subsidizing the establishment of three Maisons Familiales Rurales in the region,” says LAURENCE BRIAND. “The parents of the students work for Symrise and we want to give the families better future prospects in this way,” the sustainability expert explains. A good education can lead in two directions. Either the young people use the knowledge that they gain over the three years of training to assist their family’s operations, or they start their own operations, find a well-paid job and support their families in this way. There is no pension system in Madagascar.



In Marovato wurde in diesem Jahr in die Infrastruktur investiert. Der Klassenboden wurde mit Beton ausgegossen. „Wir machen die Schule dadurch attraktiver“, sagt BAOHARISOA. „Wenn die Eltern sehen, dass ihre Kinder in guten Verhältnissen unterrichtet werden, schicken sie sie eher zur Schule.“ Im Vorjahr noch saßen die Schüler auf ihren Bänken in der Regenzeit im Schlamm, weil es noch keinen Bodenbelag gab. Insekten krabbelten an den Beinen herauf, die Kinder waren abgelenkt, kratzten sich, verscheuchten die nervenden Tierchen.

Eine Bildungsstufe weiter ist Symrise ebenso engagiert. Eine Gruppe junger Menschen, zwischen 17 und 25 Jahren alt, ist gerade zu Besuch im Dorf. Sie stammen alle hierher oder aus der Nachbarschaft. Die Jugendlichen besuchen ein *Maison Familiale Rurale* – eine Art Landwirtschaftsschule, die es in 30 Ländern rund um die Welt gibt. Das Prinzip: Eine Mischung aus formalisiertem Lernen, bei dem die Familien, die alle aus der Landwirtschaft stammen, stark einbezogen werden. Antoine möchte mehr über die Viehzucht lernen, Cynthia will den Vanilleanbau perfektionieren – ihre Familie ist schon immer in der Branche tätig. „Wir subventionieren den Aufbau von drei Maisons Familiales Rurales in der Region“, sagt LAURENCE BRIAND. „Die Eltern der Schüler arbeiten für Symrise und wir wollen den Familien auf diese Weise bessere Perspektiven für die Zukunft geben“, erklärt die Nachhaltigkeitsexpertin. Eine gute Ausbildung kann in zwei Richtungen führen: Entweder nutzen die jungen Leute die Kenntnisse, die sie in den drei Jahren erwerben, für die Familienbetriebe. Oder sie bauen sich etwas Eigenes auf, finden einen gut bezahlten Job und unterstützen ihre Eltern ebenfalls – ein Rentensystem existiert auf Madagaskar nicht.



—
Children are the future. Many parents hope
for better opportunities for their daughters
and sons.

—
Kinder sind Zukunft. Viele Eltern
wünschen sich bessere Chancen für ihre
Töchter und Söhne.

—



—
 Brigitte Rasoanarinjara is still new to cultivating vanilla and has had positive experiences so far.

—
 Brigitte Rasoanarinjara ist noch neu im Vanilleanbau und hat bisher gute Erfahrungen gemacht.



A Maison Familiale Rurale is somewhat similar to the dual education programs in Germany: Each of the twenty or so students spends one full week learning and living at a sort of boarding school where they make their own food and cut firewood for cooking. In the three following weeks, they help out at the family farms and apply what they have learned.

IT ALL BEGAN WITH VANILLA

—
BRIGITTE RASOANARINJARA is a living example of how important know-how can be when growing vanilla. She lives about an hour's drive away through the dusty, rough roads in the small village of Marovato. The 35-year-old has a plan. She started growing vanilla during the "crazy vanilla year" as it is known in Madagascar. The prices for the plant shot to astronomical heights in 2003. "I simply saw an opportunity to make some money," says

Ein Maison Familiale Rurale hat in gewisser Weise Ähnlichkeit mit einem dualen Studium: Jeweils etwas mehr als 20 Schüler studieren eine Woche lang täglich, leben in einer Art Internat, wo sie selbst für Essen und Feuerholz sorgen, um zu kochen. In den drei Wochen danach helfen sie daheim auf den Feldern und wenden das Gelernte an.

MIT VANILLE FING ALLES AN

—
 Was großes Know-how beim Vanilleanbau ausmachen kann, zeigt **BRIGITTE RASOANARINJARA**. Sie lebt wiederum eine Stunde Autofahrt über staubige, löchrige Pisten entfernt, im kleinen Örtchen Marovato. Die 35-Jährige hat sich etwas vorgenommen. Der Impuls für sie, die Pflanze anzubauen, kam im „verrückten Vanillejahr“, wie es auf Madagaskar jeder nennt. Die Preise begannen 2003 in astronomische Höhen zu steigen. „Ich habe eine Chance gesehen, in dem Geschäft gutes Geld zu verdienen“, sagt die zweifache Mutter. Sie startete ihren Anbau zunächst in ihrem Heimatort, bevor sie 2008



the mother of two. She started growing vanilla in her hometown before moving to Marovato in 2008. After three years, she had her first harvest at her new plantation: 65,5 kilograms of high-quality product. She aims to reach 500 kilograms in the coming years. How will she do it? What will she have to undertake to do so? What will she have to learn? She looks at the ground and then looks up with a questioning expression: “Why do you ask? I don’t really have to know that much.”

The wife of the town’s secretary, who smiles proudly when she speaks of her husband’s job, is understating the matter. Immensely. The know-how that she needs to grow vanilla is extensive. BRIGITTE did not attend an agricultural school, though, nor does she come from a family of vanilla growers. She learned by watching, asking questions and working with others – driven by her commitment and willpower. Perhaps that is why the work seems so easy to her. Her field is about an hour’s walk away from her home. An hour’s walk for a Malagasy farmer would likely take most Vazahas (the Malagasy word for foreigners) in average shape between two to three hours, as the farmer takes quick strides, even up steep hills. First, she has to walk between the rice paddies that cover the kilometer-wide valley. Then she passes through a small wooded area, taking trails through otherwise impassable underbrush, where wild banana trees, pineapple plants and thousands of other types of flora can be found among the green, shady foliage. She takes this route often, even throughout most of 2013, when she was well along in her pregnancy.

HEALTH INSURANCE PROVIDES MORE SECURITY.

DIE KRANKEN-VERSICHERUNG SORGT FÜR MEHR SICHERHEIT.

nach Marovato zog. Nach drei Jahren hatte sie mit ihrer neu angelegten Plantage die erste Ernte zu verzeichnen: 65,5 Kilogramm feinstes Produkt. Vorgenommen hat sie sich, in einigen Jahren bei 500 Kilogramm zu landen.

Wie sie das macht, was sie dafür alles auf sich nehmen, lernen muss: Sie schaut auf den Boden, guckt fragend nach oben: „Warum, so viel muss ich doch gar nicht wissen?“

Die Frau des Gemeindesekretärs – als sie den Job ihres

Mannes verrät, huscht ein stolzes Lächeln über ihr Gesicht – untertreibt. Maßlos. Denn das Know-how, das sie für den Vanilleanbau benötigt, ist umfangreich. BRIGITTE hat aber keine Landwirtschaftsschule besucht, stammt auch nicht aus einer Familie von Vanillebauern. Sie lernt durch Zuschauen, Fragen, Mitmachen und mit Engagement und Willenskraft – und vielleicht kommt ihr deswegen die Arbeit so leicht vor. Ihr Feld liegt eine Stunde Fußmarsch entfernt von ihrem Haus. Eine madagassische Bauernstunde heißt für einen durchschnittlich trainierten Vazaha – auf Malagasy heißt das Fremder – wahrscheinlich zwei bis drei Stunden, denn die Bäuerin geht flotten Schrittes, steil bergauf. Zunächst muss sie zwischen Reisfeldern hindurch, die das kilometerbreite Tal prägen. Anschließend geht es durch ein kleines Wäldchen, zwischendurch folgt unwegsames Unterholz, in dem immer wieder wild wachsende Bananenbäume,

Sadly, this is tied to a tragic story. Her baby died one day after birth. "What helped me a lot during this time was the health insurance," she says, speaking of that sad day in few words. She looks at the ground, but seems composed. "I didn't have to pay anything for prenatal care and was also well-cared for afterwards. That was a big help for me."

Health insurance is very unusual in Madagascar. BRIGITTE is one of the farmers that benefits from the "Mahavelona" program in the villages surrounding Andapa. Mahavelona is the Malagasy word for "the place that gives life." Symrise initiated the mutual health insurance program together with the NGO PlaNet Finance. The company wants to integrate as many farmers as possible in the plan. Symrise pays 80,000 ariary per year for them and their families to support the farmers. As a result, they are only responsible for paying 20 percent of any doctor's fees while operations, births and hospital stays are free. 2,500 people are already signed up in the pilot group.

A good development, as **DR. ALEXANDRE RANDRIANANJAKA** sees it. He manages the healthcare center located at the end of a small path off the bumpy main road that goes through the village of Marovato. Three buildings stand surrounding a small courtyard where an elderly woman is pouring rice into sacks together with a boy. In the middle of the largest building, which has five or six rooms, ALEXANDRE is sitting behind his desk. The general practitioner manages all of the work here together with a midwife and a pharmacist. The center provides care for a region where more than 8,700 people live. In Madagascar, there are just three hospital beds available for every 10,000 residents. He also cared for BRIGITTE, who came to the small hospital as one of the 25 or so women that give birth here every month on average. Another five to ten women give birth at home in that same time frame.

MORE AND MORE FARMERS TRUST MAINSTREAM MEDICINE. IMMER MEHR BAUERN VERTRAUEN DER SCHUL- MEDIZIN.

Ananaspflanzen und tausende andere Gewächse in allen Grünschattierungen zu entdecken sind. Diesen Weg geht sie oft – und ging ihn auch noch lange im Jahr 2013, als sie schon hochschwanger war.

Dazu hat sie auch eine Geschichte zu erzählen, eine tragische. Ihr Baby verstarb am Tag nach der Geburt. „Was mir sehr geholfen hat, war die Krankenversicherung“, sagt sie, während sie in wenigen Worten von dem tragischen Ereignis redet. Sie schaut auf den Boden, wirkt aber gefasst. „Ich musste nichts für die Geburtsvorsorge bezahlen und auch danach war ich in guten Händen. Das war sehr positiv für mich.“

Eine Krankenversicherung ist für Madagaskar etwas sehr Ungewöhnliches. BRIGITTE ist eine der Bäuerinnen und Bauern, die in den Dörfern rund um Andapa vom Programm „Mahavelona“ profitiert – das madagassische Wort bedeutet frei übersetzt: „der Leben spendende Ort“. Symrise hat die Krankenversicherung auf Gegenseitigkeit gemeinsam mit der Nichtregierungsorganisation Planet Finance initiiert. Das Unternehmen will so viele Landwirte wie möglich darin aufnehmen. Für sie und ihre Familien zahlt Symrise 80.000 Ariary pro Jahr als Unterstützung für die Farmer. Dafür müssen sie nur noch für 20 Prozent der Arztkosten aufkommen, Operationen, Geburten und Krankenhausaufenthalte sind kostenlos. Zur Pilotgruppe gehören rund 2.500 Menschen.

Eine gute Entwicklung, so **DR. ALEXANDRE RANDRIANANJAKA**. Er leitet die Gesundheitsstation, die von der Buckelpiste im Dorf Marovato am Ende eines schmalen Wegs liegt. Drei Gebäude grup-

pieren sich um einen kleinen Innenhof, in dem eine ältere Frau gemeinsam mit einem Jungen Reis in Säcke umfüllt. In der Mitte des größten Hauses, das gerade mal fünf, sechs Zimmer hat, sitzt RANDRIANANJAKA hinter seinem Schreibtisch.

Der Allgemeinmediziner stemmt mit einer Hebamme und einem Apotheker die gesamte Arbeit, für eine Region, in der mehr als 8.700 Menschen leben – auf Madagaskar kommen auf 10.000 Menschen gerade einmal drei Krankenhausbetten. Er betreute auch BRIGITTE, die als eine von durchschnittlich 25 Frauen im Monat zur Geburt in das kleine Krankenhaus kam – rund fünf bis zehn werdende Mütter entbinden in ihren Hütten im Dorf.



BRIGITTE RASOANARINJARA

VANILLA FARMER GETTING STARTED IN HER CARREER
VANILLEBÄUERIN AM ANFANG IHRER KARRIERE



DR. ALEXANDRE RANDRIANANJAKA

DOCTOR BY CALLING
ARZT AUS BERUFUNG



The health insurance plan is a blessing for the region, says the doctor. “We can provide much better care if the people come to us.”

That is important, as the doctors have to battle various hurdles. First of all, many farmers simply do not go to the doctor. They don’t trust modern medicine, but rather rely on traditional methods. These include healers – people from the village that advise them on various illnesses. This advice isn’t always so helpful. At the same time, some illnesses are particularly dangerous if they aren’t properly cared for: for example, diarrhea. This usually occurs as a result of polluted water from the rivers due to animal waste. The farmers wash themselves and their clothing in the rivers and sometimes drink from them. Similarly, illnesses affecting the respiratory system or malaria, which is spread by mosquitoes, can be a major hazard.

Another challenge doctors face is birth control. “We have finally managed to convince a number of women to come in and get a contraceptive shot every three months,” says ALEXANDRE. “But this is still not enough. We are seeing a sharply rising birth rate with a high infant mortality rate – that needs to change.” The healthcare center provides information and advice, but this doesn’t reach every family.

Malnutrition is another of ALEXANDRE’s challenges. “The people here have too little protein in their diet, which is especially problematic for children.” In the villages, there are many children with large bellies or swollen joints – symptoms of malnutrition. The doctor approves of the programs that Symrise is initiating. “Many people would already be a lot better off if they simply had a more diverse diet. That is why it is good that the farmers are being shown sustainable farming practices for various crops. This will improve their living conditions.”

Die Krankenversicherung ist für die Region eine Wohltat, sagt der Arzt. „Wir schaffen es, dass wir eine viel bessere Vorsorge bieten können, wenn die Menschen hierherkommen.“

Das ist nötig, weil die Mediziner mit vielen Problemen zu kämpfen haben. Zunächst einmal geht eine ganz Reihe von Bauern nicht zum Arzt. Sie vertrauen nicht der Schulmedizin, sondern eher den traditionellen Methoden. Sie setzen auf Heiler, Menschen aus dem Dorf, die sie zu einzelnen Krankheiten beraten. Nicht immer zu ihrem Besten. Gleichzeitig sind einige Krankheiten besonders gefährlich, wenn sie schlecht behandelt werden: Durchfallerkrankungen, die wegen des schmutzigen Wassers der Flüsse entstehen, in dem die Bauern sich und ihre Kleidung waschen, das durch Tierfäkalien verschmutzt ist und zum Teil getrunken wird. Ebenso sind Erkrankungen der Atemwege oder die Malaria, die durch Moskitos übertragen wird, ein großes Problem.

Eine andere Herausforderung ist die Geburtenkontrolle. „Wir haben es mittlerweile geschafft, dass sich viele Frauen alle drei Monate ein Verhütungsmittel spritzen lassen“, sagt ALEXANDRE RANDRIANANJAKA. „Aber das ist noch zu wenig. Wir haben es mit einer steil ansteigenden Geburtenrate zu tun und gleichzeitig mit einer hohen Kindersterblichkeit, die wir angehen müssen.“ Das Gesundheitszentrum des 37-Jährigen berät, aber erreicht noch lange nicht alle Familien.

Auch die Mangelernährung macht RANDRIANANJAKA Sorgen. „Die Menschen nehmen zu wenig Proteine zu sich, was gerade bei Kindern für Probleme sorgt.“ In den Dörfern sind viele kleine Kinder mit dicken Bäuchen oder geschwollenen Gelenken zu sehen. Ein Zeichen für die schlechte Versorgung. Die Programme, die Symrise auflegt, findet er gut. „Mit einer vielseitigeren Ernährung wäre vielen Menschen schon sehr geholfen. Deswegen ist es der richtige Weg, den Bauern nachhaltige Anbaumöglichkeiten für unterschiedliche Feldfrüchte zu zeigen und damit auch ihre Lebensbedingungen zu verbessern.“

Hingabe und Akribie

Dedication and Attention to Detail

Vanilla farmers in Madagascar need great patience. Several years pass between the moment a new vanilla orchid is planted and the time it is ready for its first harvest, with lots of care required along the way. A glimpse into the art of vanilla growing.

Small-scale farmers have to fulfill a whole host of tasks before their vanilla beans are ready to be harvested. The commitment involved is first evident when they start preparing a new plantation. It begins with selecting the cultivation area, since location is everything. It shouldn't be facing west in order to avoid too much sunlight. The soil has to be moist enough to sustain the plant. Too much water is also a problem, though, as it can result in rotting roots. A 20-percent incline is therefore helpful for drainage.

The farmer first thins out the plants in the overgrown area, cutting away excess branches on the mango, lychee, coffee and jackfruit trees that grow together with vanilla in the mixed forest. These trees are important because they provide shade for the sensitive vanilla plants. During the dry season, the farmers plant two types of what are known as "tutor trees," usually *Jatropha* or *Glyceridia*, between which the evergreen climbing vines can grow over the coming years. Two months later, during the rainy season, they plant nearly 50-centimeter-long vanilla seedlings. These can be gotten either from their own plants or from a neighbor and are spaced one to two meters apart and covered with dirt.

After two weeks, aerial roots start to form and the new plant begins to grow. Shoots and vines grow out of the buds. Up to three times a year, the field has to be thoroughly cleared so that the vanilla has enough space and nutrients to grow. New tendrils are placed along the tutor trees, wrapping around them. After three to four years, a tangled structure develops that looks like pure chaos to the uninitiated. But the farmers know exactly what to do. They cut off some of the long tendrils at a

Die Bauern auf Madagaskar müssen geduldig sein. Bis von einer neu angelegten Orchidee die Vanille geerntet werden kann, vergehen Jahre, in denen sich die Farmer intensiv ihren Pflanzen widmen müssen. Ein Einblick, wie Landwirtschaft zu einer Art Kunst wird.

Die Kleinbauern müssen über Jahre hinweg eine Menge Aufgaben erfüllen, damit die Vanilleschoten schließlich geerntet werden können. Beim Anlegen einer neuen Plantage ist das hohe Engagement zum ersten Mal ablesbar. Es beginnt mit der Vorbereitung des Pflanzbereichs, dessen Lage entscheidend ist. Er sollte nicht nach Westen orientiert sein, um zu starke Sonneneinstrahlung zu vermeiden. Die Erde muss feucht genug sein, um die Pflanzen ausreichend zu versorgen. Zu viel Wasser aber ist ein Problem, die Wurzeln würden anfangen zu faulen. Eine Steigung von 20 Prozent ist hilfreich, um die Drainage zu ermöglichen.

Zunächst dünnt der Bauer die Pflanzen am wildbewachsenen Boden aus, schneidet überschüssige Äste der Mango-, Litschi-, Kaffee- oder Jackfruit-Bäume weg, die im Einklang mit der Vanille in einem Mischwald wachsen. Sie gehören dort hin, weil sie Schatten spenden – die Vanille ist empfindlich. Während der trockenen Zeit pflanzen die Farmer zwei sogenannte Tutorbäume – meistens *Jatropha* oder *Glyceridia* –, zwischen denen sich die mehrjährige, immergrüne Kletterpflanze hochranken kann. Zwei Monate später, während der Regenzeit, legen sie die knapp 50 Zentimeter langen Vanillesetzlinge – man bekommt sie von den eigenen Pflanzen oder von Nachbarn – in einem Abstand von ein bis zwei Metern auf den Boden und bedecken sie mit Erde.

Nach zwei Wochen bilden sich Luftwurzeln, die neue Kletterpflanze beginnt zu wachsen. Aus den Knospen entstehen die Triebe und Reben. Bis zu drei Mal im Jahr muss das Feld anschließend gründlich gesäubert werden, damit die Vanille



Vanilla cultivation: hand work that takes lots of skill

Der Vanilleanbau: Handarbeit mit viel Geschick



certain point – leaving about half of the 20 or so that grow on each vine. Blossoms form on the uncut tendrils, which marks the beginning of the most critical phase. In order to bring forth fruit, the white, green or yellow vanilla blossoms need to be pollinated by hand – in Mexico this was done by bees and hummingbirds, but these are not found in Madagascar.

Timing is of the essence. The blossoms open over a period of three months – sometimes only 40, sometimes a few hundred, sometimes even thousands. It depends on the size of the plantation. Pollination is only possible between 6 to 10 AM and only on the first day that the blossom opens. After that, the blossoms close and wither away. This means that the farmers have to be very careful to make sure that they arrive at the plantation early enough. Some even spend several nights out in their fields during the main period.

genügend Raum und Nährstoffe zum Wachsen hat. Die neuen Ranken werden immer wieder um die Tutorbäume gelegt, die Ranken ziehen sich in mehreren Bahnen. Nach drei, vier Jahren ist eine für den Laien kaum entwirrbare Struktur entstanden. Die Bauern aber wissen genau, was zu tun ist. Sie schneiden an bestimmten Stellen die langen Triebe ab – von durchschnittlich 20 an einer Rebe etwa die Hälfte. Es bilden sich Blüten an den nicht beschnittenen Teilen – und nun beginnt der kritischste Teil der Arbeit. Um Früchte zu erhalten, müssen die weißen, grünen oder gelben Vanilleblüten von Hand bestäubt werden – in Mexiko war das die Aufgabe von Bienen und Kolibris, die es auf Madagaskar nicht gibt.

Der Zeitpunkt ist entscheidend. Über einen Zeitraum von drei Monaten öffnen sich die Blüten, mal 40 am Tag, mal einige Hundert oder sogar Tausend, je nach Größe der Plantage. Die Bestäubung ist nur zwischen 6 und 10 Uhr morgens und am ersten Tag möglich – anschließend schließen sich die Blüten und verwelken. Die Bauern müssen dementsprechend wachsam sein, je nach Lage der Plantage recht früh losgehen oder in der Hauptphase sogar tagelang in ihren Feldern übernachten.

—
Patience is important to have when
cultivating vanilla.

—
Geduld ist eine wichtige Eigenschaft
beim Vanilleanbau.



Pollination is tricky: The vanilla orchid is a hermaphroditic plant, which has a male stamen and female pistil in every inflorescence. They are separated by a membrane that the farmer has to split open with a sharp stick. Then they carefully have to make both parts of the plant touch in order to pollinate it. The method was developed nearly 200 years ago and has been used for the manual pollination of vanilla blossoms ever since.

This is usually done by women, who work quickly and carefully. An experienced farmer can pollinate between 1,000 and 2,000 blossoms in one morning. Nine months later, the first vanilla beans are ready to be harvested. This can be seen in that the beans take on a deep green color with the seam of the bean having a yellow hue. Like the pollination phase, the harvest also stretches across a longer period as the beans reach optimal ripeness in stages. The success of the harvest depends a lot on how the plants have been cared for. 400 to 900 grams of vanilla beans are harvested from the average vine. That is why it is so important for the farmers to be patient. The quality of the vanilla beans increases greatly during the last few days of the ripening process.

THE FARMERS TEND THE VANILLA PLANTS ALL YEAR ROUND.

DIE BAUERN PFLEGEN DIE VANILLEPFLANZEN WÄH- REND DES GANZEN JAHRES.

Die Bestäubung ist knifflig: Die Gewürzvanille ist eine Zwitterpflanze, die in jedem Blütenstand ein männliches Staubblatt und weibliche Blütenstempel aufweist. Sie sind durch eine Membran getrennt, die die Bauern mit einem spitzen Stöckchen aufschlitzen. Anschließend führen sie die beiden Teile vorsichtig zusammen, drücken sie aufeinander und befruchten so die Pflanze. Die Methode wurde bereits vor fast 200 Jahren entwickelt und wird seither zur manuellen Bestäubung der Vanilleblüten angewandt. Die Arbeit wird meist von Frauen übernommen, die schnell und vorsichtig zugleich vorgehen.

Eine erfahrene Bäuerin schafft es, 1.000 bis 2.000 Blüten an einem Vormittag zu bestäuben. Neun Monate später sind die ersten Vanilleschoten erntereif. Das ist daran zu erkennen, dass die Bohnen saftig grün sind und sich die Naht der

Schote gelb färbt. Auch diese Phase erstreckt sich ähnlich wie die Bestäubung über einen längeren Zeitraum, weil die Schoten der Reihe nach den optimalen Zustand erreichen. Die Ausbeute hängt stark von der Pflege der Pflanzen ab. 400 bis 900 Gramm Vanilleschoten sind ein durchschnittlicher Ertrag pro Rebe. Entscheidend ist aber auch, dass die Bauern Geduld haben. Denn in den letzten Tagen der Reifung steigert sich die Qualität der Vanilleschoten noch einmal enorm.

Zahlenkunde In Numbers

AWARD-WINNING
AUSGEZEICHNET



2012

— Award-winning:
Symrise's Vanilla Initiative
2012: German Sustainability Award
2013: Food Ingredients Europe
Excellence Award
—



2013

— Ausgezeichnet –
die Vanilleinitiative von Symrise
2012: Deutscher Nachhaltigkeitspreis
2013: Food Ingredients Europe
Excellence Award
—

PARTNERSHIP
PARTNERSCHAFT



— Symrise works with a whole host of
international and local cooperation
partners. Here are just a few.
—

— Symrise arbeitet mit einer Reihe von
internationalen und lokalen Kooperati-
onspartnern zusammen. Eine Auswahl.
—

VANILLA CULTIVATION
VANILLEANBAU

— Symrise purchases vanilla from about
7,000 farmers in 98 villages. Including
family members, about 30,000 people
benefit from this cooperation.
—

— Symrise kauft in 98 Dörfern Vanille
von rund 7.000 Bauern. Davon profitie-
ren inklusive der Familienmitglieder
rund 30.000 Menschen.
—



REFORESTATION
WIEDERAUFFORSTUNG



700.000

— Symrise has set up 37 farm field schools and 20 tree nurseries. Since 2011, the company has distributed 700,000 seeds for merbau trees – a tropical timber that the farmers can plant.

— Symrise hat 37 Farm Field Schools und 20 Baumschulen eingerichtet. Seit 2011 hat Symrise 700.000 Samen des Merbau-Baums verteilt – ein Tropenholz, das die Bauern für die Aufforstung pflanzen.

AGRICULTURAL DIVERSIFICATION
ARTENREICHE LANDWIRTSCHAFT



141.000

— 50,000 clove and 87,000 cocoa seedlings were distributed to the farmers to help them diversify their crops.

— 50.000 Nelken-Setzlinge und 87.000 Kakaopflanzen wurden an die Farmer verteilt, um den landwirtschaftlichen Anbau diversifizieren können.

NUTRITION
ERNÄHRUNG



150 t

— Symrise distributed 150 tons of rice to farmers in 2013, which the company provides as an interest-free microcredit that is paid back at the next vanilla harvest.

— 150 Tonnen Reis hat Symrise 2013 an Bauern verteilt, die beim Unternehmen einen Mikrokredit aufnehmen und ihn nach der Vanilleernte zinslos zurückzahlen.

HEALTH
GESUNDHEIT



2.500

— The healthcare system in Madagascar is underdeveloped. Symrise provides health insurance as part of a pilot project to about 2,500 people.

— Das Gesundheitssystem auf Madagaskar ist unterentwickelt. Symrise stattet in einem Pilotprojekt rund 2,500 Menschen mit einer Krankenversicherung aus.

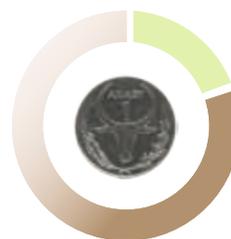
EDUCATION
BILDUNG

14.000



— Symrise is committed to improving education in the country. About 46 schools with roughly 14,000 students are being supported; around 200 primary school teachers have been trained in environmental education. The company is also helping to finance three agricultural schools.

— Symrise engagiert sich für die Bildung im Land. Rund 46 Schulen mit rund 14.000 Schülern werden unterstützt, rund 200 Grundschullehrer in Umweltfragen weitergebildet. Ebenso finanziert das Unternehmen drei Landwirtschaftsschulen mit.



- 80%

— The company pays 80,000 ariary per year for health insurance for each farmer. This saves the farmers 80 percent on doctor's fees. Operations, births and hospital visits are free.

— Für die Krankenversicherung bezahlt Symrise 80.000 Ariary pro Jahr und Bauer. Die Farmer sparen so 80 Prozent der Arztkosten. Operationen, Geburten und Krankenhausaufenthalte sind kostenlos.

2

SECOND PROCESSING STEP
ZWEITER VERARBEITUNGSSCHRITT

Die Handarbeiter

All by Hand

The mission: Transforming the freshly harvested, green vanilla into shiny black, highly aromatic beans. When it comes to fermentation, everything has to be just right – from purchasing through the many process steps to packaging. Symrise has mastered this business – with traditional methods, a great deal of know-how and decades of experience.

Die Mission: Die frisch geerntete, grüne Vanille in schwarzglänzende, hocharomatische Schoten zu verwandeln. Bei der Fermentation muss alles stimmen, vom Einkauf über die vielen Prozessschritte bis zur Verpackung. Symrise beherrscht das Geschäft: Mit traditionellen Mitteln, enormem Know-how und der Erfahrung von Jahrzehnten.



Suddenly everything shifts into organized chaos. Twenty men run out through the four-meter wide rolling doors. In pairs, they each lift wooden frames. The mesh inside the frames holds countless dark black vanilla beans. In well-practiced synchrony, they carry the valuable goods back to the whitewashed building where CLEMENT CABROL guides them like an orchestra conductor to the right storage space. When the last frame has been stacked, he catches his breath. He wipes his forehead and claps twice. “Good job,” he says and turns to the next task at hand, without even taking a moment to glance outside. Five minutes later, the rain begins to pour down in streams. The courtyard in front of the building is soon covered in water.

CLEMENT CABROL trusted – as he always does – his “weatherman,” as he likes to call him with a grin. MANANJARA, who seems like the kind of person who is not easily impressed, sits on a stool at the front of the hall all day long, observing the sky. Occasionally, he stands up, takes off his cap and strokes his closely cropped white hair. He holds his arms out in the warm wind, looks at the clouds and finally gives a signal. “We have complete trust in him. When **MANANJARA** says that rain is coming, you had better believe it is going to rain. He is extremely important to us,” says CLEMENT CABROL the man leading the new Symrise fermentation and storage complex in the coastal town of Antalaha. “If we want to make the best product, our processes

Plötzlich ist Hektik angesagt. 20 Männer rennen durch die vier Meter breiten Rolltore nach draußen. Sie heben jeweils zu zweit die Holzrahmen an, auf deren Gittern unzählige, tiefschwarze Vanilleschoten liegen. In geübtem Akkord tragen sie die wertvolle Ware zurück in das weiß getünchte Gebäude, wo sie CLEMENT CABROL wie ein Dirigent zu den richtigen Lagerplätzen lenkt. Als der letzte Rahmen aufgestapelt ist, atmet der Franzose durch. Er wischt sich kurz über den Kopf, applaudiert zwei Mal. „Gut gemacht!“, ruft er und wendet sich direkt der nächsten Aufgabe zu, ohne noch einmal nach draußen zu schauen. Fünf Minuten später schüttet es wie aus Eimern – der Platz vor dem Gebäude steht innerhalb kürzester Zeit unter Wasser.

CLEMENT CABROL hat – wie immer – seinem „Wettermann“ vertraut, wie er ihn mit einem breiten Grinsen nennt. MANANJARA, der wirkt, als ob ihn

**TO GET THE BEST PRODUCT,
THE PROCESS HAS TO BE
JUST RIGHT.**

**FÜR DAS BESTE PRODUKT
MUSS DER PROZESS ZU 100
PROZENT STIMMEN.**

nichts beeindruckend könnte, sitzt den ganzen Tag auf einem Stuhl draußen vor der Tür der Halle und beobachtet den Himmel. Manchmal steht er auf, nimmt seine Mütze ab und streicht sich über seine kurzgeschorenen weißen Haare. Dann hält er seine Arme in den

launen Wind, schaut auf die Wolken und gibt schließlich ein Signal. „Wir vertrauen ihm vollkommen. Wenn **MANANJARA** sagt, dass Regen aufzieht, dann stimmt das auch. Er ist immens wichtig für uns“, sagt CLEMENT CABROL, der den neuen Symrise-Fermentations- und Lagerkomplex im Küstenort Antalaha leitet. „Wenn wir das beste Produkt haben möchten, muss der Prozess zu 100 Prozent stimmen. Und dazu gehört auch, dass die Vanille genau zur



MANANJARA

WEATHER SPECIALIST
SPEZIALIST FÜR DAS WETTER



—
MANANJARA is a short-range meteorologist:
When he sees rain approaching, the workers
have to hurry to get the vanilla somewhere
dry.

—
MANANJARA ist Kurzfrist-Metereologe:
Wenn er Regen aufziehen sieht, müssen
sich die Mitarbeiter beeilen, die Vanille
ins Trockene zu bringen.

—

—
The fermented vanilla beans have to dry in
the shadow each day.

—
Die fermentierten Vanilleschoten müssen
täglich im Schatten trocknen.
—





») PORTRAIT 11

have to be absolutely spot-on. This means, among other things, that the vanilla has to be given just the right amount of time in the sun to ripen and not get wet in the process." The "weatherman" is just one part of the production chain that **CLEMENT CABROL** manages. The team managed by the 35-year-old processes a constantly growing volume of vanilla in North Madagascar that Symrise sources from roughly 7,000 farmers.

Their job is particularly stressful during the peak season and must be performed with painstaking attention to detail. Just a five-minute walk from the whitewashed buildings, the Indian Ocean crashes against the fine sandy beaches. In September, when fermentation activities are at their peak, one can often see whales in the bay teaching their offspring the finer points of swimming. But the workers here don't get distracted by views like that. They concentrate on their work, which is just as decisive in terms of quality as the cultivation process – with a healthy portion of pride and ambition about making a high-quality product.

The fermentation process starts practically at the moment the green vanilla, which the farmers have planted, pollinated, cared for and harvested, is purchased. The villages bring their harvests on their respective date, which is set in a very precise manner by the Madagascan government. "The product has to be as ripe as possible on order to achieve utmost quality," says CABROL, who worked as a vanilla buyer himself for many years. "The only problem is that the individual beans are ready for harvest on different dates. We therefore inspect the goods very closely to ensure that we buy the best possible product." This is no easy feat: The days at the market are hectic and the volumes involved are very large.

richtigen Zeit in der Sonne reift und eben nicht nass wird." Der Wettermann ist nur ein Teil in der Produktionskette, die **CLEMENT CABROL** überblicken muss. Das Team des 35-Jährigen verarbeitet im Norden Madagaskars einen immer größer werdenden Anteil der Vanille, die Symrise direkt von rund 7.000 Bauern bezieht.

Der Job ist gerade in der Hauptsaison stressig und muss mit viel Akribie auf den Punkt ausgeführt werden. Fünf Gehminuten von den weiß getünchten Gebäuden entfernt brandet der indische Ozean gegen die feinsandigen Strände. Im September, wenn die Fermentation gerade ihre Hochzeit hat, sind oft Wale in der Bucht zu sehen, die ihren Jungen das Schwimmen beibringen. Die Frauen und Männer haben dafür keinen Blick. Sie konzentrieren sich auf ihre Arbeit, die ebenso wie der richtige Anbau über die Qualität entscheidet – mit einer gehörigen Portion Stolz und Ehrgeiz, dass sie ein so hochwertiges Produkt herstellen.

Der Prozess der Fermentation startet im Grunde beim Kauf der grünen Vanille, die die Bauern gepflanzt, bestäubt, gepflegt und geerntet haben. Die Dörfer bringen ihre Ernte jeweils an einem bestimmten Tag zusammen, der vom madagassischen Staat sehr genau definiert wird. „Das Produkt muss so reif wie möglich sein, damit wir die beste Qualität erzielen können“, sagt CABROL, der selbst jahrelang Vanilleeinkäufer war. „Das Problem ist nur, dass die einzelnen Schoten an unterschiedlichen Tagen erntefähig sind. Wir passen daher genau auf, dass wir schon beim Kauf ein bestmögliches Produkt bekommen.“ Das ist nicht so einfach: Die Markttag sind hektisch und es werden große Mengen gehandelt.

11 PORTRAIT «

Fermentation near the ocean

Eine Fermentation in der Nähe des Ozeans



—
The Symrise fermentation and storage facility is located in Antalaha, just five minutes from the ocean.

—
Der Fermentations- und Lagerkomplex von Symrise liegt in Antalaha, nur fünf Minuten entfernt vom Pazifischen Ozean.

—



PREMIUM PRICE FOR THE FARMERS

Additionally, the market system is complicated and difficult for outsiders to comprehend. "We have hired an increasing number of local buyers in recent years who handle the negotiations and ensure that we receive top quality goods. This also means that the need for an intermediate retailer is done away with and we can pay the farmers a set premium price," explains CLEMENT CABROL, who is originally from Toulouse and has been working in the vanilla business for the past twelve years.

The agricultural engineer decided to take the leap and move to Madagascar in 2002 despite the crisis that was rocking the country at that time. His years of experience help him in gauging the negotiations, he says. "But even still, we have to rely on the knowledge of our locals. Trust is the basis for any and every kind of business here – everything else is secondary." The freedom that he and his team enjoy was also one of the reasons that he decided to come to Madagascar. "Though anything is possible in France, it is difficult to be an entrepreneur. Here, almost nothing is possible, but you can make almost anything possible if you have the will to find the way." CABROL speaks fluent Malagasy, as do nearly all of the international Symrise employees on the island, and has made the local way of life his own. "We often have to improvise, but that also gives us scope for great achievements."

TRUST IS AN IMPORTANT BASIS FOR BUSINESS WITH VANILLA.

VERTRAUEN IST EINE WICHTIGE GRUNDLAGE DES VANILLEGESCHÄFTS.

PREISPREMIUM FÜR DIE BAUERN

Hinzu kommt ein kompliziertes Marktsystem, das für Außenstehende kaum zu durchdringen ist. „Wir haben in den vergangenen Jahren immer mehr eigene Einkäufer eingestellt, die in den Orten die Verhandlungen führen und die sicherstellen, dass wir beste Qualität einkaufen. Damit fällt zudem der Schritt der Zwischenhändler weg – und wir können den Bauern ein fest ausgehandeltes Preispremium zahlen“, erzählt CLEMENT CABROL, der aus Toulouse stammt und sich seit zwölf Jahren im Vanillegeschäft auskennt.

Der studierte Landwirtschaftsingenieur wagte im Jahr 2002 – trotz der damaligen Krise in Madagaskar – den Schritt auf die Insel. Seine lange Erfahrung hilft ihm sehr, die Verhandlungen einzuschätzen, sagt er. „Wir müssen uns dabei aber dennoch ganz auf das Wissen unserer Leute verlassen. Vertrauen ist hier Grundlage jeden Geschäfts,

da kann man noch so viele Regeln einführen.“

Die Freiheiten, die er und sein Team haben, waren übrigens auch einer der Gründe, warum er nach Madagaskar kam. „In Frankreich ist zwar alles möglich, aber es ist schwer, ein Unternehmer zu sein. Hier ist so gut wie

gar nichts möglich, aber man kann alles möglich machen, wenn man nur will.“ CABROL spricht fließend Malagasy – wie fast alle internationalen Angestellten von Symrise auf der Insel – und hat sich die Lebensart komplett zu eigen gemacht. „Wir müssen oft improvisieren, aber können so sehr viel erreichen.“

—
Great care is needed already when
sorting the green vanilla.

—
Schon bei der Sortierung der grünen
Vanille ist Sorgfalt wichtig.







—
The first step in the process: The green
vanilla is warmed.

—
Der erste Prozessschritt: Die grüne Vanille
wird erwärmt.



GLUCOVANILLIN BECOMES VANILLIN

—
When it comes to the fermentation processes, however, there is no room for improvisation. Once the goods have been received, the beans are sorted according to size, condition and color. Precision is incredibly important and the men and women working here know exactly what they are doing.

With adept movements perfected through practice, they stoke a fire on a ramp in four circular holes with a diameter of one meter. Inside the fire are oversized cooking pots standing on bricks. “We heat the water in these to temperatures between 50 and 65 degrees Celsius depending on the ripeness of the vanilla,” says CABROL, describing the first step. The beans come in wicker baskets, which are submerged in the pot for roughly one minute once the water has reached the right temperature. The heat breaks up the cellular structure of the vanilla beans and an enzymatic reaction begins in which, among other things, the glucovanillin in the green beans is broken down into vanillin. “If we don’t blanch the beans long enough, the chemical process doesn’t start and if we take too long, we overheat the vanilla,” says CLEMENT. The blanching is performed directly after the harvest. Speed is key here: The freshly harvested product is only ripe for three or four days at most.

Next, the employees quickly pack the heated green vanilla beans into large wooden crates. They are then covered with cotton blankets in order to keep the heat in and make the vanilla “sweat.” They remain in this humid environment for up to three days, during which time they finally take on their brown color. The process,

THE GREEN VANILLA NEEDS TO BE PROCESSED WITHIN A FEW DAYS.

DIE GRÜNE VANILLE MUSS IN WENIGEN TAGEN VERARBEITET WERDEN.

AUS GLUCOVANILLIN WIRD VANILLIN

—
Wenn es um die Abläufe in der Fermentation geht, spielt Improvisation allerdings keine Rolle. Nach dem Wareneingang werden die Schoten nach Größe, Zustand und Farbe sortiert. Präzision ist enorm wichtig und die Männer und Frauen wissen genau, was sie tun.

Mit hundertfach geübten Handgriffen entfachen sie auf einer Rampe in vier kreisrunden Löchern, die Durchmesser von einem Meter haben, jeweils ein Feuer. Darin stehen auf Ziegelsteinen überdimensionierte Kochtöpfe. „Wir erhitzen darin Wasser, das je nach Reifegrad der Vanille zwischen 50 und 65 Grad Celsius heiß sein muss“, beschreibt CABROL den ersten Schritt. Die Schoten kommen in Bastkörbe,

die wiederum für rund eine Minute in die Kessel getaucht werden, wenn diese die richtige Temperatur erreicht haben. Durch die Hitze brechen die Zellstrukturen in den Vanilleschoten auf und eine enzymatische Reaktion beginnt, bei der unter anderem das in den grünen Schoten vorhandene Glucovanillin zu Vanillin aufgespalten wird. „Wenn wir die Schoten zu kurz blanchieren, startet der chemische Prozess nicht, wenn wir zu lange brauen, überhitzen wir die Vanille“, sagt CLEMENT. Das Blanchieren findet direkt nach der Ernte statt. Denn dann ist Eile geboten – das erntefrische Produkt hält höchstens drei, vier Tage.

Anschließend verpacken die Mitarbeiter schnellstmöglich die erhitzten grünen Schoten in große Holzkisten. Sie sind mit Baumwolldecken ausgeschlagen und halten die Wärme, um die Va-



CLEMENT CABROL

HEAD OF THE FERMENTATION PLANT
LEITER DER FERMENTATIONSANLAGE



SOAZERY SINA OLIVETTE

SPECIALIST FOR SORTING VANILLA
FACHFRAU FÜR VANILLESORTIERUNG





—
The fermented beans are sorted
by quality and size.

—
Die fermentierten Schoten werden
nach Qualität und Größe sortiert.
—







however, must continue to allow the characteristic scent and flavor to develop. This leads to the second step: The drying and simultaneous heating of the beans by the sun. "From this point on, the beans cannot come into contact with water or they will spoil," says CLEMENT. This is where the weatherman comes into play. The vanilla has to be outside for one to two hours daily, preferably around noon – and it can't get wet in the process. This phase lasts for one to two weeks, depending on the weather, until the third phase of fermentation begins: In this step, the vanilla is stored in the shady, well-ventilated storage halls so that the surplus moisture can be released and that famous vanilla aroma and flavor can continue to develop.

CLEMENT CABROL has two figures that underline the intricacies of the process: Due to the loss of moisture during processing, one needs about six kilograms of green vanilla to make one kilogram of black vanilla. And, even more impressive: When the beans are ready to be dried in the shade, they will have been handled at least 50 times. The sense of touch plays a decisive role in checking the condition and deciding when the vanilla is fully ripened. CLEMENT CABROL formulates this very emphatically as he rolls a bean in his hand. "We have to check their appearance regularly, but more than anything, we need to feel their moistness and elasticity with our fingers."

**QUALITY CONTROLLED
BY HAND – MORE THAN 50
TIMES.**

**QUALITÄTSPRÜFUNG PER
HAND – PRO SCHOTE
JEWEILS MEHR ALS 50 MAL.**

nille zum Schwitzen zu bringen. Bis zu drei Tagen bleiben sie in dem feuchtwarmen Klima, in dem sie sich schließlich braun färben. Damit sich der charakteristische Duft und Geschmack herausbilden kann, muss der Prozess allerdings weitergehen. Deswegen startet der zweite Schritt: Die Trocknung und gleichzeitige Erhitzung durch die Sonne. „Die Schoten dürfen jetzt nicht mehr mit Wasser in Kontakt kommen, weil sie sonst verderben würden“, sagt CLEMENT. An dieser Stelle kommt der Wettermann ins Spiel. Die Vanille muss täglich, möglichst zur Mittagszeit, für ein, zwei Stunden draußen liegen – und darf eben nicht mehr nass werden. Der Prozess dauert ein bis zwei Wochen, je nach Wetter, bis schließlich die dritte Phase der Fermentation einsetzt: Die Vanille wird im Schatten gelagert, in der gut belüfteten Halle, damit die überschüssige Flüssigkeit verschwindet und sich das Aroma und der Geschmack weiterentwickeln.

Zwei Zahlen hat CLEMENT CABROL parat, die dem Prozess noch einmal eine ganze besondere Note geben. Wegen des Feuchtigkeitsverlustes während der Behandlung benötigt man rund sechs Kilogramm grüne Vanille für ein Kilogramm schwarze. Und, noch viel beeindruckender: Wenn die Schoten zum Schattentrocknen bereit sind, wurden sie mindestens 50 Mal angefasst. Der Tastsinn spielt eine entscheidende Rolle, um den Zustand zu überprüfen und zu entscheiden, wann die Vanille fertig gereift ist. CLEMENT CABROL formuliert das sehr nachdrücklich, während er eine Schote in der Hand rollt. „Wir müssen immer wieder nachschauen, wie sie aussehen – vor allem aber müssen wir die Feuchtigkeit und Elastizität mit den

EMPHASIS ON QUALITY

—
This tactile task is being carried out in the large hall. Twenty women wearing dark blue overalls with the Symrise logo are seated facing each other at two long wooden tables. In the hum of voices, one can hardly make out what they are discussing as they sort the beans and gather them into bundles that weigh roughly 250 grams. Another 60 women perform the same task in the neighboring hall. At the edge of one table sits **SOAZERY SINA OLIVETTE**, whose jet black hair is tied together in a finely woven hairdo. With quick but careful movements, she grabs the vanilla, holding a small bunch of beans that seems identical in all but length. “I pay attention to the thickness, whether they are split open at the ends or have any color variations,” she explains in a soft voice.

Every morning, the 30-year-old walks an hour from her home to the fermentation hall and an hour back in the afternoon. Her shifts are six days a week from 7 am to 2 pm. She has Sundays off. **SOAZERY SINA OLIVETTE** learned her trade on the job as part of **CLEMENT’S** team. In the beginning, she was mostly involved in the drying process. Her current job, she says, required a great deal of practice. “There is no margin for error in this work if you are going to achieve the highest quality.”

The decisive final check happens at two tables in the back quarter of the two large halls. There, one finds men like **MARO**, who give off an aura of experience with their grizzled appearance. Nearly all of them have white or gray hair, are over 50 years old and smile with the wisdom of their age when asked questions about their job. **MARO** answers reluctantly when the subject concerns private matters. He is 57 years old, has seven children, his family has been working in the vanilla business seemingly forever and they grow rice for their own use. He is already retired, but helps for a few months during the peak season, when the number of employees at the fermentation facilities in Antalaha rises from about 50 to up to six times that figure.

When asked about his job as a quality control tester, **MARO** lightens up. With lithe moves, he fans out a bundle of vanilla and holds it directly under his

Fingern fühlen.“

QUALITÄT IM VORDERGRUND

—
Die taktile Aufgabe setzt sich in der großen Halle fort. An zwei langen Holztischen sitzen sich 20 Frauen in dunkelblauen Kitteln mit Symrise-Logo gegenüber. In dem Stimmengewirr ist kaum auseinanderzuhalten, worüber sie reden, während sie die Schoten sortieren und in Bündel schnüren, die rund 250 Gramm wiegen – denselben Job erledigen weitere 60 Frauen in der benachbarten Halle. Am Rand eines Tisches sitzt **SOAZERY SINA OLIVETTE**, die ihre tiefschwarzen Haare zu einer fein geflochtenen Frisur trägt. Mit schnellen, aber behutsamen Bewegungen fasst sie die Vanille an, packt kleine Stapel, die sich auf den ersten Blick nur von der Länge her unterscheiden. „Ich achte aber auch auf die Dicke, ob sie am Ende gespalten sind oder auf die Farbunterschiede“, erzählt sie mit leiser Stimme.

Die 30-Jährige läuft jeden Morgen eine Stunde in die Fermentationshalle und jeden Nachmittag zurück nach Hause. Ihre Schichten dauern sechs Tage in der Woche von 7 bis 14 Uhr, sonntags hat sie frei. **SOAZERY SINA OLIVETTE** hat ihren Beruf in **CLEMENTS** Team von der Pike auf gelernt. Zu Beginn hat sie vor allem die Vanille beim Trocknen gewendet. Für ihre jetzige Aufgabe musste sie viel üben, wie sie sagt. „Die Arbeit muss perfekt ausgeführt werden, damit wir die höchste Qualität erreichen.“

Die entscheidende finale Kontrolle passiert an zwei Tischen im hinteren Viertel der zweiten großen Halle. Dort sitzen Männer wie **MARO**, die schon rein äußerlich für riesige Erfahrung stehen. Fast alle haben weiße oder

graue Haare, sind über 50 Jahre alt und lächeln mit der Weisheit des Alters, wenn Fragen zu ihrem Job gestellt werden. **MARO** antwortet zurückhaltend, wenn es um private Dinge geht. Er ist 57 Jahre alt, hat sieben Kinder, seine Familie arbeitet quasi schon immer im Vanillegeschäft und baut Reis für den Eigengebrauch an. Er ist schon in Rente, hilft für einige Monate aus – in der Hochsaison steigt die Zahl der Beschäftigten in der Fermentation in Antalaha von rund 50 Festangestellten bis auf das Sechsfache.

Wenn von seinem Job als Qualitätsprüfer die Rede ist, taut **MARO** auf. Mit geschmeidigen Bewegungen fächert er ein Vanillebündel auf und hält es sich direkt unter die Nase. Sein dunkles Gesicht

») PORTRAIT 12

12 PORTRAIT «

THE WORK REQUIRES A LOT OF RESPONSIBILITY AND KNOWLEDGED WORKERS.

DIE ARBEIT ERFORDERT VIEL VERANTWORTUNG UND WISSEN DER MITARBEITER.

») PORTRAIT 13

13 PORTRAIT «



MARO

EXPERIENCED QUALITY CONTROL INSPECTOR
ERFAHRENER QUALITÄTSPRÜFER



—
Working with vanilla for decades has made MARO and his colleagues sought-after quality control inspectors.
—

—
Jahrzehntelange Beschäftigung mit der Vanille machen aus MARO und seinen Kollegen begehrte Qualitätskontrolleure.
—





— The beans also need to be packed just right.

— Auch die Verpackung der Schoten muss perfekt ausgeführt sein.

nose. His dark face is covered with small black dots from the small vanilla seeds that stick to the beans. He sniffs, bending some of them sideways, then sniffs again. “Just as it should be,” he says and places the bundle into a sack. Another pack of beans is lying on the table. “They need a little air. There might be something wrong with them. I’ll have to check them again soon,” he says. Like a wine connoisseur, MARO uses about 30 different terms to describe various problems. These can be things like too much moisture, plant diseases or damage to the surface. Beans that he identifies as being sick are removed from the bundle. His sharp eye doesn’t miss a thing.

In the final step, samples of the vanilla are checked for residual moisture, odour and flavor in a laboratory. They are then sealed in plastic and packaged, sorted by their level of quality. Finally, the packages are put into boxes and transported to various places, like the new Symrise extraction facility or to Holzminden on container ships.

At the end of the shift, when all of the workers have gone home, CLEMENT CABROL often sits in his small office and reviews the day’s production. Today is no different. He flips through some papers, stands up and moves to the shipping boxes. Two bundles lay on a table; he picks one up and grazes it lightly with his hand. “I sometimes ask myself what it is about vanilla that fascinates me,” he says. “I think it has to do with the fact that this relatively simple agricultural product is transformed into a fine food via a refined process – similar to wine or tobacco. Being involved in something like that, while at the same time being able to contribute something meaningful to this country and its people – I really enjoy that.”

ist schwarz gepunktet von den kleinen Vanille-samen, die an den Schoten haften. Er schnüffelt, biegt einige zur Seite, riecht noch einmal. „Alles in Ordnung“, sagt er und legt das Bündel in einen Sack. Auf dem Tisch steht ein weiteres Paket. „Da muss ein wenig Luft dran, es kann sein, dass etwas nicht stimmt. Das muss ich mir gleich noch einmal vornehmen“, sagt er. Wie ein Weinkenner nutzt MARO rund 30 unterschiedliche Begriffe, die ein Problem beschreiben können. Es geht um zu viel Feuchtigkeit, Krankheiten, Beschädigungen an der Oberfläche. Schoten, die er als krank identifiziert, greift er zielsicher aus dem Bündel heraus. Fehler entgehen ihm nicht.

Im letzten Schritt wird die Vanille in einer stichprobenartigen Laborkontrolle auf Restfeuchte, Duft und Geschmack überprüft, in Plastikfolie eingeschweißt und verpackt – sortiert nach den Qualitätsgraden. Die Pakete kommen anschließend in Boxen und werden zum Beispiel zur neuen Symrise-Extraktionsfabrik gefahren oder per Containerschiff nach Holzminden transportiert.

Am Ende der Schicht, wenn alle Arbeiter nach Hause gegangen sind, sitzt CLEMENT CABROL oft noch in seinem kleinen Büro, um die Produktion des Tages zu überprüfen. Auch heute blättert er die Papiere durch, steht dann auf und geht zu den Versandkisten. Auf einem Tisch liegen zwei Bündel, von denen er eines in die Hand nimmt und leicht versonnen über die Schoten streicht. „Ich frage mich manchmal selbst, was mich an der Vanille so fasziniert“, sagt er. „Ich glaube, es liegt daran, dass aus einem eigentlich einfachen landwirtschaftlichen Produkt durch einen ausgefeilten Prozess ein so feines Lebensmittel wird, ähnlich wie bei Wein oder Tabak. Daran beteiligt zu sein und sich dabei gleichzeitig für dieses Land und die Menschen zu engagieren – das gefällt mir einfach.“



The traditional way: packaged in wooden crates.
Der traditionelle Weg: Die Verpackung in Holzkisten.

Fermentation von A bis Z

Fermentation from A to Z

SORTING IN THE SUN SORTIEREN IN DER SONNE



After about ten days of sun exposure, the vanilla beans are sorted in the sun. Beans that are already dry are removed from the blanket and continue drying in the shade. This procedure is repeated until all beans have dried sufficiently and the blanket is "emptied."

Nach etwa zehn Tagen Sonneneinstrahlung werden die Vanilleschoten in der Sonne sortiert. Bereits getrocknete Schoten werden von der Decke genommen und im Schatten weitergetrocknet. Dieser Prozess wird wiederholt, bis alle Schoten ausreichend getrocknet sind und die Decke „leer“ ist.

DRYING IN THE SHADE – PART 1 TROCKNEN IM SCHATTEN – TEIL 1



10–15 days

The vanilla beans are now put on sieves to continue drying in the shade – inside a ventilated storage area. Here they can recover from being crumpled by the cotton blankets. This step takes between 10 and 15 days.

Nun werden die Vanilleschoten in Siebe gelegt, um im Schatten weiter zu trocknen – in einem belüfteten Lager. Hier können sie sich von dem Verpacken in den Baumwolldecken erholen. Dieser Schritt dauert zwischen 10 und 15 Tagen.

DRYING IN THE SUN – STEAMING UNDER COVER TROCKNEN IN DER SONNE – SCHWITZEN IN DECKEN



45–90 min.

10–21 days

Once the steaming boxes (also called "cake") are opened, the braised vanilla is spread on cotton blankets and put out in the warm sun. After maximal sun exposure during the day (45 to 90 min), the cloths with the vanilla are folded up again, rolled and piled to keep the "stored" heat in as long as possible. The procedure is repeated daily if weather conditions allow. This step, crucial for the quality of the final product, can last between 10 and 21 days.

Sobald die Dampfkisten (auch „Kuchen“ genannt) geöffnet werden, wird die blanchierte Vanille auf Baumwolldecken ausgebreitet und in die warme Sonne gelegt. Nachdem sie tagsüber der maximalen Sonneneinstrahlung (45 bis 90 Minuten) ausgesetzt wurde, werden die Tücher mit der Vanille wieder gefaltet, gerollt und aufgetürmt, um die „gespeicherte“ Wärme so lange wie möglich zu halten. Das gesamte Verfahren wird täglich wiederholt, sofern die Wetterbedingungen es zulassen. Diese Phase, die entscheidend für die Qualität des Endproduktes ist, kann zwischen 10 und 21 Tagen dauern.

STEAMING DÄMPFEN



12–72 h

After blanching, the warm, wet beans are immediately put into a wooden box and covered with a cotton blanket. One box can lock several baskets of warmed vanilla before being closed for steaming. This takes between 12 and 72 hours.

Nach dem Blanchieren werden die warmen und feuchten Schoten sofort in eine Holzkiste gelegt und mit einem Baumwolltuch bedeckt. Eine Kiste kann mehrere Körbe mit erwärmter Vanille aufnehmen, bevor sie zum Dämpfen verschlossen wird. Das dauert zwischen 12 und 72 Stunden.

WARMING ERWÄRMEN



1–3 min.

To start the mortification of tissues and to initiate enzymatic activity, the green vanilla is filled in baskets and soaked in a barrel of warm water. This happens exclusively in traditional working conditions. The temperature and time are chosen based on the preparator's experience. They range between 60 and 70 °C and between 1 and 3 minutes of soaking.

Um die Zersetzung des Gewebes und die Enzymaktivität einzuleiten, wird die grüne Vanille in Körbe gefüllt und in einem Fass mit warmem Wasser eingeweicht. Dies geschieht ausschließlich in traditioneller Arbeitsweise. Die gewählte Temperatur und die Zeit basieren auf der Erfahrung des Präparators. Die Temperatur liegt zwischen 60 und 70 °C, und das Einweichen dauert zwischen 1 und 3 Minuten.

VANILLA SORTING SORTIEREN DER VANILLE



The green vanilla is sorted before warming. Overripe, rotten and altered beans are separated. The mortification of tissues already starts at this stage. This improves the efficiency of the warming.

Vor der Erwärmung wird die grüne Vanille sortiert. Überreife, faule und veränderte Schoten werden aussortiert. Die Zersetzung des Gewebes beginnt bereits in diesem Stadium. Dadurch verbessert sich die Wirkung der Erwärmung.

A



DRYING IN THE SHADE – PART 2 TROCKNEN IM SCHATTEN – TEIL 2



The vanilla beans are now tied up in small bundles (known as “bootees”). The bootees are put on shelves one by one and beans are spread upward. If the beans are not dry enough yet, they stay in the sieves a bit longer. The length of this step varies depending on the humidity level of the beans. This is judged by the experience of the preparator.

Die Vanilleschoten werden nun zu kleinen Bündeln („Stiefelchen“ genannt) zusammengeschnürt. Diese werden einzeln auf Regale gestellt, und die Schoten werden nach oben hin aufgefächert. Wenn die Schoten noch nicht ausreichend getrocknet sind, bleiben sie noch etwas länger in den Sieben. Die Dauer dieses Schritts variiert. Sie hängt vom Feuchtigkeitsgrad der Schoten ab, den der Präparator nach seiner Erfahrung beurteilt.

SORTING/CLASSIFICATION SORTIEREN/KLASSIFIZIEREN



After all beans have been tied up to bootees and dried sufficiently, the bootees are covered once again by an umbrella. The beans are now sorted by type (split and not split) and quality.

Nachdem alle Schoten zu kleinen Bündeln zusammengeschnürt wurden und ausreichend getrocknet sind, werden sie mit einem Schirm überspannt. Nun werden die Schoten nach Typ (gespalten und nicht gespalten) und nach Qualität sortiert.

MARKING, SAMPLING, ANALYSIS AND QUALITY CONTROL

KENNZEICHNUNG, FINALE
PROBENENTNAHME, ANALYSE
UND QUALITÄTSKONTROLLE



The boxes are then marked with labels (num, mark, lot, article) to ensure traceability. Product samples are taken systematically for internal analysis. Humidity and vanillin content are checked. Phytosanitary, quality and norms control procedures are also carried out.

Die Kisten werden dann mit Etiketten (Nummer, Marke, Charge, Artikel) versehen, um die Rückverfolgbarkeit zu gewährleisten. Zur internen Analyse werden systematisch Produktproben entnommen. Feuchtigkeit und Vanillin-gehalt werden überprüft. Zusätzlich werden Pflanzenschutz-, Qualitäts- und Normenkontrollmaßnahmen durchgeführt.

STABLE STORAGE STABILE LAGERUNG



When the regular olfactory and visual controls show that the vanilla is stabilized and will not undergo any more changes in under normal storage conditions, the product is stable and ready to be exported or extracted directly.

Wenn die regelmäßigen olfaktorischen und optischen Kontrollen zeigen, dass sich die Vanille stabilisiert hat und unter normalen Lagerbedingungen keine Änderungen mehr zu erwarten sind, ist das Produkt stabil und bereit für den Export oder die direkte Extraktion.

REFINING IN BOX – PART 1 REIFEN IN KISTEN – TEIL 1



For further development and refinement of the aroma, the vanilla is now put in boxes again, wrapped in wax paper and sorted by type and quality. This step can last between 20 days and 2 months for high-quality vanilla. Regular olfactory and visual controls are required. Bootees with olfactory or visual deviations are reprocessed. They will be removed from the box and spread over sieves with passages under the sun before a stay in the shade. After the quality issues have been overcome, they will be returned to the box.

Zur weiteren Entwicklung und Veredelung des Aromas wird die Vanille wieder in Kisten gelegt – in Wachspapier eingewickelt und nach Art und Qualität sortiert. Dieser Schritt kann für qualitativ hochwertige Vanille zwischen 20 Tagen und 2 Monaten dauern. Regelmäßige olfaktorische und optische Kontrollen sind erforderlich. Bündel mit olfaktorischen oder sichtbaren Abweichungen werden neu bearbeitet. Sie werden aus der Kiste genommen und in Sieben ausgebreitet, wo sie Zeit in der Sonne und anschließend im Schatten verbringen. Nachdem die Qualitätsprobleme überwunden sind, werden sie zurück in die Kiste gelegt.

STORAGE/OLFACTORY CONTROL LAGERUNG/GERUCHSKONTROLLE



Finally, the measured vanilla is put in a metallic box with wax paper. They are now called boots of vanilla and no longer bootees. One box contains approximately 6 kg of boots of vanilla of the same length, type and quality. The refinement of the vanilla will continue and several olfactory and visual controls will be made. During storage, the vanilla will become stable and will be deemed ready for exportation or direct extraction.

Schließlich wird die bewertete Vanille in eine Metallkiste mit Wachspapier gelegt. Nun nennen wir die Bündel „Vanillestiefel“ und nicht mehr „Stiefelchen“. Eine Kiste enthält ca. 6 kg Vanillebündel gleicher Länge, Art und Qualität. Die Veredelung der Vanille setzt sich fort, und es werden mehrere olfaktorische und optische Kontrollen durchgeführt. Während der Lagerung wird die Vanille stabil und bereit für den Export oder die direkte Extraktion.

MEASUREMENT/BOOTING MESSEN/BÜNDELN



Since the vanilla may have altered since the first refining, it will be measured and tied up again to bootees of the same length, type and quality.

Da sich die Vanille durch den Reifeprozess verändert haben kann, wird sie bewertet und neu zu kleinen Bündeln gleicher Länge, gleichen Typs und gleicher Qualität zusammengeschnürt.

REFINING IN BOX – PART 2 REIFEN IN KISTEN – TEIL 2



The measured bootees of vanilla are now covered by wax paper and placed in a box to undergo a second refining. Olfactory and visual controls will be made every 10 to 15 days and potential quality deviations will be taken care of. This step lasts between 20 and 40 days.

Die einheitlichen Bündel bewerteter Vanille werden nun mit Wachspapier bedeckt und in eine Kiste gelegt, wo sie weiterhin reifen. Alle 10 bis 15 Tage werden olfaktorische und etwaige Qualitätsabweichungen werden kontrolliert (bearbeitet). Dieser Schritt dauert zwischen 20 und 40 Tagen.

GRADING EINSTUFUNG DER QUALITÄT



After a more or less long refining process (according to the qualities of vanilla), the bootees of measured vanilla will be packed in wooden boxes by identical length. This is an intermediate step before the beans are put in metal boxes.

Nach einem mehr oder weniger langen Reifeprozess (je nach Qualität der Vanille) werden die bewerteten Vanillebündel nach Länge sortiert in Holzkisten verpackt. Dies ist ein Zwischenschritt, bevor die Schoten in Metallkisten gelegt werden.

3

THIRD PROCESSING STEP
DRITTER VERARBEITUNGSSCHRITT

Mit Know-how zur Essenz
Know-how Is of the Essence

Symrise has further optimized its value chain in Madagascar with the new cutting-edge plant in Benavony. This chain stretches from vanilla growing up through the finished flavor extract. The concept fits with Symrise's overall approach on the island: Both the locals and the company benefit long-term from this partnership.

Mit der neuen, modernen Fabrik in Benavony optimiert Symrise die Wertschöpfungskette auf Madagaskar. Sie reicht vom Anbau der Vanille bis zum fertigen Aromaextrakt. Das Konzept passt zum gesamten Vorgehen von Symrise auf der Insel: Die Menschen vor Ort und das Unternehmen profitieren langfristig von dem Engagement.



Off the main road, a sandy path leads through a sea of plants in just about every shade of green. Looking closer, one can recognize the orchids and the vanilla beans sprouting from them. A symbol for what will soon appear further down the path: Symrise's new extraction plant in Benavony – a glistening white structure shining against this green backdrop. It is the only notable industrial production site in the greater surrounding area and was built to replace the previous production site in Vohemar. It was completed in October 2014 and required a total investment of three million euros.

After entering the gate situated in a four meter high wall consisting of concrete columns and red bricks, a typical style in Madagascar, one first sees the reception building on the right. From this vantage point, one can see the 80-meter-wide main building and a half dozen other structures that make up the complex. A prominent baobab tree grows in the courtyard, where **LAURENT EYMERIT-MORIN** is enjoying the shade it provides. The Head of Production is pleased that his plant is up and running after one and a half years of construction. "Symrise decided to transfer extraction here back in 2011 in order to be more centrally located in the vanilla growing area. Since then, we have been planning and building – and our team managed to overcome every challenge," says the 54-year-old.

Von der Hauptstraße geht eine sandige Piste ab, die durch ein Meer von Pflanzen in allen Grünschattierungen führt. Bei genauerem Hinschauen lassen sich Orchideen erkennen, an denen Vanilleschoten wachsen. Ein Symbol dafür, was gleich auftauchen wird: Die neue Extraktionsfabrik von Symrise in Benavony, die weiß aus der Natur hervorleuchtet. In weiter Umgebung ist sie die einzige nennenswerte industrielle Produktion, die seit Oktober 2014 mit einer Gesamtinvestition von drei Millionen Euro die bisherige Fertigung in Vohemar abgelöst hat.

Neben dem Tor in der vier Meter hohen Mauer aus Betonstelen und roten Backsteinen, die so typisch für Madagaskar ist, findet man rechts das Empfangshaus. Von hier aus sind das 80 Meter

breite Haupt- und das halbe Dutzend Nebengebäude zu sehen. Auf dem Platz davor wächst ein riesiger, ausladender Affenbrodbaum, in dessen Schatten **LAURENT EYMERIT-MORIN** steht. Der Leiter der Produktion freut sich, dass sein Werk läuft, nach anderthalb

Jahren Bauzeit. „Symrise hat im Jahr 2011 entschieden, die Extraktion hierhin zu verlagern, um zentraler im Vanilleanbaugebiet zu arbeiten. Seitdem planen und bauen wir – und haben mit unserem Team alle Herausforderungen bewältigt“, sagt der 54-Jährige.

THE ONLY INDUSTRIAL COMPLEX IN THE REGION IS OPENED.

DER EINZIGE INDUSTRIE-KOMPLEX IN DER REGION IST ERÖFFNET.

14 PORTRAIT «

») PORTRAIT 14

– The direct path to the extraction plant, which is surrounded by trees and near the ocean.

– Der direkte Weg zur Extraktionsanlage, die im Grünen unweit des Ozeans liegt.





A LONG SEARCH FOR THE SITE

LAURENT knows his way around the island. The Frenchman has been living in Madagascar since 1989 – even his great-uncle and uncle moved here. “I like the wide open spaces here; France is too small for me,” he says with a grin. “I also enjoy being able to learn new things,” he says as he leads us through the plant.

During the construction phase, LAURENT also managed the previous extraction site in Vohemar. “We moved the laboratory and some of the equipment to this site, but we also are using a lot of new technology now,” he explains. He and the Symrise management team had to consider many finer points during the preparation and construction phase for the new plant, which has been under construction since July 2013.

For example: “Foreigners are not allowed to purchase land here, they are only allowed to lease it. But even this is very difficult due to the ownership situations that are often unclear,” says **ALAIN BOURDON**, who manages Symrise’s business activities in Madagascar. “We looked at more than a dozen different sites and assessed them using a long checklist.” It was a big task and one made more complicated with the travel involved, as it is about 60 kilometers from the site in Antalaha, where fermentation takes place, to the extraction plant in Benavony. ALAIN traveled this route often during the past one and a half years in order to help with the planning and construction of the site, where about 70 people now work. “The site we found is truly ideal for us: It’s in the heart of the vanilla region and we have about 36 hectares of land, which means we have room for expansion in the future if needed.”

LANGE GRUNDSTÜCKSSUCHE

EYMERIT-MORIN kennt sich gut aus auf der Insel. Der Franzose lebt seit 1989 auf Madagaskar, schon sein Großonkel und Onkel zogen dorthin. „Ich mag die Weite hier, Frankreich ist mir zu klein“, sagt er mit einem Grinsen. „Außerdem finde ich es immer wieder spannend, Neues kennenzulernen“, sagt er, während er durch das Werk führt.

In der Bauphase hat LAURENT parallel die bisherige Extraktion in Vohemar geleitet. „Wir haben zum Beispiel das Labor und einige der Anlagen mit hierhin genommen, nutzen aber nun auch neue Technologien“, sagt er. In der Vorbereitungs- und Bauphase der neuen Fabrik, die seit Juli 2013 errichtet wurde, musste er gemeinsam mit dem Management von Symrise viele Feinheiten beachten.

Ein Beispiel: „Ausländer dürfen hier kein Land erwerben, sondern nur pachten. Und auch das ist wegen der oft unklaren Besitzverhältnisse sehr schwierig“, sagt **ALAIN BOURDON**, der die Geschäfte von Symrise auf Madagaskar leitet. „Wir haben uns daher ein gutes Dutzend Grundstücke angeschaut und anhand einer langen Checkliste überprüft.“ Eine große Aufgabe: Von Antalaha – in den Gebäuden, in denen auch die Fermentation stattfindet – bis zur Extraktionsanlage in Benavony sind es rund 60 Kilometer. Die ist der Franzose oft gefahren in den vergangenen anderthalb Jahren, um den Bau der Fabrik zu planen, in der rund 70 Menschen beschäftigt sind. „Das Grundstück, das wir gefunden haben, ist ideal für uns: Es liegt verkehrsgünstig mitten in der Vanilleregion – und wir haben mit rund 36 Hektar Fläche genügend Platz auch für einen späteren Ausbau.“

—
A bird's eye view shows the great location
of the plant.

—
Aus der Vogelperspektive ist die besondere
Lage der Fabrik gut zu erkennen.
—





While building the plant, Symrise placed an emphasis on working with local partners, just as it does with every other aspect of the vanilla process. “The construction companies from the capital city Antananarivo were very professional. They performed soil assessments, for instance, which were crucially important. There is hardly any heavy machinery available in Madagascar, so we needed to find a site that was suitable for what we had planned,” ALAIN

says. The construction of various halls was also performed by local companies. 90 percent of the materials were shipped in from outside the country. One particular import on the premises is cause for a small chuckle. It represents a special form of reuse and sustainability:

One of the storage halls is from Symrise in Holzminden. It has a sign on one of the rain gutters that reads in German: “Gully. Bitte freihalten.” (Drain. Please keep free of debris.)

With the reception building on the other hand, Symrise was able to further incorporate the local architecture. Buildings here are made of sustainable construction materials like bricks, clay and wood – and shine red in the Madagascan sun. “What the local companies did here was very sound,” praises ALAIN, who has lived in Africa for many years and initially worked for NGOs. The agricultural sciences graduate helped establish farmer cooperatives in Nigeria, for instance. He came into contact with the vanilla business around

90 PERCENT OF THE BUILDING MATERIALS WERE IMPORTED.

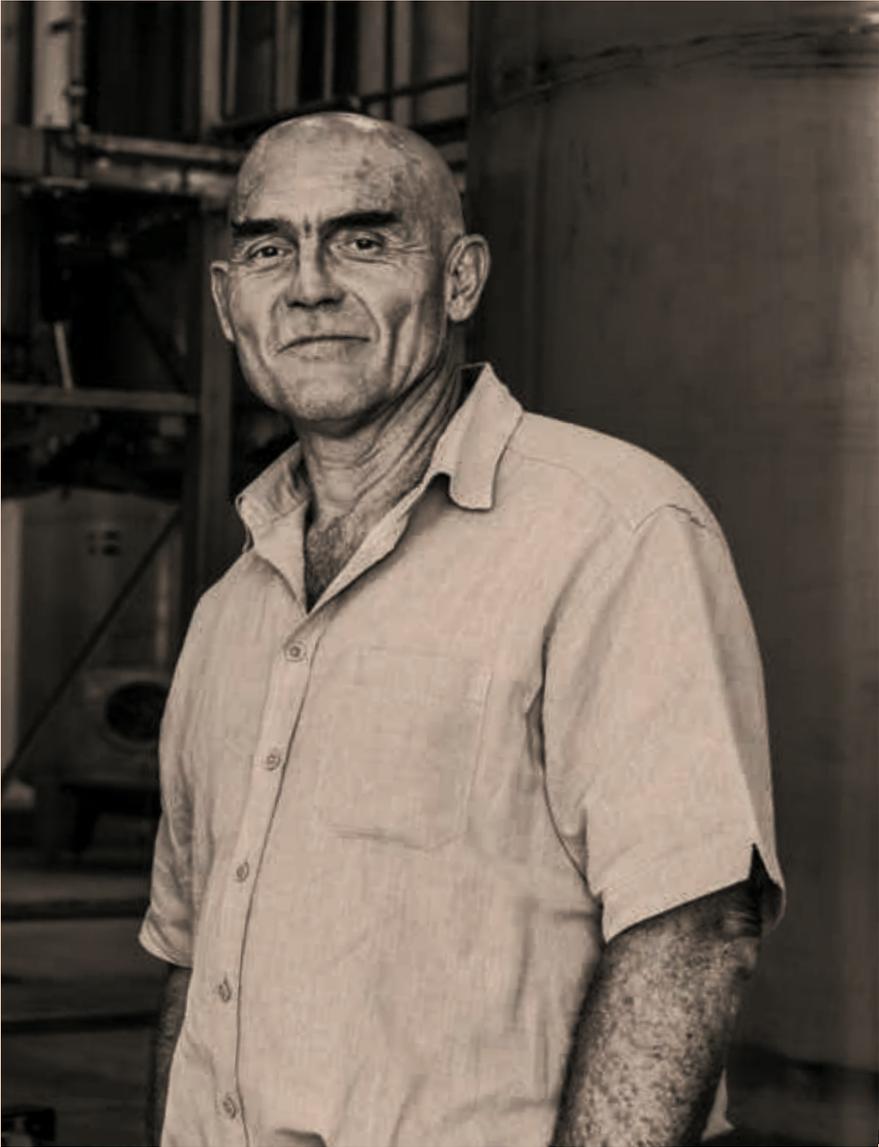
90 PROZENT DER BAUMATERIALIEN KAMEN AUS DEM AUSLAND.

Beim Bau der Fabrik hat Symrise – wie im gesamten Vanilleprozess – viel Wert auf lokale Partner gelegt. „Die Baufirmen aus der Hauptstadt Antananarivo waren sehr gut vorbereitet. Sie haben zum Beispiel

Bodengutachten geliefert, die enorm wichtig waren: Auf Madagaskar gibt es kaum schweres Gerät und wir waren deswegen auch auf ein in dieser Hinsicht gut ausgewähltes Grundstück angewiesen“, sagt ALAIN BOURDON. Den Bau verschiedener Hallen übernahmen

ebenfalls lokale Firmen. Die Materialien kamen zu 90 Prozent per Schiff aus dem Ausland. Auf dem Gelände sorgt der Import an einer Stelle für ein kleines Schmunzeln – im Sinne der Nachhaltigkeit, weil es um eine ganz besondere Form des Wiederbenutzens geht. Eine Lagerhalle stammt von Symrise aus Holzminden. An ihr ist ein Schild an einer Regenrinne zu erkennen. Auf Deutsch steht darauf: „Gully. Bitte freihalten.“

Beim Empfangsgebäude hingegen konnte Symrise sogar noch weiter auf die lokale Baukultur setzen. Hier entstanden aus nachhaltigen Baustoffen wie Ziegel, Lehm und Holz die rot in der Sonne leuchtenden Häuser. „Was die Firmen hier umgesetzt haben, hat Hand und Fuß“, schwärmt ALAIN BOURDON, der seit vielen Jahren in Afrika lebt und zunächst für Nichtregierungsorganisationen tätig war: Der studierte Agrarwissenschaftler baute zum Beispiel in Nigeria gemeinsam mit Farmern



LAURENT EYMERIT-MORIN

HEAD OF THE EXTRACTION PLANT
LEITER DER EXTRAKTIONSFABRIK



—
Laurent Eymerit-Morin oversaw
construction of the new plant for more than
one year. Now it's finally ready to begin
extraction.
—

—
Mehr als ein Jahr lang war Laurent
Eymerit-Morin mit für den Bau der neuen
Fabrik verantwortlich. Nun geht die Arbeit
in der Extraktion endlich los.
—

— The technical systems were installed by experts.

— Die technischen Anlagen wurden von Experten aufgebaut.



the turn of the millennium as he took over responsibility for the purchasing of vanilla beans on the west coast of the island in the city of Ambanja.

While also looking for a suitable site for the new production facilities, ALAIN was involved with planning the site's inner workings together with experts from Madagascar and Germany. Their plan was to use the previous site in Vohemar as a guide that should be optimized considerably. "We set European standards and implemented them using what we had available here." Alain quickly sketches something in the ubiquitous red sand with a stick. "We divided the buildings into various hygienic zones, with production naturally having the highest standards and stricter access controls."

The electrical wiring, plumbing and installation of the machines was handled by Symrise experts from Holzminden. Now that they have finished their work and the plant has opened, the team has run through the processes countless times in order to produce liquid extracts from the vanilla beans that are tailored to the customer. This requires in-depth knowledge of the raw materials and know-how about the processes.

Kooperativen auf. Das Vanillegeschäft lernte der 45-Jährige um die Jahrtausendwende kennen, als er an der Westküste der Insel in der Stadt Ambajana den Einkauf von Vanilleschoten verantwortete.

Parallel zur Grundstückssuche plante BOURDON mit Experten aus Madagaskar und Deutschland das Innenleben der neuen Produktion, die sich am Vorgängerstandort in Vohemar orientiert, aber gleichzeitig deutlich optimiert wurde. „Wir haben europäische Standards angelegt und diese mit den Möglichkeiten hier auch umgesetzt.“ ALAIN BOURDON zeichnet schnell mit einem Stock eine Skizze in den roten Sand, der sich rund um die Fabrik erstreckt. „Wir haben die Gebäude in unterschiedliche Hygienezonen unterteilt, wobei natürlich die Produktion den höchsten Standard samt strenger Zugangskontrollen bekommen hat.“

Die Elektroverkabelung, die Verrohrung und den Maschinenaufbau übernahmen Symrise-Fachleute aus Holzminden. Seitdem sie abgezogen sind und das Werk eröffnet wurde, hat das Team die Prozesse zig Mal durchlaufen, um aus den Vanilleschoten die flüssigen und auf den Kunden zugeschnittenen Extrakte zu produzieren. Nötig dafür sind sehr gute Kenntnisse der Rohstoffe und verfahrenstechnisches Know-how.



After receiving the goods via truck, the fermented vanilla is first checked using high-pressure liquid chromatography. Four aspects are assessed in the laboratory: vanillin, 4-hydroxybenzaldehyde, vanillic acid and 4-hydroxybenzoic acid. These are the components that are particularly important for the flavor and quality of the vanilla beans. "There are, however, hundreds of other substances that also influence the flavor," **NICOLAS RASOLOMAMPIONONA** explains while guiding us through a hall containing thousands of boxes carefully packed with 250-gram bundles that are ready to be shipped off for further processing. The trained lab technician explains: "I never intended to the vanilla industry. But this company is very exciting and challenging – and at the same time a very good employer. That is why I really enjoy working here," says the 25-year-old.

Having received approval from the laboratory, the processes for extraction are prepared. The beans are first chopped up. Depending on customer wishes and country-typical regulations, the coveted raw material is then combined with a precisely defined mixture of ethanol and water. Employees fill the mixture into the gleaming silver extractors located in the tall main hall with white-painted walls.

Over several rounds of extraction, the aromatic substances are drawn into the alcohol. The natural and particularly sweet smell of vanilla fills the air with its aromatic bouquet. The mixture is then filtered and the liquid bottled or, in cases where higher concentrations

Nach dem Wareneingang per Lkw wird die Vanille zunächst per Hochdruckflüssigchromatografie überprüft. Im Labor werden vier Werte gemessen: Vanillin, 4-Hydroxybenzaldehyd, Vanillinsäure und 4-Hydroxybenzoesäure. Sie sind die Bestandteile, die für den Geschmack und die Qualität der Vanilleschoten besonders wichtig sind. „Daneben gibt es aber noch Hunderte Begleitstoffe, die das Aroma ebenfalls prägen“, erklärt **NICOLAS RASOLOMAMPIONONA**, während er durch eine Halle führt, in der Tausende der 250 Gramm-Bündel sorgsam in Kisten verpackt für die Weiterverarbeitung bereitliegen. Der ausgebildete Labortechniker erklärt: „Dass ich in der Vanillebranche beschäftigt sein würde, habe ich nicht geplant. Aber das Unternehmen ist sehr spannend und herausfordernd – und gleichzeitig ein sehr guter Arbeitgeber. Deswegen macht es mir sehr viel Spaß, hier zu arbeiten“, sagt der 25-Jährige.

Nach der Laborfreigabe werden die Ansätze für die Extraktion vorbereitet. Die Schoten werden zunächst zerkleinert. Je nach Kundenwunsch und ländertypischen Regulationen wird der begehrte Rohstoff dann in einem genau definierten Verhältnis mit Ethanol und Wasser zusammengebracht. Die Mitarbeiter füllen die Mischung in die silbern glänzenden Extraktoren, die in der hohen, weiß gestrichenen Haupthalle stehen. Die Aromastoffe gehen über mehrere Extraktionsdurchgänge in den Alkohol über. Der natürliche und vor allem süße Geruch von Vanille durchdringt die Luft, die angefüllt ist mit dem breiten Aromen-Bouquet. Die Mischung wird anschließend gefiltert und die Flüssigkeit abgefüllt oder, wenn



— The quality of the vanilla beans when they are received is tested in the lab.

— Im Labor wird die Eingangsqualität der Vanilleschoten geprüft.

— Symrise still sells premium-quality vanilla extract under the brand name Lautier Fils.

— Unter der Marke Lautier Fils vertreibt Symrise noch heute Vanilleextrakt besonderer Premiumqualität.



are needed, distilled. The latter process reduces the alcohol content. Later, Symrise treats the ethanol used in the extraction process in the same hall and reuses it. “We have a very low loss rate, which makes our production processes even more sustainable,” says NICOLAS, who is also responsible for the final assessment of the extracts in the laboratory. The extracted beans, which still have some vanilla flavor in them, though at a much lower intensity, are dried and ground into a powder. The finished products are then shipped to Symrise in Germany.

Energy is needed for the process, which will also be used in the future for raw materials like vetiver, an important and popular fragrance for manufacturing perfumes, or ginger. “We are very self-sufficient – and we have to be,” ALAIN says. The region does not have a power plant or overhead power lines.

The process requires a large amount of hot steam, though, in order to heat the double-walled extractors. To generate the necessary heat and energy, Symrise burns branches from native trees, the most sustainable fuel

MANY HUNDREDS OF COMPONENTS GIVE VANILLA ITS FLAVOR.

MEHRERE HUNDERT BESTANDTEILE GEBEN DER VANILLE DEN GESCHMACK.

es stärkere Konzentrationen geben soll, destilliert. Bei dem Prozess verringert sich der Alkoholgehalt. Das gebrauchte Ethanol reinigt Symrise schließlich in derselben Halle auf und nutzt es anschließend wieder. „Wir haben einen sehr geringen Verlust, was die Produktion noch nachhaltiger macht“, sagt NICOLAS RASOLOMAMPIONONA, der im Labor auch für die Endkontrolle der fertigen Extrakte zuständig ist. Die extrahierten Schoten, die immer noch einen, wenn auch geringen, Vanillegeschmack aufweisen, werden getrocknet und zermahlen. Die fertigen Produkte gehen schließlich per Schiff zu Symrise nach Deutschland.

Für den Prozess, der in Zukunft auch für Rohstoffe wie Vetiver, einen wichtigen und beliebten Duftstoff für die Herstellung von Parfums, oder Ingwer ausgebaut werden soll, wird

—
State-of-the-art technology was installed in the new storage halls.

—
In den neuen Hallen wurde modernste Technologie installiert.



in the region. Even here, the company got creative to find the best solution. ALAIN wants to show us that and hops in his car. “We initiated tree nurseries in the region where we raise trees that grow quickly,” he explains after a twenty-minute drive along the main road. We are now walking along a path between two houses. Zebus, the local species of cattle, are grazing in the neighboring field. Seemingly oversized jackfruits, a yellow-brown fruit with a hard, nubby rind, grow on a nearby tree.

ALAIN is headed towards a large wooden structure where thousands of small green leaves and tiny branches protrude from plastic pots. “We grow acacia and other trees here. So far, we’ve distributed roughly 130,000 seedlings.” Groups of villages, individual farmers and even places like police stations and city halls have planted the trees throughout the region. “Our partners can harvest the wood after two years and sell it to us. This way, we are creating local value and have adequate fuel for extraction.”

THE NEW PLANT IS POWERED AS SUSTAINABLY AS POSSIBLE.

DIE FABRIK WIRD SO NACH- HALTIG WIE MÖGLICH MIT ENERGIE VERSORGT.

Energie benötigt. „Wir sind autark und müssen das auch sein“, sagt ALAIN BOURDON. Ein Kraftwerk oder Überlandleitungen gibt es in der Region nicht.

Für den Prozess wird jedoch eine große Menge heißer Dampf benötigt, der die doppelwandigen Extraktoren erhitzt. Für die Erzeugung verbrennt Symrise Äste von heimischen Bäumen, den nachhaltigsten Brennstoff in der Region. Auch hier hat sich das Unternehmen etwas einfallen lassen. ALAIN BOURDON möchte das zeigen und springt in sein Auto. „Wir haben in der Region Baumschulen initiiert, in denen wir schnellwachsende Arten anpflanzen“, erklärt er, nachdem er nach 20 Minuten an der Hauptstraße angehalten hat und nun einen Pfad zwischen zwei Häusern entlangläuft. Direkt daneben grasen Zebus, die einheimischen Rinder. An einem Baum wachsen die überdimensioniert erscheinenden Jackfruits – gelblich-braune Früchte mit einer harten noppigen Schale.



ALAIN BOURDON

AN EXECUTIVE WITH AN OVERVIEW
GESCHÄFTSFÜHRER MIT BLICK FÜRS GANZE



NICOLAS RASOLOMAMPIONONA

LAB WORKER WITH GREAT RESPONSIBILITY

LABORMITARBEITER MIT VIEL VERANTWORTUNG



Back at the plant, the site's location provides another opportunity for fuel: Farmers often transport their vanilla beans on bamboo rafts over Lokoho River, which flows into the Indian Ocean just a few kilometers away from the extraction site. "Previously, they would simply leave the bamboo in the water and let it drift down to the coast. We want to use this wood and are currently experimenting with it. This also provides an additional source of income for the farmers," says ALAIN. For times where these various fuel sources may not be sufficient, Symrise has a diesel tank as backup.

Another system rounds out the production plant's sustainable approach. It is located outside the walls of the plant, along a footpath that leads to the ocean. ALAIN walks briskly along the path before



Er geht geradewegs auf ein großes Holzhaus zu, in dem Tausende von kleinen grünen Blättern und Ästchen aus Plastiktöpfen wachsen. „Hier ziehen wir Akazien und andere Bäume. Mittlerweile haben wir rund 130.000 Setzlinge verteilt.“ Dorfgemeinschaften, einzelne Bauern, aber auch Polizeistationen oder Gemeinden haben die Bäume in der Region gepflanzt. „Unsere Partner können das Holz nach zwei Jahren ernten und an uns verkaufen. So schaffen wir wieder Wertschöpfung vor Ort und haben ausreichend Brennmaterial für die Extraktion zur Verfügung.“

Zurück in der Fabrik, deren Lage eine weitere Möglichkeit bietet, Brennmaterial zu gewinnen: Die Kleinbauern liefern ihre Vanilleschoten oft



— Farmers plant trees all around the extraction plant in order to provide Symrise with sustainably cultivated firewood.

— Rund um die Fabrik pflanzen Bauern Bäume, um Symrise mit nachhaltig angebautem Brennmaterial zu versorgen.



—
Bamboo for
generating power

—
Bambusholz für die
Energieerzeugung



stopping after roughly one hundred meters. He points to a concrete pool. “We purify the wastewater in the three-chamber system.” After a separation system on the premises removes items like waxes, fats and oils from the liquid, it flows through reeds, then gravel and finally sand. Afterwards, the clean water is fed into a wetland habitat.

The production concept is holistic. “We create jobs while simultaneously reducing our CO₂ emissions by not having to transport the vanilla as far as we used to. We also achieve an excellent, fresh and optimized quality for our customers by centering production in Madagascar,” ALAIN says as he walks back to the plant. A subtle waft of sweet vanilla hangs on the breeze. “Symrise has invested a lot here,” he explains. “But it is a worthwhile investment – for the company and for the people here.”

mit Bambusflößen über den Fluss Lokoho, der nur wenige Kilometer entfernt von der Extraktion im Indischen Ozean endet. „Das Holz haben sie bisher im Wasser liegen gelassen, von wo es an die Küste gespült wird. Wir wollen dieses Holz nutzen und experimentieren gerade damit. Das Ganze ist zudem eine weitere Einnahmequelle für die Bauern“, sagt ALAIN BOURDON. Für Zeiten, in denen das natürliche Brennmaterial nicht ausreicht, hat Symrise zudem einen Dieseltank angelegt.

Ein weiteres System sorgt für die Abrundung der nachhaltigen Produktion. Es liegt hinter den Mauern der Fabrik, an einem Trampelpfad, der zum Ozean führt. ALAIN BOURDON läuft ihn schnellen Schrittes entlang, bis er nach Hundert Metern Halt macht. Er deutet auf ein Betonbecken. „In dem Dreikammersystem reinigen wir die Abwässer.“ Nachdem ein Trennsystem auf dem Gelände Abfälle wie Wachse, Fette und Öle abgeschieden hat, läuft die Flüssigkeit durch Schilf, dann durch Schotter und schließlich Sand. Anschließend wird das gesäuberte Wasser in ein Feuchtbiotop geleitet.

Das Produktionskonzept ist rund. „Wir schaffen Arbeitsplätze und verringern zugleich den CO₂-Ausstoß, weil wir Vanilleschoten nicht mehr so weit transportieren müssen. Außerdem erzielen wir mit der Produktion auf Madagaskar eine gute, frische und für die Kunden optimierte Qualität“, sagt ALAIN BOURDON, während er wieder zurück zur Fabrik geht. Der süßliche Vanilleduft hängt unaufdringlich, aber doch wahrnehmbar in der Luft. „Symrise hat viel investiert“, erklärt er. „Aber die Investition rentiert sich – für das Unternehmen und für die Menschen hier.“

Despite all the high-tech: traditional construction methods Allem High-tech zum Trotz: Traditionelle Baumethoden



—
Symrise counted on the expertise of local companies for the construction of the plant. Many of the buildings are built sustainably of bricks, clay and wood.

—
Beim Bau der Fabrik setzte Symrise auf die Expertise der einheimischen Firmen, die viele der Gebäude nachhaltig aus Ziegeln, Lehm und Holz konstruierten.

—





Ausblick Outlook

We had a vision of establishing the entire process, from the planting of the vanilla plants to the finished extract, in a sustainable and also profitable manner on site in Madagascar. As this book explains, that vision was realized. Symrise has hit the ground running in Madagascar. But we are not going to rest on our laurels. We will continue to rely on the experience of the local farmers and our employees on site and expand our reach to include other herbs, spices and plants from the region. And we want to continue improving the living conditions of the farmers and thereby simultaneously achieve a globally unique combination of product quality and attractive profitability.

Mandra-pihaona any Madagasikara:
See you soon in Madagascar.

Wir hatten die Vision, auf Madagaskar den gesamten Prozess von der Pflanzung bis zum fertigen Extrakt nachhaltig und wirtschaftlich zugleich aufzubauen. Das hat funktioniert, wie in diesem Buch zu lesen ist. Symrise ist auf Madagaskar voll und ganz angekommen. Darauf ruhen wir uns aber nicht aus. Wir werden weiterhin auf die Erfahrung der Kleinbauern und unserer Mitarbeiter vor Ort setzen und unser Engagement auch auf andere Kräuter, Gewürze und Pflanzen der Region ausweiten. Und wir wollen weiterhin die Lebensbedingungen der Bauern verbessern – und damit gleichzeitig eine weltweit einzigartige Produktqualität und attraktive Profitabilität erreichen.

Mandra-pihaona any Madagasikara:
Auf bald in Madagaskar.



Imprint

Impressum

PUBLISHED BY

—
Symrise AG
Mühlenfeldstraße 1
Konzernkommunikation
37603 Holzminden
Germany

DESIGN, IMAGES

—
Heine Warnecke Design GmbH
www.heinewarnecke.com

TEXT

—
Marc-Stefan Andres
www.ag-text.de

TRANSLATION

—
EnglishBusiness AG
www.englishbusiness.de

TYPESETTING, PRODUCTION

—
Heine Warnecke Design GmbH
www.heinewarnecke.com

PRINTING

—
gutenberg beuys
feindruckerei gmbh
www.feindruckerei.de

PROCESSING

—
Müller Buchbinderei GmbH
www.bubi-mueller.de

COPYRIGHT © 2014

—
This book along with the articles
and images contained herein are
protected by copyright. All rights,
especially the right to duplication,
distribution and translation,
are reserved.

HERAUSGEBER

—
Symrise AG
Mühlenfeldstraße 1
Konzernkommunikation
37603 Holzminden
Deutschland

GESTALTUNG, BILDREDAKTION

—
Heine Warnecke Design GmbH
www.heinewarnecke.com

TEXT

—
Marc-Stefan Andres
www.ag-text.de

ÜBERSETZUNG

—
EnglishBusiness AG
www.englishbusiness.de

SATZ, LITHOGRAFIE, PRODUKTION

—
Heine Warnecke Design GmbH
www.heinewarnecke.com

DRUCK

—
gutenberg beuys
feindruckerei gmbh
www.feindruckerei.de

VERARBEITUNG

—
Müller Buchbinderei GmbH
www.bubi-mueller.de

COPYRIGHT © 2014

—
Dieses Werk sowie die darin
enthaltenen Beiträge und Bilder
sind urheberrechtlich geschützt.
Alle Rechte, insbesondere das
Recht zur Vervielfältigung,
Verbreitung und Übersetzung
bleiben vorbehalten.

PHOTO CREDIT

BILDOUELLEN

— —

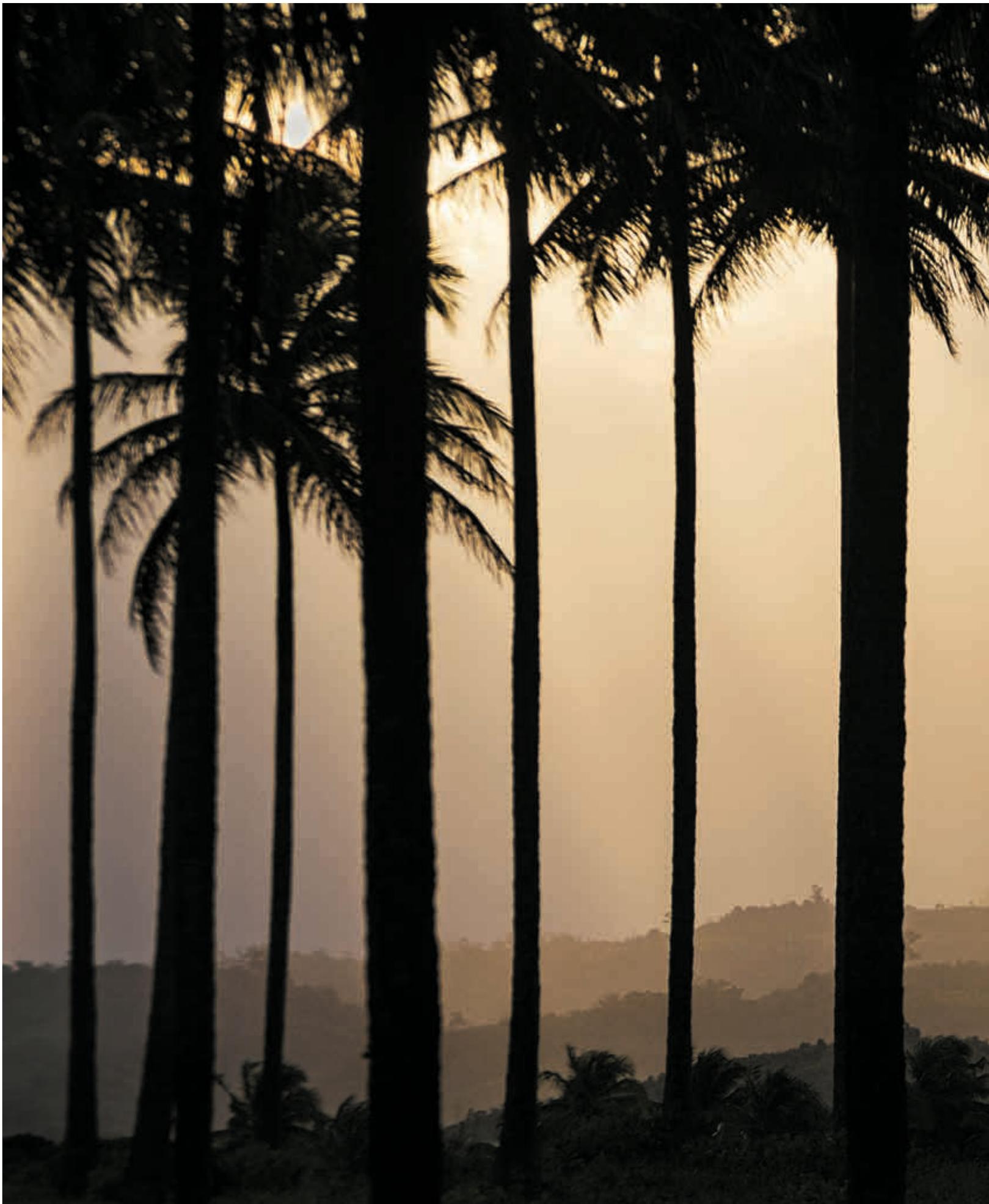
Symrise AG · Matthieu Lougarre, Benavony, Madagascar · Njakaniaina Rajaonisaona, Antananarivo, Madagascar · Marc-Stefan Andres, Münster, Germany · AGK IMAGES: AKG1417681 · CORBIS: 42-33377882 Thomas Marent/Minden · 42-54186581 Thomas Mukoya/Reuters · HU031838 Hulton-Deutsch Collection · U123230 Bettmann · DREAMSTIME: 16610334 Nikojolle · FOTOLIA: 37830053 summersgraphicsinc · 40552414 Friedberg · 46047834 Gresei · 50926007 Unclesam · 54209193 unpict · 59178606 snyfer · 59962188 natalii991 · 64066886 el lobo · 64900729 mo-ment · 64922053 kotina · 65336369 Happy Art · 67482438 Ilya Zaytsev · 68325709 Eddie · 68486465 bluedesign · 69499028 Constantinos · 70886151 robert6666 · 72432140 Natika · 73768152 rashadashurov · 8814564 Ramona Heim · LOOK: 127844 age fotostock · 434555 Brown Cannon · 436057 Konrad Wothe · 436101 Konrad Wothe · 455280 Minden Pictures · MASTERFILE: 700-07567343a · 829-02296632a · SHUTTERSTOCK: 116603938 Andrii Gorulko · 56869582 picturepartners · STRANDPERLE: 6247123 David Pickford/Robert Harding

















Goodbye
Veloma



www.symrise.com