

Literatur zur Vanille Gourmandise von Eva Derndorfer, Mandelbaum Verlag 2019:

Aggarwal BB: Heilende Gewürze. Narayana Verlag 2014.

Brownell R.J. Fair Trade – The Future of Vanilla? IN: Handbook of Vanilla Science and Technology, Havkin-Frenkel D und Belanger F.C (Hrsg.), 2. Auflage, Wiley Blackwell 2018.

Brunschwig, C., Collard, F. X., Lepers-Andrzejewski, S., & Raharivelomanana, P. Tahitian Vanilla (*Vanillax tahitensis*): A Vanilla Species with Unique Features. In Active Ingredients from Aromatic and Medicinal Plants. (2017): IntechOpen. DOI: 10.5772/66621.

Brunschwig, C., Rochard, S., Pierrat, A., Rouger, A., Senger-Emonnot, P., George, G., Raharivelomanana, P. Volatile composition and sensory properties of Vanilla × tahitensis bring new insights for vanilla quality control. Journal of the Science of Food and Agriculture, 96, (2016): 848-858.

Calva-Estrada, S. J., et al. Microencapsulation of vanilla (*Vanilla planifolia* Andrews) and powder characterization. Powder Technology 323 (2018): 416-423.

Campbell M. Ethically Sourced Vanilla: Certifications in the production of vanilla in the SAVA Region of Madagascar. SIT Digital Collection, 2018.

Caviezel, R., Vilgis T., Thumm A. Foodpairing: Harmonie und Kontrast. Fona, 2012.

Chambers A.H. Establishing Vanilla Production and a Vanilla Breeding Program in the Southern United States. IN: Handbook of Vanilla Science and Technology, Havkin-Frenkel D und Belanger F.C (Hrsg.), 2. Auflage, Wiley Blackwell 2018.

Derndorfer E.: 111 Gründe, Schokolade zu lieben. Schwarzkopf & Schwarzkopf, 2015.

Ding-Greiner C. Der Wandel von Geruch und Geschmack im Alter. IN: Geschmackskulturen. Von Engelhardt D (Hrsg). Campus Verlag 2005.

Exley R. Vanilla production in Australia. IN: Handbook of Vanilla Science and Technology, Havkin-Frenkel D und Belanger F.C (Hrsg.), 2. Auflage, Wiley Blackwell 2018.

Frenkel C., Ranadive A.S., Tochiuitl Vásquez J., Havkin-Frenkel D. Curing of Vanilla. IN: Handbook of Vanilla Science and Technology, Havkin-Frenkel D und Belanger F.C (Hrsg.), 2. Auflage, Wiley Blackwell 2018.

Grandits T. Gewürze. 50 Gewürze und 150 Rezepte. AT Verlag, 3. Auflage 2018.

Hänke H. et al. Socio-economic, land use and value chain perspectives on vanilla farming in the SAVA Region (north-eastern Madagascar): The Diversity Turn Baseline Study (DTBS),

Diskussionsbeitrag, No. 1806, Georg-August-Universität Göttingen, Department für Agrarökonomie und Rurale Entwicklung (DARE), Göttingen, 2018.

Haller R., Rummel C., Henneberg S., Pollmer U., Köster EP. The influence of early experience with vanillin on food preference later in life. IN: *Chemical Senses* 24 (1999): 465-467.

Hernández-Hernández J. Mexican Vanilla Production. IN: *Handbook of Vanilla Science and Technology*, Havkin-Frenkel D und Belanger F.C (Hrsg.), 2. Auflage, Wiley Blackwell 2018.

Heymann, H. A comparison of free choice profiling and multidimensional scaling of vanilla samples. *Journal of Sensory Studies* 9.4 (1994): 445-453

Ingenbleek P. Strategic marketing perspective on small-scale vanilla producer organizations in Mexico. MSC Thesis Marketing & Consumer Behaviors, Wageningen University, 2015.

Khoyratty S., Kodja H., Verpoorte R. Vanilla flavor production methods: A review. *Industrial Crops and Products* 125 (2018): 433-442.

Lubinsky P., Romero-González G.A., Heredia S.M., Zabel S. Origins and Patterns of Vanilla Cultivation in Tropical America (1500-1900): No Support for an Independent Domestication of Vanilla in South America. IN: *Handbook of Vanilla Science and Technology*, Havkin-Frenkel D und Belanger F.C (Hrsg.), 2. Auflage, Wiley Blackwell 2018.

Özkan D. Die große Vanillekrise. *Die Presse*, 16.7.2017.

Ramachandra R.S., Ravishankar G.A. Vanilla flavour: production by conventional and biotechnological routes. *Journal of the Science of Food and Agriculture* 80.3 (2000): 289-304.

Ranadive A.S. Quality Control of Vanilla Beans and Extracts. IN: *Handbook of Vanilla Science and Technology*, Havkin-Frenkel D und Belanger F.C (Hrsg.), 2. Auflage, Wiley Blackwell 2018.

Shyamala, H. B. N., Prakash M., Bhat K.K. Vanilla flavor evaluation by sensory and electronic nose techniques. *Journal of Sensory Studies* 21 (2006): 228-239.

Stapleton L.C., Civille G.V., Muller W.S., Dus C.A. Worldwide snapshot of vanilla flavor: descriptive analysis category review. Posterpräsentation, A Sense of Identity, Sensoriksymposium in Florenz, 2004.

Van Noort F.: Vanilla in Dutch Greenhouses: a Discovery – from Research to Production. IN: *Handbook of Vanilla Science and Technology*, Havkin-Frenkel D und Belanger F.C (Hrsg.), 2. Auflage, Wiley Blackwell 2018.

VERORDNUNG (EG) Nr. 1334/2008 DES EUROPÄISCHEN PARLAMENTS UND DES RATES vom 16. Dezember 2008 über Aromen und bestimmte Lebensmittelzutaten mit Aromaeigenschaften zur Verwendung in und auf Lebensmitteln sowie zur Änderung der Verordnung (EWG) Nr. 1601/91 des Rates, der Verordnungen (EG) Nr. 2232/96 und (EG) Nr. 110/2008 und der Richtlinie 2000/13/EG

Vierich, T., Vilgis T. *Aroma: Die Kunst des Würzens*. Stiftung Warentest, 2017.

Werner M., von Braunschweig R.: Praxis Aromatherapie. Haug Verlag 2006.

Zhu A.: Hot money, cold beer: Navigating the vanilla and rosewood export economies in northeastern Madagascar. *American Ethnologist* 45, 2018, 253-267.

<http://www.fao.org/faostat>

https://de.wikipedia.org/wiki/Plain_Vanilla

<https://de.wiktionary.org/wiki/Vanille>

<https://de.wikipedia.org/wiki/Vanillin>

<https://www.rainforest-alliance.org/lang/de/newsroom/press-releases/spice-release2013>

<https://www.idhsustainabletrade.com/initiative/sustainable-vanilla-initiative/>

<https://derstandard.at/2000097836468/Fairtrade-und-Co-funktioniert-wohl-doch-nicht-so-toll-wie>

<https://www.fondazione Slow Food.com/en/slow-food-presidia/chinantla-vanilla/>

<https://www.scientificamerican.com/article/the-problem-with-vanilla/>

<https://behind-the-french-menu.blogspot.com/2018/02/vanille-vanilla-story-of-vanilla-and.html>

https://de.wikipedia.org/wiki/Creme_Chantilly

http://www.mamas-rezepte.de/rezept_Vanillebroetchen-19-257.html

<https://germanabendbrot.de/2012/08/06/achtung-neue-droge-in-der-stadt-tomatensalat-mit-vanille-und-feta/>

<http://www.veda-life.de/ayurveda-welches-dosha-herrscht-bei-ihnen-vor.html>

<https://www.foodanddrinkresources.com/chefs-pandan-vanilla/>

<https://www.foodpairing.com/en/home>

<http://evaderndorfer.blogspot.com/search/label/Vanille>

<https://www.ages.at/themen/lebensmittelsicherheit/zusatzstoffe/aromen/tab/2/>

<http://aromenverband.de/>

<https://www.bll.de/de/lebensmittel/reihe-lebensmittelfakten/lmfakten-13-vanille-geschmack-vanillin-erdoel>

https://www.gdch.de/fileadmin/downloads/Netzwerk_und_Strukturen/Fachgruppen/Lebensmittelchemiker/Arbeitsgruppen/aromastoffe/vanille_aroma.pdf

<https://www.lebensmittel.org/aktuelles/monatsartikel/475-monatsartikel41.html>