

ANIS

PIMPINELLA ANISUM

Anis gehört zur Familie der Doldenblütler und zählt zu den ältesten bekannten Gewürzen. Seine Heimat wird im östlichen Mittelmeerraum vermutet. Die einjährige Pflanze erreicht eine Höhe von bis zu 50 cm und blüht von Juli bis August. Danach bilden sich kleine ei- bis birnenförmige Spaltfrüchte von blaßgelber bis grünbrauner Farbe. Nach der Ernte werden die Pflanzen getrocknet und anschließend gedroschen, sodass die Früchte ausfallen.

Wegen seines süßlichen Geschmacks wurde Anis auch als süßer Kümmel oder süßer Fenchel bezeichnet. Der volkstümliche Name Brotsame weist schon auf seine Verwendung als Brotgewürz hin. In Backwaren, aber auch Obstspeisen ist mit Anis ein traumhafter Geschmack garantiert. Sehr gern wird Anis auch zur Herstellung von Spirituosen und Likören, wie etwa Ouzo und Absinth, eingesetzt. Als vielseitig verwendbar erweist er sich aber auch in Gerichten mit Rotkohl, Karotten oder Roter Bete. Rohkostsalate mit z. B. Äpfeln und Sellerie erhalten durch ihn einen raffinierten Pfiff.

Anis wurde im Jahr 2014 übrigens auch zur Heilpflanze des Jahres gekürt. Und das nicht ohne Grund: Ganz bekannt ist die Mischung Fenchel, Anis und Kümmel als Arzneitee bei Verdauungsbeschwerden. Aber auch seine schleimlösende und hustenstillende Wirkung sind vom Volksmund überliefert.

ANISTEE

Schnell zubereitet, wohltuend und bekömmlich
1 gehäufte Teelöffel zerstoßene Samen
mit 200 ml heißem Wasser überbrühen
und 8-10 Minuten ziehen lassen.



Gewürzmühle Brecht GmbH
Ottostraße 1, D-76344 Eggenstein
Tel.: +49(0) 721-97827-0
Fax: +49(0) 721-97827-38
info@gewuerzmuehle-brecht.de

www.gewuerzmuehle-brecht.de