

# Anis



## Produkteinformation

Familie:	Doldenblütler
Heimat:	Östliches Mittelmeer
Typisches Kennzeichen:	Aromatisch duftende Pflanze mit borstigen Früchten

Die Anispflanze wächst als einjährige krautige Pflanze und erreicht Wuchshöhen bis 60 cm. Die ganze Pflanze ist stark aromatisch. Die Blütezeit reicht von Juni bis September. Sie wird im August/September geerntet, wenn die Stängel gelb werden. Anis wird als Gewürz- und Heilpflanze verwendet.

Anis wird seit langem sowohl in der Küche als auch in der Duftindustrie verwendet. Schon die alten Kreter würzten ihre Weine neben Koriander, Wacholder, Dost auch mit Anis. Bereits im 7. Jahrhundert v. Chr. betrieben Athen und Korinth einen lebhaften Handel mit Duftölen, in denen auch der Anisduft eine Rolle spielte. Pythagoras von Samos bezeichnete um 550 v. Chr. mit Anis gewürztes Brot als köstliche Delikatesse.

## Anwendung

- ❖ Als Füllung für Gewürz- und Kräuterkissen
- ❖ Als Backgewürz und als Zugabe in Spirituosen und Likören. Vor allem bei der Weihnachtsbäckerei wird Anis verwendet wie in Lebkuchen, Pfeffernüsse und Honigkuchen. Anis wird auch zum Würzen von Süssspeisen und Cremes gebraucht.

## Besonderer Tipp

Sie nähen selber Gewürz- und Kräuterkissen? Dann geben Sie in das Kissen Anis bei, das gibt einen angenehmen süssen Duft.

In der Naturheilkunde wird Anis als Anistee verwendet. Zur Zubereitung eines Anistees werden 1-2 Teelöffel Anisfrüchte in einem Mörser zerstoßen und mit 250 ml kochendem Wasser übergossen. Nach ca. 10 Minuten kann dann der Anistee abgeseiht werden.