Anis

Botanisch: Pimpinella anisum (Doldenblütler)

Anis stammt aus dem östlichen Bereich des Mittelmeers, wo der süße Kümmel, wie der Anis auch genannt wird, bereits vor 3500 Jahren in Schriften erwähnt worden ist. Die Ägypter verwendeten die Blätter und Samen als Nahrung, für Getränke und als Medizin. Anis breitete sich über das gesamte Mittelmeergebiet aus und gelangte später durch Mönche nach Mittel- und Nordeuropa. Ein paar Körner nach der Mahlzeit zu essen war im Orient eine weit verbreitete Sitte und die Römer aßen nach der Mahlzeit einen speziellen Aniskuchen als Nachtisch.

Karl der Große verbreitete Anis durch ein Edikt über sein ganzes damaliges Imperium. In England wurde Anis besteuert. Jacobus Theodurus Tabernaemontanus schreibt 1529 über den Anis: "Es wird der Aenissaamen heutiges Tages bey uns Teutschen / wie bey den Alten nicht allein in der Arztney / sondern auch in der Speiß gebrauchet. Unserer Weiber backen den ins Brodt / und machen das Zuckerbrodt Biscoct genannt / darmit /..."

Anis gehört zu den Doldenblütern, die spezielle Harzkänale aufweisen, welche die ganze Pflanze durchziehen und in denen ätherische Öl vorhanden sind. Dadurch sind alle Pflanzenteile aromatisch, wobei die Samen besonders viel ätherische Öl aufweisen und deshalb zum Würzen oder als Arznei verwendet wurden und werden.

Anis fördert die Produktion von Gallenflüssigkeit, damit wirkt Anis besonders bei fetten Speisen verdauungsfördernd, mildert zusätzlich Blähungen und hilft bei Koliken. 1600 behandelten die Heilkundigen mit Anistäfelein oder -küchlein Blähungen, Sodbrennen und Aufstoßen. Bei Husten wirkt Anis Reiz stillend und Schleim lösend, regt das Herz und die Atmungsorgane an, fördert die Milchproduktion bei stillenden Müttern und wirkt beruhigend auf die Nerven. In der Antike galten die Samen als Schönheitsmittel für die Haut, aber auch eine potenzsteigernde Wirkung wurde ihnen nachgesagt.

Anissamen sind in Anisplätzchen, Leb- und Pfefferkuchen immer enthalten, werden aber auch anderen Kuchen (Apfeltorte) und Brot als Gewürz beigegeben. Auch an Roten Rüben (Rote Beete), Karotten, Rotkohl und Kürbis, Pflaumenmus, Apfelkompott, einer Apfelsoße, Obstsuppen und Reisauflauf, ebenso in Grog und Punsch darf Anis nicht fehlen. Die Anisblüte und die Blätter eignen sich für verschiedene Frucht- und Obstsalate. Nicht zuletzt wird Anis als Aroma für Schnaps oder Likör geschätzt (Pastis, Anisette, Ouzo, Arrak).

Am besten wird Anis ab Februar vorkultiviert, denn die Samen brauchen rund einen Monat zum Keimen. Im April können die jungen Pflanzen pikiert und im Mai nach den Eisheiligen ausgepflanzt werden. Eine direkte Aussaat ist ab April möglich, doch reifen sie dann in normalen Sommern meist nicht aus. Die noch nicht ganz reifen Samenstände werden nacheinander geerntet, denn sie reifen nicht zur gleichen Zeit heran, da auch die Blütenstände nacheinander gebildet werden. Nach der endständigen Blüte (die in der Mitte) entwickeln sich dann wie bei allen Doldenblütlern am Stengel abwärts die entsprechenden Blüten. Seitenständige Blüten blühen später auf als endständige.