GartenSerie „Kräuter“

Anis (Pimpinella anisum)

Familie:	Doldenblütler (Apiaceae)
Wuchshöhe:	40–60 cm
Alter:	Einjährig
Herkunft:	ursprünglich aus dem östlichen Mittelmeerraum
Standort:	bevorzugt warme, sonnige Lagen
Pflanzung:	April–Mai
Ernte:	Früchte (verwendbare Pflanzenteile)
Erntezeit:	August bis September
Inhaltstoffe:	• 2–6 % ätherisches Öl (80–95 % Anethol, außerdem Estragol, Anisaldehyd, Terpineol) • ca. 30 % fettes Öl • ca. 20 % Eiweiß • Zucker, Cumarine, Furanocumarine, Phenolcarbonsäuren, Flavonole
Wirkung:	verdauungsfördernd, entzündungshemmend, antibakteriell, antioxidativ, schleimlösend, entkrampfend, magenberuhigend
Geschmack:	Lakritz artiges, mild süßlich-scharfes Aroma mit holzig-pfeff riger Note
Anwendung:	in der arabischen und indischen Küche; in Europa vor allem als Brotgewürz oder in Weihnachtsgebäck; auch als Teeaufguss oder alkoholisches Destillat