

Sternanis - *Illicium verum*, Sternanisgewächse, m



Andere Namen:

Badian

Andere Sprachen:

Chinesisch: baht ghok

Englisch: Star Anise, Chinese Anise

Französisch: Anis de Chine, Anis étoile

Indonesisch: bunga lawang

Italienisch: Anice stellato

Malaiisch: bungalawang

Niederländisch: Steranijs

Russisch: Badjan

Schwedisch: Stjärnanis

Spanisch: Badián

Thailändisch: poy kak bua

Beschreibung

Aussehen:

Baum

Blätter : lanzettähnlich, immergrün, giftig.

Höhe : 6 m.

Blüte : rötlich, zwittrig.

Früchte : korkig-holzige Schoten, die etwa 8 mm große kastanienbraune Samenkörner enthalten, die wie kleine Seesterne aussehen.

Die Bäume tragen erst ab dem 15. Jahr Früchte, dann allerdings kann jährlich drei Mal geerntet werden.

Verbreitung:

Südchina, Indien und Vietnam, aber auch Japan, Philippinen und Jamaica, Südosten der USA. Deutschland importiert fast ausschließlich aus China.

Geschichte:

In China ist S. schon seit 3 000 Jahren bekannt.

1588 brachte der englische Seefahrer Sir Thomas Cavendish das Gewürz von den Philippinen mit, jedoch wurde es erst im 18. Jhdt. in Europa verbreitet bekannt.

S. wurde in Deutschland erstmals schriftlich in der Apotheken-Taxe des Fürstentums Anhalt-Zerbst erwähnt.

Anmerkungen:

Wegen seiner hübschen Form wird S. gern zum Basteln oder Dekorieren verwendet.

In Japan wird S. für heilig gehalten und deswegen in der Nähe von Tempeln und Friedhöfen angepflanzt.

Wirkstoffe:

Das zu 5 - 8% enthaltene ätherische Öl hat zu 90% Trans-Anethol (scharfer Anisgeruch), außerdem Limonen, Safrol, Anisketon, Pinen, Cymol, Cineol, Terpeneol, Phellandren sowie 22% fettes Öl.

Anbau

Garten/Haus : in Europa wegen Fehlens klimatischer Voraussetzungen nicht möglich.

Vermehrung : aus Samen oder Ast-Ablegern.

Ernte:

Die Blüten werden im Frühling, die Samen im Herbst geerntet.

Aufbewahrung:

Trocken, in luftdicht schließenden Gefäßen.

Verwendung

Gesundheit:

Schleimfördernd (Hustensäfte).

Tee:

3 Stück Sternanis

1 TL oder Beutel Tee

Sternanis 10 Minuten kochen, Anis herausnehmen; Tee einfüllen und nach Wunsch ziehen lassen.

Gegen Erkältung oder niedrigen Blutdruck.

Gebrauch:

In alkoholischen Getränken (Anisette), Süßwaren, Zahnpasten und Seifen. Bestandteil des chinesischen 5-Gewürze-Pulvers.

Verwendungs- und Handelsform: getrocknete Samen.

Geschmack: Sternanis riecht und schmeckt aromatisch, anisähnlich.

In der Küche:

In Europa für Weihnachtsbäckerei und Feingebäck, Pfaumenmus und Puddings; als Verzierung auf Kuchen.

In der asiatischen Küche mit Rind-, Schweinefleisch und Geflügel, aber auch mit Fisch und Meersfrüchten;

Suppen, Kohlgerichte und Reispudding werden ebenfalls damit gewürzt.

Rezepte

Rotgekochtes Rindfleisch

Hühnerflügel à la Shanghai

Muscheln mit Sternanis