

Anis



Anis (*Pimpinella anisum*)

Systematik

Euasteriden II

Ordnung: Doldenblütlerartige (Apiales)

Familie: Doldenblütler (Apiaceae)

Unterfamilie: Apioideae

Gattung: Bibermellen (*Pimpinella*)

Art: Anis

Wissenschaftlicher Name

Pimpinella anisum

L.

Anis (bundesdeutsches und Schweizer Hochdeutsch: [aˈniːs]; österreichisches Hochdeutsch: [ˈaːnis];^[1] *Pimpinella anisum*) ist eine Pflanzenart in der Familie der Doldenblütler (Apiaceae). Der Name geht auf das griechische Wort *ἀνηθον* für Dill zurück, mit dem der Anis verwechselt wurde. Anis, das als Gewürz- und Heilpflanze verwendet wird, war in Deutschland die Heilpflanze des Jahres 2014.

Beschreibung



Doppeldoldiger Blütenstand

Vegetative Merkmale

Die Anispflanze wächst als [einjährige krautige Pflanze](#) und erreicht Wuchshöhen von 10 bis 60 Zentimetern. Die [Pfahlwurzel](#) ist dünn. Der aufrechte, stark verzweigte [Stängel](#) ist leicht behaart. Die ganze Pflanze ist stark aromatisch.

Die [Laubblätter](#) sind verschiedengestaltig: die 2 bis 5 Zentimeter lang gestielten, einfachen [Grundblätter](#) sind bei einer Länge von 1 und 3 Zentimetern herzförmig rundlich und am Rand eingeschnitten gesägt. Die Stängelblätter sind ein- bis zweifach fiederteilig, die Ränder der [Fiederblättchen](#) sind gesägt. Die obersten Stängelblätter sind mehr und mehr reduziert, bis sie nur noch dreilappig sind.

Generative Merkmale

Die Blütezeit reicht von Juni bis September. Der [doppeldoldige Blütenstand](#) besitzt einen Durchmesser von 1,5 bis 6 Zentimetern und ist 7- bis 15- meist 12-strahlig. Die Hülle (Involucrum) besteht aus ein bis zwei linear-lanzettlichen, 1 bis 2 Millimeter langen [Hüllblättern](#) oder fehlt. Die ungleichlangen Doldenstrahlen sind 1 bis 4 Zentimeter lang. Es sind ein bis zwei oder keine lineale, 2 bis 3 Millimeter lange Hüllchen vorhanden. Die Döldchen weisen einen Durchmesser von 5 bis 10 Millimetern auf und enthalten jeweils etwa zehn Blüten. Die Blütenstiele („Döldchenstrahlen“) sind anfangs 2 bis 6 Millimeter lang und wachsen bis zur Fruchtreife auf bis zu 10 Millimeter.

Die relativ kleinen [Blüten](#) sind fünfzählig, zwittrig und [radiärsymmetrisch](#). [Kelchblätter](#) fehlen. Die fünf weißen [Kronblätter](#) besitzen an ihrer Spitze ein eingeschlagenes Läppchen. Es ist nur ein Kreis mit fünf freien, [fertilen Staubblättern](#) vorhanden.

Die Früchte reifen im August bis September. Es werden trockene, zweiteilige [Spaltfrüchte](#), [Doppelachänen](#) genannt, gebildet. Die braunen Früchte sind bei einer Länge von 3 bis 5 Millimetern sowie einer Breite von 2 bis 2,5 Millimetern eiförmig. Die Früchte sind mit grauen Härchen überzogen, die sie von [Petersilienfrüchten](#) unterscheiden. Die gelben Rippen verlaufen, anders als bei den giftigen [Schierlingsfrüchten](#), gerade.^[2]

Die [Chromosomenzahl](#) beträgt $2n = 18$ oder 20 .^[3]

Vorkommen und Anbauggebiete

Ursprünglich wahrscheinlich im östlichen [Mittelmeerraum](#) beheimatet,^[4] wird Anis heute weltweit in Gebieten mit [gemäßigtem Klima](#) angebaut, insbesondere in Mittelamerika und -europa, in Japan, in Südeuropa und um das Mittelmeer.^[4] Hauptanbauggebiet ist [Südrussland](#). Nach Euro+Med ist *Pimpinella anisum* in Kroatien und Albanien heimisch.^[5]

Systematik

Die Erstveröffentlichung von *Pimpinella anisum* erfolgte durch [Carl von Linné](#). [Synonyme](#) für *Pimpinella anisum* L. sind: *Anisum vulgare* Gaertner, *Apium anisum* (L.) Crantz, *Carum anisum* (L.) Baillon, *Selinum anisum* (L.) E.H.L.Krause, *Sison anisum* (L.) Sprengel, *Tragium anisum* (L.) Link.^[2] Die Gattung *Pimpinella* gehört zur Unterfamilie der Apioideae innerhalb der [Familie](#) der [Doldenblütler](#) (Apiaceae).

Nutzung

Anbau

Anis ist eine lichtliebende Pflanze, die reiche Böden bevorzugt. Während der Wachstumsperiode muss der Boden gleichmäßig feucht bleiben. In der Erntezeit wirken sich wechselnde trockene und feuchte Perioden negativ auf die Erntequalität aus. Die [Dolden](#) reifen nicht gleichzeitig, sondern nacheinander, und auch innerhalb einer Dolde reifen die Samen nur uneinheitlich. Die Temperatur bestimmt die Dauer der [Vegetationsperiode](#). Anis wird im August/September geerntet, wenn die Stängel gelb werden. Früher wurde dabei das [Kraut](#) mit der [Sense](#) abgemäht und die Früchte ausgedroschen.

Im [Mittelalter](#) wurde die Pflanze auch nördlich der [Alpen](#) angebaut, obwohl hier das Wetter nicht verlässlich genug war, um die Früchte in jedem Sommer ausreifen zu lassen. Anbaugebiete waren zu dieser Zeit beispielsweise die Gegend um [Erfurt](#), [Bad Langensalza](#), [Mühlhausen](#) und [Magdeburg](#), wo es auch [Anisölbrenner](#) gab, die das [ätherische Öl](#) durch [Destillation](#) mit [Wasserdampf](#) gewannen.

Verwendung



Anisgetränk mit Wasser gemischt. In der westlichen Küche wird Anis heute vor allem in [Brot](#) und [Backwaren](#) verwendet. Hauptsächlich wird Anis jedoch [Spirituosen](#) und [Likören](#) beigemischt, wie etwa [Sambuca](#), [Raki](#), [Ouzo](#), [Arak](#), [Absinth](#), [Pastis](#), [Aguardiente](#), Chinchon und [Anisette](#) (siehe [Anisée](#)). Anis wird hier jedoch zunehmend vom ertragreicheren [Sternanis](#) (*Illicium verum*) abgelöst, der aus [China](#) kommt. Sternanis hat aufgrund der ähnlichen Zusammensetzung des [ätherischen Öls](#) einen ähnlichen Geschmack, sieht aber anders aus und ist nicht näher mit dem echten Anis verwandt.

Daneben spielt Anis eine Rolle bei der Herstellung von [Süßwaren](#). So werden beispielsweise im kleinen französischen Dorf [Flavigny-sur-Ozerain](#) ([Département Côte-d'Or](#)) die berühmten [Anis-de-Flavigny](#)-Bonbons hergestellt. In Süddeutschland, Teilen von Österreich, der Schweiz und Ungarn kennt man mit einem [Model](#) geformte Plätzchen, die [Springerle](#) oder Anisbrötchen genannt werden.

Das Aroma wird von [Anethol](#) bestimmt, das mit 90 % der Hauptbestandteil des ätherischen Öls ist. Pflanzen mit sehr ähnlichem Aroma sind [Fenchel](#) (der den Anis in Asien vollständig ersetzt), der [Sternanis](#) und die heutzutage selten verwendete [Süßdolde](#) (*Myrrhis odorata*).

Anis wird seit langem sowohl in der Küche als auch in der [Duftindustrie](#) verwendet. Ausgrabungen auf [Santorin](#) ergaben, dass die Verwendung von Anis im [16. Jahrhundert v. Chr.](#) allgemein üblich war, und die alten [Kreter](#) würzten ihre Weine neben [Koriander](#), [Wacholder](#), [Dost](#) auch mit Anis. Schon 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. Bei den [Römern](#) hielt der Anis Einzug in die Feinbäckereien; [Kuchen](#), die bei hohen Festlichkeiten gereicht wurden, waren mit Anis-Früchten gewürzt. So berichtet [Vergil](#) von Anis[kekse](#)n. Bei Ausgrabungen im römischen [Kolosseum](#) entdeckte

man Anisgebäck, das die Zuschauer der [Gladiatorenkämpfe](#) zwischen den Sitzreihen verloren hatten.^[6]

Heilwirkung



Anis in Form der Fruchtdroge (Anisi fructus)

Ein heißer Aufguss ([Infus](#)) wird aufgrund seiner schleimlösenden (*sekretolytischen*) und *sekretomotorischen* Wirkung als Hustenmittel ([Expektorans](#)),^[7] auf Grund von krampflösender (*spasmolytischer*) und [blähungstreibender](#) (*karminativer*) Wirkung auch bei Magen-Darm-Beschwerden, verwendet. Das aus den Früchten (*Anisi fructus*) durch [Destillation](#) gewonnene [Anisöl](#) wird gegen Ungeziefer – oder in fetten Ölen und Salbengrundlagen eingearbeitet, volksmedizinisch zu reizenden Einreibungen – eingesetzt.^[7]

Anis regt die Drüsen des [Magen-Darm-Traktes](#) an. Anistee wird daher – oft auch mit [Fenchel](#) und [Kümmel](#) gemischt – bei Verdauungsbeschwerden, Blähungen, [Koliken](#) und Krämpfen eingesetzt. Für Anistee überbrüht man 1 Teelöffel Anis mit 1 Tasse kochendem [Wasser](#) und lässt die Mischung 10 Minuten ziehen. Da die [ätherischen Öle](#) teilweise über die [Lungen](#) wieder ausgeschieden werden, findet Anis auch in vielen Hustentees Verwendung.

Da die ätherischen Öle in Exkretgängen („Ölstriemen“) lagern,^[8] können die Früchte vor Gebrauch angestoßen werden, um die Wirkstofffreisetzung zu beschleunigen. Allerdings sinkt dadurch die Haltbarkeit, da das ätherische Öl flüchtig ist.

Anis im Aberglauben und Brauchtum

Der Aniskringel ist eine sehr alte Opferspeise, die in [Norddeutschland](#) bei [Gildegelagen](#), [Erntefesten](#), beim [Ringreiten](#) und [Frühlingsfesten](#) ins süße Bier – oder noch früher in [Met](#) – eingebrockt wurde. Auch an ihrem Hochzeitstag teilte die Braut dieses Gebäck an bevorzugte Gäste aus. Wenn sie aus der Kirche kam, setzte sie sich vor „dat Hörschapp“ (Eckschrank). Jede Frau, die ihr ein Geschenk machte, bekam dafür aus einer zinnernen Schale einen Löffel voll süßem Bier mit eingebrockten Kringeln.

Anis galt in vielen ländlichen Gebieten als [Aphrodisiakum](#). Im Herbst, wenn man sich nach der Feldarbeit wieder häuslichen Pflichten zuwandte, bereiteten die Frauen und Mädchen ihren Männern anishaltige Getränke. Am 30. [November](#) ([Andreastag](#)) sollte er besonders zauberkräftig sein. In [Böhmen](#) hieß dieser Tag *Anischttag*.

Gemäß dem [Handwörterbuch des deutschen Aberglaubens](#) spielte Anis auch eine Rolle bei der Eingewöhnung von [Tauben](#): Gekauften Tauben gab man Anis, um sie an den Schlag zu fesseln (so in Thüringen). In anderen Gegenden backte man an [Darstellung des Herrn](#) Anisbrote und fütterte damit vier Wochen lang die Tauben, damit sie recht gedeihen sollten. Andernorts bestrichen Bauern ihren [Taubenschlag](#) auch mit Anisöl, um Tauben an den neuen Schlag zu gewöhnen.

Anis galt als Schutz vor *schlechten Träumen* und *bösen Blicken*. Im *Universal Herbal von 1820* ist zu lesen: *Anis hilft vor allem bei [Bauchgrimmen](#), für das Kinder besonders anfällig sind.*