

Sternanis



Sternanisfrüchte

*Sie bestehen aus acht Fruchtkapseln mit Samenkörnern.
Nach der Ernte müssen sie an der Sonne trocknen, um ihre Aromen voll auszubilden.*

Andere Namen: Badian

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, Phillipinen 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:

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, Pfauenmus und Puddings; als Verzierung auf Kuchen.

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

Suppen, Kohlgerichte und Reispudding werden ebenfalls damit gewürzt.