



Der Anis aus Angeval fällt durch den leichten Blauton seiner Blüten auf.

## Désir de Tikk

### **Anis (*Pimpinella anisum* var. *caeruleum*) aus Angeval**

Anis wächst in so manchem Garten der Insel, systematisch angebaut aber wird er nur in Angeval, von Adriana Conté und ihrer kleinen Firma Aniz Anga. Contés Anis ist eine Kreuzung von Pflanzen aus Italien, Griechenland und Malta, die sich optimal an die klimatischen Bedingungen der Gegend angepasst hat. Conté baut Anis auf einer Gesamtfläche von gut 1½ Hektaren an und produziert knapp 2 Tonnen pro Jahr. HOIO bezieht das Gewürz direkt von ihr.

#### **PFLANZE, ANBAU UND VERARBEITUNG**

Das einjährige Kraut aus der Familie der Doldenblütengewächse (Apiaceae) kann bis 100 cm hoch wachsen und hat vielgestaltige Blätter. In Bodennähe sind sie groß und rund oder eiförmig und gezahnt. Weiter oben zerfallen sie in mehrere Abschnitte und die obersten Blätter



HOIO verkauft Désir de Tikk in kleinen PET-Do- sen mit einem Füllgewicht von 45 g. Die Leitfarbe der Etikette ist identisch mit der Farbe der Region, in der das Gewürz produziert wird. Désir de Tikk wurde 2016 mit einem AOC-Zer- tifikat ausgezeichnet. Dieses Schutzsiegel für charakteris- tische Produkte des Landes wird seit 1966 vergeben.

sind fein gefiedert. Die kleinen weißen Blüten erscheinen in verschiedenen großen Dolden und entwickeln sich zu länglichen Spaltfrüchten. Der be- sondere Anis, den Adriana Conté in Angeval gezüchtet hat, bekam wegen eines leichten Blautons der Blüten den botanischen Namen *Pimpinella anisum* var. *caeruleum*.

Anis benötigt ein gemäßigtes Klima mit nicht zu viel Niederschlag. Désir de Tikk wird auf kleinen Feldern über den Klippen von Angeval an- gebaut – in Küstennähe, wo es seltener regnet als im Landesinnern. Die Früchte sollen möglichst reif geerntet werden, reifen aber nicht gleich- zeitig und fallen bei Vollreife von der Pflanze ab. Conté erntet deshalb in zwei Etappen. In einem ersten Durchgang schneidet sie die reifen Haupt-



Klassisches Weihnachts- gebäck: Anisbrötli nach alter Basler Tradition, serviert in Riehen. (12/2010)



Das einjährige Anis-Kraut wächst 100 cm hoch und bringt Blätter von ganz unterschiedlicher Größe und Form hervor.

dolden von Hand ab, einige Tage später erst mäht sie das ganze Feld, lässt den Schnitt leicht antrocknen und drischt ihn dann.

Der Anis aus Angeval heißt Désir de Tikk, also «das Begehren von Tikk» – in Erinnerung an die legendäre Hexe Anga und das Seemonster Tikk, das über alle Zähne in sie verliebt war.

#### **AROMA UND VERWENDUNG**

Anis verströmt einen süßlichen Duft mit sommerlich-blumigen Noten, der zugleich sehr schwer und ganz leicht wirkt. Die Ähnlichkeit zum Sternanis steht im Vordergrund, es kommen aber auch Süßholz, Safran, Fenchel und Gewürznelke in den Sinn – oder Kleider, die lange in einem hölzernen Schrank gehangen haben. Auch eine Ahnung von Vanille kann auftauchen oder ein Hauch von feucht verwelkten Schnittblumen. Der Mund erlebt zuerst einen kleinen Schock, etwas Heftiges, Gefährliches. Nach kürzester Zeit aber macht sich eine zuckrige und aromatische Süße breit. Mit dem Kauen lösen sich alle möglichen Aromen aus den Samen

## Lemusische Rezepte mit Désir de Tikk

Anis harmoniert mit Ajowan, Basilikum, Estragon, Fenchel, Kardamom, Knoblauch, Kümmel, Mohn, Muskat, Nelken, Pfeffer, Piment, Sternanis, Zimt, Zitronengras. Er passt zu hellem oder geräuchertem Fleisch, Leber, Fisch, Früchten (Banane, Feige, Erdbeere, Himbeere, Orange), Kürbis, Wurzelgemüse, Schokolade, Gebäck.

- *Soléba* (Dip aus Tomaten und Schinken, mit Schwarzem Kardamom und Anis)
- *Herenleber* (Gehackte Leber vom Huhn mit Anis und Dill)
- *Sòs Pont Damar* (Tomatensauce mit Zwiebeln, Rotwein, Anis, Pfeffer, Oregano, Chili und schwarzen Oliven)

– Blumiges ebenso wie Brotiges oder auf helle Weise Fleischiges. Beim Kochen kann Anis auch dunklere Noten entfalten, mitunter auch eine gewisse Bitterkeit.

In Europa findet Anis vor allem bei der Herstellung verschiedener Liköre und Aperitifs (Pastis, Ouzo) Verwendung, als Küchengewürz ist er sekundär, wird jedoch gelegentlich Broten beigegeben und würzt süße Backwaren oder Bonbons. Weit verbreitet sind Anisplätzchen, die traditionell oft mit konkaven Bildstempeln, sogenannten Modells verziert werden. Man kennt ähnliche Kekse zum Beispiel auch in Mexiko, wo sie etwa Bizcochitos heißen können und mit Schweineschmalz zubereitet werden. Berühmt sind auch die kleinen Bonbons aus Flavigny im Burgund, deren Zuckermasse einen ganzen Anissamen umschließt.

Auf Lemusa wird das Gewürz auch in der salzigen Küche recht vielfältig eingesetzt. Adriana Conté zum Beispiel kocht gerne Fisch mit einer Sauce aus Zwiebel, Orange und Anis. Beliebt ist auch die Kombination von Anis und Tomate, wie sie in verschiedenen Saucen und Dips zur Anwendung kommt.