

Ægte Stjerne Anis

(*Illicium verum*)

Værd at vide:

Den ægte Stjerne Anis regnes til Stjerne Anis slægten og den bliver et lille, stedsegrønt træ, med aflange, læderagtige blade og hvidlig bark. De magnolieagtige blomster er creme-gule til rosa farvede. Alle plantedele dufter behageligt af Anis. De tørre, træagtige frøkapsler har en form som en ottetakket stjerne.

Kineserne har kendt til Stjerne Anis i henved mindst 3.000 år som læge- og krydderplante. Planten fandt først vej til Europa i det 16. århundrede. I Japan er træet helligt og se der ofte i forbindelse med Tempelanlæg.

Anvendelse:

Hos os der Stjerne Anis bedst kendt i forbindelse med julen, hvor den anvendes ved bagning og i madlavningen. Malet bliver den anvendt i peberholdige retter. Krydderiet genfindes også i f.eks. likører, gløgg og den tyske glühwein. I Kina krydderes retter med Stjerne Anissen, det være sig f.eks. retter med gris, ænder eller gås. Som lægemiddel anvendes det mod hoste og luft i maven. Tygges den efter et måltid vil den fremme fordøjelsen.

Oprindelse:

Stjerne Anis stammer fra Sydøst Asien, Thailand og Vietnam.

Formering:

Frøene lægges på en fugtig klud der foldes om frøene. Her skal de ligge natten over. Derefter sættes de i en dybde af 1 cm i fugtig såjord eller sandholdig jord. Frøene spirer bedst ved en temperatur på mellem 22° til 27° C.

Placering / lys:

Klimatisk er planten ikke nem. Til dyrkningen egner sig bedst et opvarmet væksthuse, en lys og opvarmet vinterhave eller et lyst rum i boligen.

Gødning, vanding og pleje:

Stjerne Anis har behov for en høj luftfugtighed og bør derfor overbruses med en forstøver med hyppige og jævne mellemrum. Til dyrkning i pletter eller krukke egner sig en alm. enhedsjord sig udmærket. Så snart planten har udviklet 2 til 3 blade kan / bør den plantes om. Når den når en højde på ca. 40 til 50 cm anbefales en tilbageskæring med 1/3 for derved at fremme udviklingen af sideskud. Desværre vil man de første mange år kun kunne nyde at se på denne plante og man må derfor fortsætte med at købe krydderiet i faghandlen, idet de første frugter først viser sig efter ca. og op til 15 år.

Overvintring:

Om vinteren opbevares den lyst og i et tempereret til opvarmet lokale som f.eks. en vinterhave. om vinteren vandes den regelmæssigt og overbruses med en forstøver.

Vigtige dyrkningstips:

De tropiske forhold kan vi normalt ikke efterligne her hos os. På trods af det er såning/formering let, hvis der tages hensyn til den grundlæggende dyrknings-/pasningsvejledning:

- Hverken alm. havejord eller alm. potteplantejord egner sig til kulturen. Miks derfor selv krydderurternes voksemedie af henholdsvis 1/3 krukkeplantejord, lerholdig havejord og sand. En sådan blanding kan normalt også fås i faghandlen.
- Alle krydderurter har behov for et godt dræn tillige med der skal være hul i bunden af potten for at undgå, at rødderne rådner eller får skimmel.



- Vand regelmæssigt, men jorden må ikke holdes våd. Der skal holdes god afstand mellem de enkelte planter så de får en ensartet mængde lys og/eller sol. Planterne lider, hvis jorden er for tør, for våd eller der er lysmangel.
- Krydderurter, der skal vokse videre indendørs, bryder sig ikke om en tør radiatorvarme. Det er for alle tropiske planter den rene stressfaktor. Ideelt er en placering i en lys vindueskarm i køkkenet, et køligt kældervindue eller i en trappeopgang.