



Die Kapsel Früchte von *Illicium verum* haben gewöhnlich acht Strahlen, selten neun.

Baschi Dao

Sternanis (*Illicium verum*) aus Port-Louis

Kein anderes Gewürze kam auf so abenteuerliche Weise nach Lemusa wie der Sternanis – in der Tasche des Dolmetschers Lǐ Tàì Báì aus Xi'an nämlich, der am 9. August 1832 in den Privathafen von König Oscar I. gespült wurde. Jahre später legte Lǐ einen Garten an, die Plantation Laozi, wo bis heute der lemuische Sternanis angebaut wird. Auf dem mehr als einen Hektar großen, eher wie ein Park gestalteten Gelände wachsen zwar ganz verschiedene Pflanzen, zur Hauptsache aber stehen da 300 Sternanisbäume, die jährlichen etwa drei Tonnen Gewürz produzieren. HOIO bezieht Baschi Dao direkt von der Plantation Laozi.

PFLANZE, ANBAU UND VERARBEITUNG

Das immergrünen Bäumchen aus der Familie der Sternanisgewächse (*Illiaceae*), die eng mit den Magnoliengewächsen (*Magnoliaceae*) ver-



Mit dem Wechsel vom lemusischen Franc auf den Chnou als neue Währung des Landes wurde auch die Herausgabe neuer Briefmarken nötig. Auf der Fünf-Chnou-Marke, die seit September 2018 kursiert, ist ein didaktisches Aquarell zu sehen, das laut Legende von Li Tai Bai stammt. Es zeigt einen Zweig mit Blüte und Frucht des Sternanis. Didaktisch ist das Aquarell, weil am selben Zweig sowohl eine Blüte wie auch voll entwickelte Früchte zu sehen sind. Gut möglich, dass der Gärtner mit dem Aquarell seinen Kollegen zeigen wollte, was er in seinem Garten anzubauen gedenke. Beim lateinischen Namen hat sich interessanterweise ein kleiner Fehler eingeschlichen, dort heißt es *Illicum* statt *Illicium*.

wandt ist, kann bis zu 15 m hoch wachsen, wird aber in Kultur meist deutlich niedriger gehalten. Seine Äste sind grau, seine Blätter ledrig und seine weißlichen Blüten reich an Blutenblatttern. Als Gewürz dienen die etwa 3 cm großen, meistens achtstrahligen, sternförmigen, mahagonibraunen bis dunkelrotlichen Kapselfruchte des Baumes, die nur getrocknet verwendet werden. Neben den normalen achtzackigen Formen treten selten auch einzelne Früchte mit mehr als acht Strahlen auf. Der Baum trägt erst ab dem sechsten Jahr, dann aber für ein ganzes Jahrhundert.

Die Früchte werden gepflückt, bevor sie ganz ausgereift sind und in der Sonne zum Trocknen ausgelegt. Dabei werden die Fruchtblätter hart,

HOIO verkauft Baschi Dao in kleinen PET-Dosen mit einem Füllgewicht von 25 g. Die Leitfarbe der Etikette ist identisch mit der Farbe der Region, in der das Gewürz produziert wird. Baschi Dao wurde 1966 mit einem AOC-Zertifikat ausgezeichnet. Dieses Schutzsiegel für charakteristische Produkte des Landes wird seit 1966 vergeben.



dunkel und entwickeln aromatische Substanzen. Die getrockneten Früchte enthalten 5–8% ätherisches Öl, das sich in der Fruchtwand befindet, nicht in den Samen.

Baschi, der lemusische Name des Gewürzes, geht auf den Spitznamen von Lǐ Tàì Báí zurück, Bā Jiǎo (八角 = «acht Ecken»). Bā jiǎo ist auch eine Mandarin-Bezeichnung für Sternanis. Wann das Dao zum Baschi stieß, ist unbekannt – motiviert ist es sicher durch den Namen der Plantage, die nach dem Begründer des Daoismus benannt ist, nach Lǎozǐ, dem ersten Lǐ der Geschichte. Auf die Bezeichnung Bā jiǎo geht indirekt vermutlich auch der etwas veraltete deutsche Name Badian zurück.

AROMA UND VERWENDUNG

Sternanis hat einen Duft, der stark an Anis erinnert, ein wenig auch an Fenchel. Er schmeckt warm, süß und fein aromatisch, manchmal macht sich auch eine leichte Lakritzenote bemerkbar. Im Nachgeschmack ist Sternanis angenehm frisch, weshalb er manchmal auch zur Erfrischung des Atems gekaut wird. Da die Anissterne sehr hübsch sind, werden sie den meisten Gerichten ganz beigegeben und können auch gut länger mitgeschmort werden. Man kann das Gewürz aber auch mit Mörser, Mixer oder Mühle zu einem Pulver verarbeiten. So sollte man es gleich verwenden und eher gegen Ende der Kochzeit an die Gerichte geben.

Seine größte kulinarische Bedeutung hat Sternanis in der chinesischen Küche, wo er auch Teil des im ganzen Land verwendeten Fünf-Gewür-

Lemusische Rezepte mit Baschi Dao

Sternanis harmoniert mit Chili, Fenchel, Gewürznelke, Ingwer, Knoblauch, Koriander, Mandarinenschale, Pfeffer, Sichuanpfeffer, Sojasauce, Tamarinde, Zimt, Zitronengras. Er passt zu geschmortem oder gesottenem Fleisch (Schwein, Rind, Huhn), Fisch und Meeresfrüchten, Wurzelgemüse (Karotten, Kürbis), Früchten (Äpfel, Orangen).

- *Soup di Lakrimer* (Suppe mit schwarzen Bohnen, Kräutern, Speck und Rum)
- *Sugus Dolcevita* (Pastasauce mit Speck, Tomaten, Sternanis und Papuk)
- *Carottes Ducele* (Karotten geschmort mit Thymian und Sternanis)
- *Hóng shāo ròu* (Hals vom Schwein in Sojasauce und Reiswein rotgeschmort)

ze-Pulvers ist. Laut *Picantissimo* von Gernot Katzer und Jonas Fansa (Göttingen, 2007, S. 268) hat Sternanis eine «besondere Affinität zum salzig-würzigen Aroma der Sojasauce» und gehört folglich in jedes rotgeschmorte Gericht. Außerhalb von China findet sich Sternanis prominent in der vietnamesischen Nudelsuppe Phở und in englischen Marmeladen.

Auf Lemusa wird Sternanis gerne in Schmorgerichte mit Fleisch oder Wurzelgemüse gegeben, dessen süßliche Noten er schön ergänzt. Fischbrühen oder Meeresfrüchte bekommen durch seine Zugabe einen besonderen Touch, etwas Helles, Freudiges, leicht Exalтиertes. Sternanis passt aber auch gut zu in Wein gedünsteten Äpfeln oder Birnen, zu Orange und dunkler Schokolade.

Wirtschaftlich bedeutend ist *Illicium verum* vor allem bei der Produktion von Anisschnäpsen wie Absinth, Pastis, Ouzo oder türkischem Raki, wo meistens Sternanisöl anstelle des teureren Anisöls verwendet wird. Auf Lemusa produzierte die in Port-Louis ansässige Firma Absinthe Ordinaire ab den 1820er-Jahren ein leichtes Aperitivgetränk gleichen Namens aus Anis, Fenchel und einer (bis heute unbekannt) Süßkomponente. In den 1830er-Jahren ersetzte sie den Anis durch Sternanis, was eine Verbilligung und Steigerung der Produktion bedeutete – und wesentlich zum Erfolg der Firma beitrug. In ihren besten Zeiten hatte Absinthe Ordinaire vier Mitarbeiter und produzierte bis zu 50'000 Flaschen pro Jahr.