

Das «Anis-Paradies» für Schleckermäuler

OLTEN SO – Ein Weihnachtsguetzli ist anders als alle andern: das Anisbrötli.

Das Anisbrötli ist von Bildern geprägt, die mit einem Model, einer geschnitzten Holzform (heute oft aus Kunststoff), aufgepresst werden. Es hat einen derart starken Eigengeschmack, dass man es nie mit den anderen Weihnachtsguetzli mischen sollte, weil dann

plötzlich alle nach Anis schmecken. Und es kann Menschen völlig in seinen Bann ziehen.

Ein Mann hat sich den Anisbrötli und ihren Modellen verschrieben: Linus Feller betreibt die Zuckerbäckerei «Anis-Paradies» in Olten, hütet eine Sammlung von vielen hundert Modellen und hat im Eigenverlag ein Buch über die Geschichte und das Brauchtum mit den bebilderten Anisbrötli herausgege-

ben. In der Vorweihnachtszeit besucht er selbst die wichtigsten Weihnachtsmärkte, um seine Produkte und Zutaten zum Selberbacken feilzubieten. Zwei herzförmige Anisbrötli, im «Anis-Paradies» von A bis Z von Hand hergestellt, kosten Fr. 5.80, ein grosses Herz 6 Franken.

Der Brauch, Gebäck mit Modelbildchen zu verzieren, geht bis ins Mittelalter zurück. Aber auch Anis als Gewürz für

Gebäck hat Tradition: Die getrockneten Spaltfrüchte der gleichnamigen Würz- und Heilpflanze wurden schon seit jeher als appetitanregend und verdauungsfördernd gepriesen.

Rezept mit Varianten

Anisbrötli gelten als typische Basler Spezialität. Dort ist dann meistens ein bisschen Kirsch drin. Linus Feller macht es ohne Alkohol.

Zutaten: 4 bis 5 Eier,

500 g Puderzucker, 1 EL gereinigter und leicht gerösteter Anis, 500 g feines Weissmehl.

Zubereitung: Eier und Zucker lang und gut schlagen, dann Anis und Mehl darunterkneten und 10 Minuten ruhen lassen. Den Teig in vier Teile teilen und auf Mehl 8 bis 10 mm dick auswallen. Hauchdünn bemehltes Model gleichmässig eindrücken, ausschneiden und auf bemehltes Blech legen. In



FOTO HANS FRIEDLI

Zutaten für die Anis-Guetzli-Zubereitung gibt's bei Linus Feller (r.) in einem warmen Raum 24 Stunden ruhen lassen. Bei 150 bis 160 Grad ganz unten im Ofen 12 bis 15 Minuten backen. Das Anis-Buch von Linus Feller gibt es im «Anis-Paradies» oder bei Globus für Fr. 39.90.

RUTH DEUTSCH