

## Kulinarische Träume in Weiss

Eine lange Tradition haben «Änisbrötli» in Basel und werden das ganze Jahr hindurch gebacken. An Familienfeiern dienen sie als Tischdekoration oder «Bhaltis» und sind heiss begehrt. Clara Hermann vom Lerchenrainhof in Therwil ist die innovativste «Änisbrötli»-Bäckerin der Region.

■ Text: Jay Altenbach-Hoffmann, Fotos: Christian Jaeggi



Vorsichtig zieht Clara Hermann ihre perfekten Änisbrötli aus dem Ofen.

Beim Besuch im Backstübchen von Clara Hermann begrüsst Hofhund Bobby als erstes die Besucher mit lautem Gebell. Er möchte wahrgenommen werden und erobert mit seinem Sennenhund-Blick jedes Herz. Die sympathische Clara Hermann lädt in ihre Backstätte ein, in der wöchentlich wunderbare «Änisbrötli» entstehen. Über 600 verschiedene Gebäckmodel hat Clara Hermann im Laufe der Jahre gekauft, geschenkt bekommen oder herstellen las-

sen. In enger Zusammenarbeit mit der Borer Druck AG in Laufen lässt sie zahlreiche Model mittels Laser exklusiv herstellen oder noch spezieller, in reiner Handarbeit durch den Appenzeller Guido Neff schnitzen.

### Aufwendige Handarbeit

Für die Teigherstellung ist seit einigen Jahren ihr Mann Alois zuständig. Dem Puderzucker-Weissmehlgemisch wird die verquirlte Eier-Anis-Ölmasse beigefügt, bis ein schöner, glatter «Brötli»-Teig entsteht. «Meine Änisbrötli mache ich nur mit Anisöl, damit die Bilder auf den Gutzi auch schön aussehen», erklärt die innovative Hobby-Bäckerin. Aus ihren Schubladen zaubert sie Model mit barocken Engeln, lachenden Santichläusen, verzierten Sternen oder ganze Krippen für die Weihnachtszeit hervor. Keine Maschine nimmt ihr die aufwendige Arbeit ab. Jedes einzelne «Änis-

brötli» wird von Hand auf den etwa ein Zentimeter dick ausgewallden Teig gepresst, mit einer passenden Form ausgestochen und auf einem gefetteten Blech 24 Stunden zum Trocknen liegen gelassen. «Wenn ich müde werde, mache ich eine Pause, trinke einen Kaffee und mache anschliessend weiter. Bei meinen Änisbrötli lege ich Wert darauf, dass auch das Letzte genauso ebenmässig und schön ist wie das Erste», betont die Perfektionistin.

Wenn der Rand etwa 2–3 Millimeter breit eingetrocknet ist, werden die «Änisbrötli» je nach Ofen 22 bis 24 Minuten gebacken. «Oben müssen sie noch weiss sein, aber am Rand dürfen sie eine zarte Bräunung aufweisen und selbstverständlich müssen die Füsse gerade sein, sonst sind es «Schaufensterbrötli», erklärt sie lachend, während sie ihre perfekten Träume in Weiss aus dem Ofen holt und sich der feine Duft von Anis in der Küche ausbreitet. ■



Unter [www.aenisbroetli.ch](http://www.aenisbroetli.ch) können Sie perfekte «Änisbrötli» von Clara Hermann bestellen und auf dem Lerchenrainhof 5 in 4106 Therwil abholen.

Falls Sie einen speziellen Wunsch haben, mailen oder rufen Sie die Änisbrötli-Expertin an: [info@aenisbroetli.ch](mailto:info@aenisbroetli.ch) oder Telefon 061 721 44 27.

Es gibt für jeden Wunsch eine Lösung bzw. das ultimative «Änisbrötli».

Claras «Änisbrötli»-Teig wird aus je einem Kilogramm Mehl und Puderzucker sowie 420 Gramm Voll-Ei und einem Teelöffel Anis-Öl hergestellt.



Zu jedem Model braucht es die passende Ausstechform.