

Les Anis de Flavigny :

## Das Geheimnis eines Dorfs und eines Anissamens



Das hoch auf einem Hügel gelegene burgundische Dorf Flavigny-sur-Ozerain ist 60 Kilometer von Dijon und 1 1/2 Stunden von Paris entfernt. Seit jeher ist seine Geschichte eng mit jener der Anis von Flavigny verbunden.



### WÜRTEN SIE SCHON?

Flavigny-sur-Ozerain gehört zu den „Hundert schönsten Dörfern Frankreichs.“

Es ist ebenfalls eins mit dem angenehmsten Duft.

Den alteingesessenen Bewohnern nach soll der bei Westwind aus der Fabrik entweichende und in allen Gassen des Dorfs spürbare Anisgeruch Regen ankündigen.

### ● EIN BEI DEN MENSCHEN BELIEBTER KLEINER HÜGEL

- > Von Flavius, dem berühmten römischen Reisenden, der aus Syrien Aniskörner mitbringt und seinen Namen dem Hügel gibt, auf dem seine gallorömische Villa steht;
- > Über den burgundischen Stammesfürst Widerad, der sich ebenfalls von Flavigny bezaubern läßt und dort eine Benediktinerabtei gründet, in der von 719 bis 1789 das „Laus Perennis“ (das „ständige Gebet“) gesungen wurde ;
- > bis zu den heutigen 300 Dorfbewohnern, so wie den Touristen, die nach einem Aufenthalt in einer ländlichen Unterkunft ein Haus im Dorf kaufen. Sie lassen sich alle vom malerischen Charme dieses mittelalterlichen Dorfes bezaubern.

### ● EIN ZÄRTLICH GESCHÜTZTER KLEINER SAMENKORN

Niemand kann mit Bestimmtheit sagen, wer der Erfinder der Anis von Flavigny war. Die Benediktiner haben wahrscheinlich die in den Zuckermanteln verwendete Mandel durch den von Flavius mitgebrachten Anissamens ersetzt. Bereits im 16. Jahrhundert erhalten ihr die berühmten Gäste auf der Durchreise durch diese Gegend als Geschenk. Heute werden die Anis de Flavigny immer noch im Rahmen der Abtei hergestellt, und zwar von einem jungen Team, das aus 25 Dorfbewohnern besteht. **Zur größten Freude ihrer Anhänger sind die Anis nach den Originalrezept produziert.**

Die aufeinander folgenden Fabrikanten haben mit **einfachen und naturtreuen Zutaten gearbeitet**: Zucker, natürliche Aromen und Anissamen. Die Samen werden sorgfältig in Syrien, in der Türkei oder in Spanien ausgewählt. 15 Tage lang wird jeder von ihnen geduldig mit vielfachen Zuckersirupschichten umhüllt, damit die Bonbons nach und nach sich durcheinander rollen, in großen Wannen glätten und größer werden.



[www.anisdeflavigny.com](http://www.anisdeflavigny.com)

Pressekontakt: Agence ComElles

Tel.: 00 33 (0)1 40 13 01 16  
[fabienne.joyeux@comelles.fr](mailto:fabienne.joyeux@comelles.fr)

**Les Anis de Flavigny**  
*un bien bon bonbon*