

Häufig gestellte Fragen über schwarzen Knoblauch

<https://schwarzer-knoblauch.net>

Was ist schwarzer Knoblauch?

Schwarzer Knoblauch ist gewöhnlicher Knoblauch, der einen kontrollierten Reifungsprozess bei hoher Temperatur, in unserem Fall 90 Tage, durchlaufen hat. Der Knoblauch wird als ganze Knolle fermentiert. Nach der Reifung hat er die Farbe, seine Textur und den Geschmack geändert.

Wie schmeckt schwarzer Knoblauch?

Der Geschmack von schwarzem Knoblauch ist sehr komplex und schwer zu beschreiben. Wir würden den Geschmack als süß, herzhaft und umami (fleischige herzhaft Note) mit subtilen Noten von Lakritz, Melasse, Backpflaumen und einem dezenten Knoblaucharoma beschreiben. Die Mischung aus zäher Textur und Geschmack macht das Produkt außergewöhnlich.

Warum ist schwarzer Knoblauch süß?

Während der Reifung werden die enthaltenen Kohlenhydrate in einfache Zucker zerlegt, die einen süßen Geschmack ergeben. Ähnlich verhält es sich bei Reis. Dieser schmeckt nicht süß, aber wenn man daraus Reissirup herstellt, schmeckt dieser im Anschluss auch süß.

Warum ist schwarzer Knoblauch schwarz?

Zucker und Aminosäuren in den Knoblauchzehen erzeugen während des Reifeprozesses Melanoidine (gelbbraune bis schwarz gefärbte, stickstoffhaltige organische Verbindungen), die für die schwarze Farbe der Knoblauchzehen verantwortlich sind. Dieser Prozess wird auch Maillard-Reaktion genannt.

Warum ist schwarzer Knoblauch gesünder als herkömmlicher Knoblauch?

Leider dürfen wir selber aus rechtlichen Gründen keine Aussagen darüber machen, wie schwarzer Knoblauch auf die Gesundheit wirkt. Die Pharma-Lobby untersagt Verkäufern von Natur-Produktengesundheitliche Aussagen. Zahlreiche Studien haben aber mittlerweile erforscht wie gesund schwarzer Knoblauch ist. Prof. Dr. Sigrun Chrubasik-Hausmann, Koordinatorin des Forschungsprojekts „Pflanzliche Drogen“ an der Universität Freiburg und Fachärztin für Allgemeinmedizin und Zusatzausbildung in Naturheilverfahren und spezieller Schmerztherapie, Bereich Physiotherapie am Institut für Rechtsmedizin der Universität Freiburg im Breisgau, geht in einer umfangreichen Studie auf die medizinische Wirksamkeit ein. (Im Anhang dieser Email.)

Wie ist die Konsistenz von schwarzen Knoblauch?

Schwarzer Knoblauch ist leicht getrocknet. Ähnlich wie wenn Trauben zu Rosinen werden.

Warum sind manche Zehen weicher und andere fester?

Während der Herstellung kann es passieren, dass manche Zehen mehr, oder weniger Wärme und Feuchtigkeit abbekommen, als andere. Dadurch kann die Konsistenz der einzelnen Zehen unterschiedlich sein, sie können also mal fester und mal weicher sein. Dies mindert aber nicht die Qualität!

Kann ich schwarzen Knoblauch roh essen?

Schwarzer Knoblauch können Sie roh genießen, ohne ihn vorher zu kochen. Sie können ihn vielseitig einsetzen, vom Frühstück, über das Mittagessen, das Dessert, bis zum

Abendbrot. Sogar in Smoothies schmeckt er total lecker, oder snacken sie ihn einfach pur.

Sind schwarzer Knoblauch und fermentierter Knoblauch das Gleiche?

Im deutschsprachigen Raum wird schwarzer Knoblauch fälschlicherweise auch als fermentierter Knoblauch bezeichnet. Eine Fermentierung geschieht entweder durch Zugabe von Bakterien-, Pilz- oder sonstigen biologischen Zellkulturen oder aber durch den Zusatz von Enzymen.

Sind schwarzer Knoblauch und geräucherter Knoblauch das Gleiche?

Geräucherter Knoblauch wird viele Stunden Rauch ausgesetzt, bis die Köpfe eine goldbraune Farbe annehmen.

Was ist das Besondere an schwarzem Knoblauch?

Nach dem Verzehr von schwarzem Knoblauch tritt kein Mund- oder Körpergeruch auf. Außerdem ist er lange haltbar, keimt nicht, hat einen einzigartigen Geschmack und ist leicht verdaulich.

Woher kommt schwarzer Knoblauch?

Der schwarze Knoblauch, auch black garlic genannt, kommt ursprünglich aus dem asiatischen Raum und ist dort schon sehr lange Bestandteil der asiatischen Küche. In Korea, Japan und China wusste man schon früh was man von der schwarzen Knolle hat. Der im Geschmack kräftigste und qualitativ hochwertigste schwarze Knoblauch kommt aber wohl aus Las Pedroñeras in Spanien.

Wie lässt sich schwarzer Knoblauch in der Küche verarbeiten?

Wegen seinem sehr milden Aroma lässt sich schwarzer Knoblauch sehr gut roh und unbehandelt verzehren. Jedoch kann man mit schwarzem Knoblauch noch einiges mehr machen. Er passt hervorragend zu Fleisch- und Fischgerichten oder kann in diversen Salaten hinzugegeben werden. Es lassen sich köstliche Soßen damit zaubern oder kann als Pizzabelag verwendet werden.

Wo kann ich schwarzen Knoblauch kaufen?

Die meisten Anbieter verkaufen 45 Tage gereiften Knoblauch. Unser schwarzer Knoblauch ist 90 Tage nur mit Hitze und Luft gereift, das ist schonender und die positiven Wirkstoffe sind noch konzentrierter. Außerdem sind dieser schwarzen Knollen kein asiatisches Produkt an. Sie kommen aus der "Knoblauch-Hauptstadt" Las Pedroñeras in Spanien und werden aus der hochwertigen Knoblauchsorte "ajo morado" (violetter Knoblauch) aus eigenem Anbau gereift.

Wie lange ist schwarzer Knoblauch haltbar und wie bewahre ich ihn auf?

Schwarzer Knoblauch ist ein Jahr haltbar. Wir empfehlen ihn kühl und trocken aufzubewahren.

Da er kontrolliert gealtert wurde, können Sie davon ausgehen, dass er weit über das Haltbarkeitsdatum genießbar ist.

Dosierungsempfehlung bei Einnahme aus gesundheitlichen Gründen

Nehmen Sie den schwarzen Knoblauch, um Ihre Gesundheit zu unterstützen, empfehlen wir die Einnahme von 2 Zehen morgens auf nüchternem Magen. Je nach Bedarf oder Wunsch können Sie im Laufe des Tages auch noch 1-2 Zehen konsumieren.

Manche Kunden berichten uns, dass Sie besser schlafen können wenn Sie vor dem Zubettgehen noch 1-2 Zehen zu sich nehmen.

