

SPEZIELL FERMENTIERT

Geheimtipp „Schwoaza Knofl“: Gut für Gesundheit



Simon Goldenits mit seinem weißen Knoblauch, der nach drei Monaten und spezieller Behandlung dann schwarz wird – und eine Vielzahl an gesunden Vorzügen hat. (Bild: Charlotte Titz)

Seit zehn Jahren wird auf dem Biohof Goldenits in Tadtten Bio-Knoblauch produziert. Seit einiger Zeit beschäftigt sich Simon Goldenits auch mit der Herstellung von schwarzem Knoblauch. Mittlerweile ist die Veredelung so, wie der Landwirt sie haben möchte. Pro Jahr werden nun durch eine spezielle Prozedur 200 Kilo der Spezialität hergestellt.

Schwarzem Knoblauch wird mehr antioxidative Wirkung als dem weißen nachgesagt. Darüber hinaus gilt er als entzündungshemmend, krebshemmend und antiallergisch. Auch bei Diabetes und Bluthochdruck wird ihm positive Wirkung nachgesagt.



Den „Schwoazn Knofl“ gibt es frisch und in Kapsel-form. (Bild: Charlotte Titz)

Das Praktische daran: Schwarzer Knoblauch stinkt nicht, man kann ihn also ohne Angst vor etwaigem Mundgeruch essen. Simon Goldenits hat lange an seinem „schwoazn Knofl“ herumexperimentiert. „Nach drei bis vier Jahren Tüfteln und vielen Misserfolgen ist er jetzt so, wie ich ihn mir vorstelle“, so Goldenits.

200 Kilo pro Jahr

Mehr als 200 Kilo pro Jahr will er aber nicht produzieren. Immerhin soll der „Schwoaze Knofl“ eine Spezialität bleiben. Zu bekommen ist die Delikatesse in der ganzen Knolle, ausgelöst oder auch in Kapselform. Simon Goldenits selbst schwört auf sein Produkt und isst täglich etwas davon. Für ihn ein Grund, warum er seit Jahren nicht krank war.

Übrigens: Es dauert drei Monate, bis eine Charge der Spezialität fertig ist.

Charlotte Barbara Titz