

Familie Goldenits baut mitten im Nationalpark Neusiedler See – Seewinkel feinsten Bio-Knoblauch und andere tolle Feldfrüchte an



Schwoaza Knofl aus dem Herzen des Seewinkels

Der Seewinkel ist die traditionelle Gemüsekammer Ostösterreichs, bringt aber auch immer wieder überraschende Raritäten wie Reis, Ingwer oder Safran hervor

TEXT: SIGRID WEISS/GENUSS BURGENLAND

Die Brüder David und Simon Goldenits aus Tadten bauen nicht nur Bio-Knoblauch an, sondern veredeln diesen zu schwarzem Knoblauch, einem fermentierten Gesundheitselixier.

Mitten im Nationalpark Neusiedler See – Seewinkel liegen die Felder der Brüder Goldenits. Schon in dritter Generation bauen die Bio-Landwirte verschiedenste Feldfrüchte wie Raps, Getreide, Kürbisse, Leguminosen und Klee an.

Aber sie haben einen klaren Liebling, den Knoblauch. Schon der Großvater hat ihn angebaut, zwischenzeitlich ging der Knoblauchanbau durch Billigkonkurrenz aus China und Argentinien aber beinahe verloren. Im Bio-Anbau nahmen David und Simon Goldenits aber einen neuen Anlauf. Der frische weiße Bio-Knoblauch geht in den Handel. Aus einem Teil der Ernte wird seit zehn Jahren aber die exotische Spezialität des Hauses gemacht: schwarzer Knoblauch, Black Garlic

oder schwoaza Knofl, wie er hierzulande genannt wird. Damit waren die Goldenits-Brüder Pioniere.

Schwarzer Knoblauch: süß, fruchtig und tiefschwarz

Der frische weiße Knoblauch wird 90 Tage lang bei hoher Luftfeuchtigkeit und Wärme fermentiert; genauer gesagt, einem enzymatischen Prozess unterzogen, der die Maillard-Reaktion auslöst, eine weitreichende Veränderung des Geschmacks und der Farbe. Die Kohlehydrate des



SÜSS, FRUCHTIG UND PECHSCHWARZ: Schwarzer Knoblauch – er entsteht nach 90 Tagen Fermentation – ist die in Österreich pionierhafte Spezialität des Hauses

ROHSTOFF. Der gesundheitsfördernde Knofl ist wie alle anderen Produkte der Familie auch rein biologisch angebaut



Knoblauchs werden im Zuge des enzymatischen Abbaus karamellisiert, die scharfen Öle werden abgebaut.

Der Knoblauch verliert seine Schärfe und wird süß und sehr fruchtig, der Geschmack erinnert an Povidmarmelade (Zwetschken, Pflaumen) und Balsamicoessig mit einem leichten süßen Knoblauchgeschmack. Wer denkt da nicht gleich an die ideale Zutat für eine Salatmarinade?

Seine Farbe ist tiefschwarz, die Konsistenz cremig, wie eine Praline, leicht mit dem Buttermesser zu streichen oder zum Garnieren in Scheibchen zu schneiden.

Ursprünglich war das Fermentieren eine Methode, um Lebensmittel haltbarer zu machen. Dass der Knoblauch dabei aber einen ganz neuen Geschmack entwickelt, macht die Sache kulinarisch spannend.

Schwarzer Knoblauch in der Küche

Wer ihn anfangs einmal kosten will, kann schwarzen Knoblauch einfach aufs Brot streichen. Perfekt eignet sich der süße, fruchtige, leicht knoblauchartige Geschmack für Salatmarinaden mit Pep. Lässt man die schwarze Knolle leicht antrocknen, kann man sie in dünne Scheiben schneiden und damit gegrilltes

Fleisch oder Fisch garnieren. Großartig eignet sie sich auch, um Saucen oder Schmorgerichten eine tiefe, volle Geschmacksnuance zu verleihen. Beim Anbraten lieber spät dazugeben, wie frischer Knoblauch wird er bei zu großer Hitze leicht bitter.

Gesundheitselixier schwarzer Bio-Knoblauch

Auch gesundheitsbewusste Menschen kennen den Knoblauch als bewährtes Hausmittel mit vielen positiven Effekten auf Herz-Kreislauf und Gefäße. Durch die Fermentation steigt der Anteil an Antioxidantien noch weiter, sodass die zellschützenden Eigenschaften verstärkt werden. Schwarzer Knoblauch stärkt das Immunsystem und kann den Blutdruck senken.

Wie frischer Knoblauch hat fermentierter, schwarzer Knoblauch starke entzündliche Eigenschaften und auch der Leber tut er dank seiner entgiftenden Eigenschaften gut. Knoblauch ist in der Naturheilkunde ein bewährtes Mittel, um die Gesundheit zu erhalten.

Der Bonus: Schwarzer Knoblauch hinterlässt nicht den typischen anhaltenden Mundgeruch.

Natürlich wird der gesundheitsfördernde Knoblauch biologisch angebaut, wie alle anderen Produkte der

Bio-Landwirtschaft Goldenits auch. Der Aufbau der Humusschicht und die sparsame Wasserwirtschaft im Seewinkel sind den Brüdern ein großes Anliegen.

Aus dem schwarzen Knoblauch habe die Goldenits-Brüder eine kleine, feine Produktpalette für den Online-shop entwickelt: schwarze Bio-Knoblauchknollen, Bio-Knoblauchpulver und für die Gesundheitsbewussten Kapseln zur täglichen Einnahme. www.blackgarlic.at



Sigrid Weiß ist Genussbotschafterin der Genuss Burgenland. Für den Genussblog Burgenland reist sie durch das ganze Bundesland

mit der Mission, alle Aktivitäten rund um burgenländische Genussprodukte zu bündeln. Vom Fischfang im Norden bis zum Honigproduzenten im Süden fängt Sigi Weiß alles ein, was gut aussieht, schmeckt, duftet und sich einfach gut anfühlt. Für Mein Burgenland bringt sie in jeder Ausgabe abwechslungsreiche Genüsse des Landes zu Papier.