

Schwarzer Knoblauch aus dem Seewinkel

Simon Goldenits produziert schwarzen Knoblauch in Bio-Qualität. Das ist keine spezielle Sorte, sondern vielmehr eine **Veredelung**, durch die der Knoblauch untypisch mild wird. **VON KARIN SCHUH**



Simon Goldenits vor den Trockenboxen, in denen der Knoblauch gut einen Monat trocknet. Daraus macht er mittels eines speziellen Verfahrens zur Fermentation schwarzen Knoblauch. **© Clemens Fabry**

Simon Goldenits hat viel Erklärungsbedarf. Das liegt an dem seltenen Produkt, das er seit vier Jahren im burgenländischen Seewinkel herstellt. Denn dass er Bio-Knoblauch anbaut, das allein ist schon ungewöhnlich. Würde doch heimischer Knoblauch in jüngster Zeit vielmehr von der billigen Konkurrenz aus China vertrieben.

Es wird langsam wieder, aber diese Konkurrenz führte dazu, dass viele österreichische Bauern damit aufhörten, Knoblauch anzubauen. Das ging gar so weit, dass so mancher Konsument regelrecht überzückt ist, wenn er auf Knoblauch aus Österreich stößt.

Goldenits muss hin und wieder erklären, dass es nicht an dem Klimawandel und den dadurch bedingten wärmeren Temperaturen liegt, dass in Österreich (wieder) Knoblauch angebaut wird. Es war vielmehr der Preisdruck, der den heimischen Knoblauchanbau schwinden ließ. Immerhin erfordert er auch sehr viel Handarbeit.

Die billige Konkurrenz aus China hat den heimischen Knoblauchanbau verdrängt.

Bei Simon Goldenits ist die Sache aber noch ein Stück komplizierter. Denn er bietet nicht nur Bio-Knoblauch an, sondern hat sich auf den schwarzen Knoblauch spezialisiert. „Das ist keine Sorte, wie viele glauben, sondern man macht weißen Knoblauch in einem speziellen Fermentationsverfahren über 90 Tage zu schwarzem Knoblauch. Er verliert dadurch die Schärfe, nicht aber die gesunden Inhaltsstoffe“, sagt er. Und dieser schwarze Knoblauch – hier schließt sich der Kreis – hat in Asien eine lange Tradition. In den USA wird er seit ein paar Jahren entdeckt, in Österreich aber ist er noch beinahe unbekannt.

Wobei der schwarze Knoblauch auch am Biohof Goldenits, den er von seinen Eltern übernommen hat, eine Nische ist. Das Hauptgeschäft macht immer noch Gemüse, Soja oder Getreide

aus. Aber seit rund zehn Jahren wird in burgenländischen Tädten eben auch Knoblauch angebaut, in Bio-Qualität.

Anfangs hat sich Familie Goldenits auf den Lebensmitteleinzelhandel konzentriert. Das ging zwar eine Zeit lang gut, weil die Konsumenten regionalen Bio-Knoblauch schätzten. Irgendwann war aber der Preisdruck zu groß. Wenn sein wesentlich teurerer Bio-Knoblauch neben dem billigen, konventionellen aus China liegt, verstehe er auch, wenn der Konsument zum günstigeren Produkt greift, sagt Goldenits, der eigentlich gelernter Maschinenbauer ist.

Viel Handarbeit. Irgendwann ist er auf den schwarzen Knoblauch gestoßen. „Er sucht immer“, sagt seine Mutter, die sich kurz dazugesellt. Also hat er probiert, ebendieses auch selbst herzustellen. Vier Jahre hat es gedauert, bis er die richtige Rezeptur und die passenden Abläufe inklusive Temperaturkurve gefunden hat. Deshalb will er auch nicht alle Details verraten. Im groben erklärt er den Prozess aber gern.

Zuerst wird der Knoblauch im Juni und Juli ganz normal geerntet und gereinigt. Das sei viel Handarbeit, weil man den Knoblauch von der Erde befreien muss, ihn dabei aber nicht waschen darf. Denn anschließend wird er getrocknet. Und das dauert gut einhalb Monate. „Dafür haben wir spezielle Trockenboxen. Knoblauch ist sehr

hartnäckig, bis er einmal trocken ist.“ Dann ist der weiße Knoblauch eigentlich fertig und kann so, wie man ihn kennt, verkauft werden. Frischer Knoblauch ist wesentlich kürzer haltbar und deshalb nur für kurze Zeit auf Bauernmärkten erhältlich. Goldenits veredelt aber den weißen, getrockneten Knoblauch weiter. Teilweise zu Pulver, was er ebenso verkauft, aber eben vor allem zu schwarzem Knoblauch.

In 90 Tagen wird Knoblauch durch spezielle Fermentation schwarz, mild und fruchtig.

Dafür bricht er den Knoblauch und schält ihn, um dann die einzelnen Zehen zu fermentieren. „In Asien wird die ganze Knolle fermentiert. Das habe ich anfangs auch versucht, aber das ist nicht so gut angekommen. Das ist für viele abschreckend, man hat ganz schwarze Finger, wenn man ihn schält, das ist eine Fitzelei.“ Also werden die einzelnen Zehen fermentiert. Wobei, eine klassische Fermentation, wie man sie vom Sauerkraut kennt, ist es nicht, weil kein Salz dazu kommt. „Es ist ein gezielter Alterungsprozess“, sagt Goldenits. Für 90 Tage altert der Knoblauch ohne Zusatz von anderen Mitteln in einem Klimamaschrank. Genaues will er

nicht verraten, aber die Temperatur ist anfangs sehr hoch. Dann wird über die Dauer der 90 Tage die Temperatur und auch die Luftfeuchtigkeit variiert.

Ist der schwarze Knoblauch fertig, wird er in Gläsern verpackt (oder auch zu Kapseln verarbeitet, auch die verkauft er). Auch einen Likör hat er schon hergestellt, der sei aber noch nicht marktreif. Schwarzer Knoblauch ist sehr lang haltbar. Geschmacklich ist er

ungewohnt mild, beinahe fruchtig. Die typische Begleiterscheinung gibt es dabei nicht. Verkauft wird er via Online-Shop und in Spezialitätengeschäften.

In der Gastronomie sei er zwar bekannt, wirklich verwendet wird er aber noch nicht. Ein befreundeter Koch brät ihn gern mit Rindfleisch an. Goldenits könnte ihn sich gut als Garnierung auf einer Brettjause vorstellen. Dann hätte wohl der Wirt Erklärungsbedarf.

AUF EINEN BLICK

Der Biohof Goldenits produziert im Seewinkel Knoblauchpulver und schwarzen Knoblauch in Bio-Qualität, der im Glas oder zu Kapseln verarbeitet verkauft wird, etwa über Plattformen wie myproduct.at www.blackgarlic.at

Ihre Vorteile im Club

Hier finden Sie aktuelle Angebote, Events und Gewinnspiele exklusiv für „Presse“-Club-Mitglieder.

