

SUPERFOOD

Natürlich weiß, veredelt schwarz

Bio-Landwirt Simon Goldenits erklärt, warum der schwarze Knoblauch derzeit in aller Munde ist.

VON KLAUS ZWINGER

TADTEN Das Brüderpaar Simon und David Goldenits aus Tadtten hat sich der Herstellung von Knoblauch verschrieben – und darüber hinaus im Speziellen der des sogenannten Black Garlics, also des schwarzen Knoblauchs. Dabei handelt es sich nicht etwa um eine besondere Sorte, sondern vielmehr um reguläre weiße Knollen, die in einem langwierigen Prozess über 90 Tage fermentiert werden, bis sie schließlich die schwarze Farbe und die geleeartige Konsistenz annehmen.

Kein Mundgeruch oder Ausdünstungen

„Der große Vorteil ist, dass die bekannten positiven Eigenschaften des Knoblauchs erhalten bleiben und man sich gleichzeitig aber keine Sorgen um Ausdünstungen oder



▲ Der elterliche Betrieb von David und Simon Goldenits produziert bereits in der dritten Generation Gemüse. 2007 wurde auf „Bio“ umgestellt. Foto: Zwinger

Mundgeruch machen muss“, schwärmt Simon Goldenits. Seine ersten Versuche zur Herstellung von schwarzem Knoblauch führte er vor Jahren mit einem Reiskocher durch.

„Natürlich lief das nicht von Anfang an reibungslos ab, jeder Versuch dauerte eben wieder weitere drei Monate“, so der Tadtener Bio-Landwirt. Inzwischen werden die schwar-



▲ Hier wird der Fermentierungsprozess anschaulich dargestellt. Foto: zVg

zen Knollen im Klimaschrank hergestellt. Geschmacklich gesehen ist er nicht scharf, sondern eher süßlich, mit Noten von Balsamicoessig, aber auch dem bekannten leichten Knoblauchgeschmack. Und selbst für diejenigen, die dem Geschmack von Knoblauch im Allgemeinen nichts abgewinnen können, hat Goldenits eine Alternative:

„Meine Mutter kann zum Beispiel nichts mit dem Geschmack anfangen. Das hat mich auf die Idee gebracht, den schwarzen Knoblauch auch in Kapselform herzustellen.“ Dieser Ideenreichtum hat den Ingenieur Simon, der die HTL abgeschlossen hat, auch dazu gebracht, die Steuerung des ersten Klimaschranks zur Fermentierung des Knoblauchs selbst zu programmieren.

„Darin liegt auch unsere große Stärke, dass wir hier bei uns im Betrieb alles selbst machen können.“ Neben dem weißen und schwarzen Knoblauch und den Kapseln gibt es auch noch Knoblauchpulver. Öl ist ebenso bereits in Planung.

Meine Region KURZ NOTIERT

Wellness bis Mitternacht

In der St. Martins Therme & Lodge in Frauenkirchen heißt es wieder mehr Zeit für Auszeit. Die neuen Verordnungen die Sperrstunde betreffend machen das möglich.

Seit 5. Februar gelten somit wieder die regulären Öffnungs-

zeiten: Die Therme ist für Tagesbesucher von Sonntag bis Donnerstag von 9 bis 21 Uhr geöffnet – Freitag und Samstag geht es in die Verlängerung. An diesen beiden Tagen kann die Therme bis 24 Uhr genutzt werden. „Wir empfehlen, Reservierungen und Buchungen online unter www.stmartins.at vorzunehmen, damit der gewünschte Thermeneintritt, die exklusive Liege oder das Wunschzimmer auch wirklich

gesichert ist. Egal ob einmal ein richtig langer Tag in der Therme auf dem Plan steht oder nach dem Büro noch ein Abstecher in die Sauna mit gemütlichem Ausklang angedacht ist – mit den verlängerten Öffnungszeiten haben unsere Gäste die Möglichkeit, richtig zu entspannen. Ohne Stress und Hektik – das ist Kurzurlaub der besonderen Art, ohne langen Flug und mit vollem Komfort“, so Geschäftsführer Klaus Hof-

mann. Auch die Darwin's Bar ist wieder länger geöffnet. Freitags und samstags steht Live-Musik auf dem Programm.



▲ Foto: St. Martins Therme und Lodge/Peter Rigaud