

DER HYPE UM DEN SCHWARZEN KNOFI

Dunkel fermentierter Knoblauch gilt als Wunderknolle schlechthin. Man schätzt ihn als kulinarische Delikatesse ebenso wie als natürliche Medizin. Was steckt hinter diesem Trend, den Simon und David Goldenits aus dem Burgenland bei uns salonfähig gemacht haben?

KARIN SCHNEGDAR

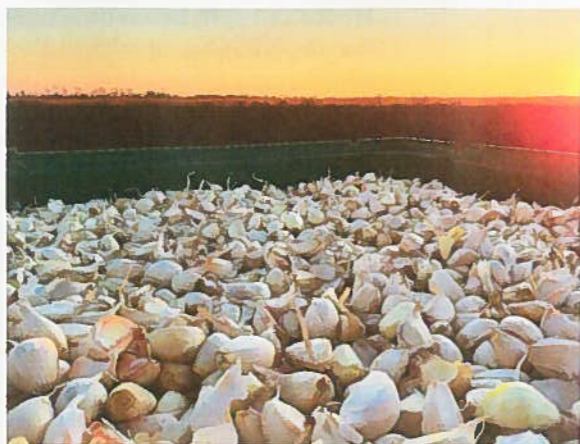
Knoblauch ist nicht jedermanns Sache. Wenn er noch dazu schwarz und vergammelt aussieht, als hätte ihn Großmutter seinerzeit im Kohlenkeller vergessen ... dann kann daraus wohl nur ein Hype werden.

In der Tat. Seit einigen Jahren wechseln immer mehr Menschen auf die dunkle Seite, sie schwören auf Schwarzen Knoblauch (Black Garlic), das Superfood mit Heilkräften. Was ist dran an dem angesagten Ernährungstrend?

Bei diesen Wunderknollen handelt es sich weder um eine Neuzüchtung aus einem Labor in Wuhan noch um eine spezielle Sorte, sondern schlicht um weißen Knoblauch, der in einem aufwendigen Verfahren fermentiert wird. Echte Pioniere auf dem Gebiet der Veredlung und Verfeinerung sind Simon Goldenits, 35, und sein älterer Bruder David, 40, aus Tadten im sonnigen Seewinkel (Burgenland). Bereits 2010 haben die engagierten Landwirte damit begonnen, wieder Bio-Knofl (oder umgangssprachlich „Knofi“) auf ihren Feldern anzubauen, nachdem zuvor das Geschäft aufgrund der Billigware aus China, Argentinien und Ägypten komplett zum Erliegen kam. Der neuerliche Anlauf sollte sich aber lohnen: Von der im Juni und Juli eingefahrenen Ernte ließ



Ein kussechter Gesundheitsbooster



Eine wahre Schatzkiste: Weißer Bio-Knoblauch aus eigenem Anbau wird nach der Ernte gezielt gealtert.

Simon zunächst einen geringen Teil ganz gezielt altern – mithilfe einer ausgetüftelten Prozedur, die noch einige Zeit des Ausprobierens in Anspruch nahm, ehe das Ergebnis überzeugte.

SO WIRD DIE KNOLLE SCHWARZ

Seit über zehn Jahren funktioniert das Haltbarmachen perfekt, und zwar so: Nach der Reinigung (Waschen ist verboten) kommt der frische weiße Knoblauch auf dem Biohof in große Klimakammern, wo er bei angepassten Temperaturen und hoher Luftfeuchtigkeit einem enzymatischen Prozess unterzogen wird. „Dieser Umbau“, erklärt Simon Goldenits der „Krone“, „geschieht ohne jede Zugabe irgendwelcher Stoffe und dauert mindestens 90 Tage. Der Prozess läuft ohne Mitwirkung von Mikroorganismen ab, die Kohlenhydrate werden karamellisiert beziehungsweise verzuckert.“

Der chemische Vorgang, der dabei abläuft, nennt sich Maillard-Reaktion (benannt nach dem französischen Wissenschaftler Louis Camille Maillard). Dabei erhalten die Zehen ihre markante tiefschwarze Farbe, die Konsistenz wird weich, klebrig, geleeartig. Die schwefelig-scharfen oder auch bissigen Noten des weißen Pendant sind völlig weg.

DER VÖLLIG NEUE GESCHMACK

Diese wundersame Verwandlung wirkt sich auch auf den Geschmack aus: Er trumpft nun mit Aromen auf, die sich mit einer Mischung aus Powidl, Schokolade, Balsamico, Tamarinde, Vanille, aber auch Umami und Lakritze beschreiben lassen. Der „Schwoaze Knofi“, wie ihn die Burgenländer liebevoll nennen, hat also süßlich-würzige Noten



Als weiße und schwarze Knolle, vermahlen zu Pulver und in Kapselform. Zwei Knollen kosten ca. 8 Euro.

und lässt sich in der Küche vielseitig einsetzen: etwa roh als Brotaufstrich, für Schmorgerichte, Pasta, Salatmarinaden, Saucen, gegrilltes Fleisch oder Fisch. Da Schwarzer Knoblauch kaum noch das geruchsgebende Allicin enthält, muss man sich nach dem Verzehr nicht mehr vor unange-

DER UMBAU VON WEISSEM ZU SCHWARZEM KNOBLAUCH DAUERT IN KLIMAKAMMERN MINDESTENS 90 TAGE ...



Die Brüder David & Simon Goldenits aus dem burgenländischen Seewinkel.

ANZEIGE

fressnapf friends

friends PREIS

Gültig am **28. und 29.04.2024**
In der Filiale nur am 29.04.2024 gültig.

Superkauf des Monats

Nur mit aktiviertem Friends Rabatt gültig

Jetzt in der Filiale, Online oder in der App mit aktiviertem Friends Rabatt sparen.

FRESSNAPF

0,35 pro Schale

0,22 pro Beutel

Sheba® Katzennahrung
50x50g-Frischebeutel/ 32x85g-Schale Multipack, versch. Sorten (1kg = ab 4,08)

friends PREIS 11.99

Das ist eine Werbung der Fressnapf Handels GmbH, Günter-Bauer-Straße 1, 5071 Wals. Für die Fressnapf-Filialen, der mit ihr verbundenen Unternehmen sowie für die von selbstständigen Fressnapf-Partnern betriebenen Fressnapf-Filialen. Nähere Informationen unter fressnapf.at. Gültig für Lagerware. Abgabe nur in haushaltsüblichen Mengen. Solange der Vorrat reicht. Alle Preise freibleibend. Druck- und Satzfehler vorbehalten. *Stattpreise sind ehemalige stationäre Preise. Der Fressnapf Friends Rabatt ist ein Angebot der Fressnapf Tiernahrungs GmbH und gilt bis zum 31.07.2024. Ausgenommen vom Rabatt sind Bücher, Zeitschriften, Miau- und Wauboxen, Gutscheine, Versandkosten, Tiere und Reisen. Produkte, bei denen ein Teil des Preises gespendet wird sowie neue Produkte und Dienstleistungen, die bei ihrer Einführung ausdrücklich ausgenommen werden und unter fressnapf.at/friends/#ausnahmen abrufbar sind. Sofern nicht anders angegeben, nicht kombinierbar mit anderen Angeboten (insb. Preisreduzierungen und Coupons). Keine Auszahlung oder nachträgliche Gewährung. Kundenkonto erforderlich. Weitere Informationen auf fressnapf.at/friends

Fotos: kovaleva_kal/stock.adobe.com, Jana Wiese (2), zVg