

Herstellung des Schwarzen Knoblauchs



Durch **ca. 50 Tägige** Fermentation **bei 60 Grad** verwandelt sich frischer, weisser Knoblauch in einen fast schwarzen Knollen mit weicher Konsistenz. Der Knoblauch verliert durch diesen natürlichen Alterungsprozess seinen aggressiven, kräftigen Geschmack. Für die Gesundheit ist fermentierter, schwarzer Knoblauch unvergleichbar wertvoll!



Da der Ofen während ca. 50 Tagen nicht benutzt werden kann empfiehlt es sich, den ganzen Ofen mit Knoblauch zu füllen.



Wirkungen des schwarzen Knoblauchs

Durch pharmakologische und klinische Untersuchungen vielfach gut belegt ist die vorbeugende Wirkung gegen Arteriosklerose. Insbesondere auf die Risikofaktoren Bluthochdruck, Hypercholesterinämie und Diabetes hat Knoblauch einen besonders günstigen Einfluss und ist seit über 30 Jahren von medizinischer Seite anerkannt. Welche Wirkmechanismen und Stoffe dafür verantwortlich sind, konnte in den letzten Jahren geklärt werden und hat die Wichtigkeit von Knoblauch für Menschen ab dem 50. Lebensjahr bestätigt.

Um von den medizinischen Effekten des Knoblauchs profitieren zu können, müssten täglich mindestens zwei Knoblauchzehen konsumiert werden.

Durch die Fermentation werden die übelriechenden, schwefelhaltigen Inhaltsstoffe eliminiert. Der Geschmack verschiebt sich in den süßlichen Bereich. Das Aroma gleicht einer Mischung von Pflaumenkompott oder leicht Nussig. Diese neue Aromakomposition ist unvergleichbar und selbst nach dem Genuss einer ganzen Knolle steht einer netten Verabredung nichts im Wege. Der natürliche Alterungsprozess hat in Bezug auf die Inhaltsstoffe keine negativen Auswirkungen. Im Gegenteil: Die Eigenschaften und die Verträglichkeit des schwarzen, fermentierten Knoblauchs übersteigen die des herkömmlichen, weissen Knoblauchs.