

• ***Black-Garlic.ch*** (<https://www.black-garlic.ch/>)



Was ist Black Garlic ?

Wie entsteht der Black Garlic?

Black Garlic, wie ist die Herstellung, wo kann man die Produkte Black Garlic einkaufen, welche Rezepte gibt es?



Schwarzer Knoblauch hat seinen Ursprung in Korea, wo das fermentieren von Lebensmitteln schon über viele Jahre eine große Rolle spielt. Dort hat man mit uralten Rezepturen und jahrelangen

Versuchen das Ergebnis von heute erzielt. Man spricht auch von der Wunderknolle.

Schwarzer Knoblauch ist nicht nur als Nahrungsmittel verwendbar, sondern als regelrechtes healthy food. Die Urform der Zwiebel, wird schon seit über 5.000 Jahren in Japan, Südkorea, Thailand, Ägypten, China und Indien als Heilmittel eingesetzt. In diesen Ländern hat die schwarze Knolle eine lange Tradition. Mittlerweile handelt es sich um ein internationales Produkt, welches allmählich auch den Weg nach Europa, bis nach Deutschland findet.

(<https://a.check24.net/misc/click.php?pid=171907&aid=219&deep=pauschalreisen-vergleich&cat=9>)

Die Herstellung erfordert etwas Zeit. Nach der Ernte wird die frische ungeschälte weiße Knolle zuerst gesäubert. Danach wird sie in Kisten verteilt und kommt in eine Kammer oder einen ähnlichen Raum.

In vielen traditionellen japanischen Familien wird das **Fermentieren** auch in unglasierten Tontöpfen vorgenommen. Dann wird das Ganze bei einer Temperatur von 60-80 Grad und einer

Luftfeuchtigkeit von 80-90 % unter Luftabschluss über mehrere Wochen, bis zu drei Monaten aufbewahrt.

Dadurch wird eine Art Gar- und Alterungsprozess erzeugt. Die stickstoffhaltige organische Verbindung bewirkt, dass die Knolle schwarz wird. Mit Hilfe von Mikroorganismen und Enzymen, die sich darin befinden, startet in dieser Zeit ein natürlicher Prozess, der sich fermentieren nennt.

(<https://sedo.com/?language=us&campaignId=00000000>)

Dadurch entsteht **fermentierter Knoblauch**, da er durch den Vorgang mit der Zeit immer dunkler wird, bis er zum Schluss pechschwarz geworden ist. Dabei verändert die Knolle nicht nur ihre

Farbe, sondern auch den Geschmack, die Konsistenz, sowie die physiologische Wirkung. Nach dem Fermentieren ist die Zehe weich und aromatisch.

(<https://www.black-garlic.ch/shop/>)

Wofür ist die schwarze Knolle alles gut?

Dieses Produkt ist ein wahres Wundermittel und hilft bei einer Vielzahl von Krankheiten auch schon vorbeugend, wie zum Beispiel bei der Grippe oder auch bei Thrombose. Wie neuste japanische Forscher herausgefunden haben, ist dieser schwarze Knoblauch eine super Unterstützung für das ganze Immunsystem. Die

Cholesterinsenkende, Gerinnungshemmende, Blutzuckersenkende, Blutdruck- und Blutfettsenkende Wirkung ist überragend. Das Produkt ist auch gut für das Herz und stärkt es, da Kalkablagerungen in den Blutgefäßen verhindert werden. Zudem schützt es die Leber vor Giftstoffen.

Der fermentierte Knoblauch ist längst nicht mehr nur ein saisonaler Trend, sondern auch in der Medizin eine wichtige Unterstützung. Die

Anti-Oxidantien sind deutlich höher, als bei der herkömmlichen Knolle. Sie wirkt entzündungshemmend, krebshemmend und hilft zum einen bei Verstopfung und zum anderen auch bei Schlafstörungen. Durch die Einnahme reduziert man die Produktion von freien Radikalen im Körper und somit wird der Alterungsprozess verlangsamt, die Zellen werden besser geschützt.

Fermentierter Knoblauch hat einen hohen Stellenwert bei der Gesunderhaltung. Er wirkt entzündlich, antibakteriell, sowie antiparasitär und ist sehr vielseitig einsetzbar. Ein weiterer Vorteil von dieser Wunderknolle ist, dass sie gut schmeckt, nicht stinkt und zudem unwahrscheinlich gesund ist.

Im Jahr 1989 bekam dieses Produkt einen Titel für Arzneipflanze des Jahres, da es sehr viele wertvolle Inhaltsstoffe besitzt.

Worin unterscheidet sich der herkömmlich weiße von dem Schwarzen?

Diese zwei Produkte unterscheiden sich nicht nur äußerlich sehr auffällig, sondern auch in vielen weiteren Bereichen. Fermentierter Knoblauch ist im Geschmack deutlich milder und schmeckt nicht so intensiv.

Ein weiterer, angenehmer Unterschied ist, dass sich in dem Schwarzen durch das Fermentieren das geruchsgebende Allicin fast völlig auflöst.

Somit entfällt der unangenehme Geschmack völlig und der sonst so unangenehme Mundgeruch entsteht erst gar nicht. Man hat keine Knoblauchfahne nach dem Verzehr.

(<https://www.black-garlic.ch/shop/>)

Bedingt durch seine Milde ist er auch viel bekömmlicher für den Magen und den Darm. Durch das Fermentieren hat der Schwarze auch deutlich mehr Anti-Oxidantien entwickelt und ist dadurch noch gesünder als der Weiße.

Die Konsistenz ist erheblich weicher bei der schwarzen Knolle, fast

wie ein Gelee. Er ist aromatisch und süß, man kann den Geschmack mit Backpflaumen, Vanille, Balsamico-Essig und Lakritz vergleichen und hat mit dem herkömmlichen so gut wie nichts mehr gemeinsam.

(<https://www.black-garlic.ch/rezepte/>)

Wo kann man die Produkte Black Garlic einkaufen?

Dieses sogenannte healthy food Produkt bekommt man hauptsächlich in sehr gut sortierten Supermärkten, Feinkostläden oder natürlich auch im Online-Handel (<https://www.black-garlic.ch/shop/>). Die **Hauptanbaugebiete** sind **China, Korea, Ägypten, Italien und Spanien**.

Diese kulinarische Delikatesse ist als Knolle oder getrocknet in Form eines Gewürzes erhältlich.

Man kann sie auch als Kapseln kaufen und so als Nahrungsergänzungsmittel einsetzen.

Auf Black-Garlic.ch bieten wir eine Auswahl an ausgewählten Produkten rund um Black Garlic an.

› **hier geht's zum Shop** (<https://www.black-garlic.ch/shop/>)

(<https://www.black-garlic.ch/shop/>)

(<https://www.black-garlic.ch/shop/>)

HOW TO MAKE BLACK GARLIC



00:00

00:00

Diese Seite kann direkt als PDF herunter geladen werden.

Weitere nützliche Links zum Thema was ist Black Garlic:

- Utopia.de „Was ist Black Garlic?“
(<https://utopia.de/ratgeber/schwarzer-knoblauch-was-hinter-dem-black-garlic-trend-steckt/>)
- Focus.de Black Garlic Food Trend
(https://praxistipps.focus.de/black-garlic-was-sie-ueber-den-food-trend-wissen-sollten_103478)

Teilen:

 Facebook

 Twitter

 Pinterest

 LinkedIn

➤(<https://www.black-garlic.ch/rezept-safran>)

Ähnliche Artikel



(<https://www.black-garlic.ch/rezept-safrannudeln-mit-garnelen-und-black-garlic/>)

Safrannudeln mit Garnelen und Black Garlic (<https://www.black-garlic.ch/rezept-safrannudeln-mit-garnelen-und-black-garlic/>)

Safrannudeln mit Garnelen und Black Garlic Zutaten für vier Personen: 500 Gramm Nudeln 300 Gramm Garnelen, roh, geschält, je nach Vorliebe auch gerne mehr 8 Zehen Black Garlic

mehr » (<https://www.black-garlic.ch/rezept-safrannudeln-mit-garnelen-und-black-garlic/>)



(<https://www.black-garlic.ch/was-ist-black-garlic/>)

Was ist Black Garlic ? (<https://www.black-garlic.ch/was-ist-black-garlic/>)

Wie entsteht der Black Garlic? Black Garlic, wie ist die Herstellung, wo kann man die Produkte Black Garlic einkaufen, welche Rezepte gibt es? Schwarzer Knoblauch hat seinen Ursprung

mehr » (<https://www.black-garlic.ch/was-ist-black-garlic/>)

● **Black-Garlic.ch**
● (<https://www.black-garlic.ch/>)
● **garlic.ch/**

kontakt@black-garlic.ch
(<mailto:kontakt@black-garlic.ch>)

Informationen

- › Black Garlic (<https://www.black-garlic.ch/>)
- › Shop (<https://www.black-garlic.ch/shop/>)
- › Was ist Black Garlic (<https://www.black-garlic.ch/was-ist-black-garlic/>)
- › Rezepte (<https://www.black-garlic.ch/rezepte/>)
- › Über uns (<https://www.black-garlic.ch/ueber-uns/>)
- › Blog (<https://www.black-garlic.ch/blog/>)

Weiteres

- › Impressum (<https://www.black-garlic.ch/shop/>)
- › Datenschutzerklärung (<https://www.black-garlic.ch/>)

★ Links die mit diesem Merkmal gekennzeichnet sind, führen zu online Shops wie beispielsweise Amazon.

© Black-Garlic.ch All rights reserved.

Content by SEOLaden.ch (<https://www.seoladen.com/>)

ht
p
s:
//
w
w
.w
fa
c
e
b
o
o
c
m
la
c
(
ht
t
//
k
o
/B
a
kt

~
k-
fG ar li c c h - 1 0 9 5 3 5 0 9 4 5 3 7 2 0 8)

@ | a c k - g ar li c c h)

