



---

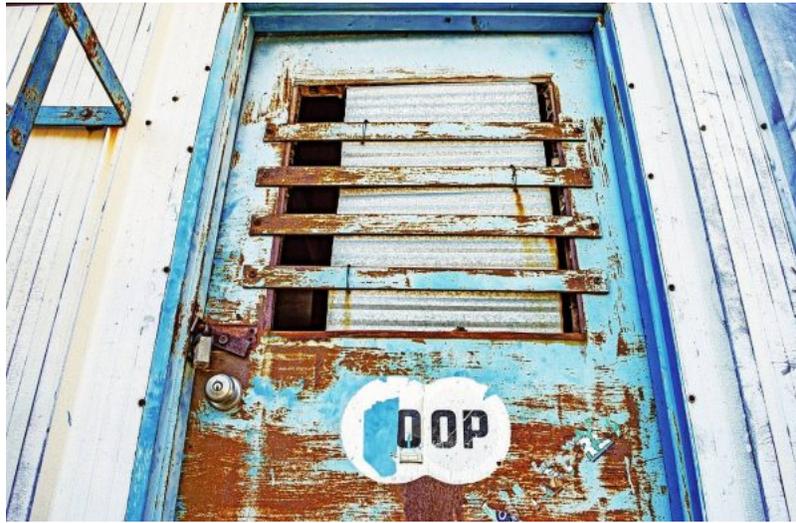
*Schwarzer Knoblauch Coop*

## Schwarzer Knoblauch Coop, Lidl, Migros USW.

Black Garlic – Was ist das?

Der Black Garlic ist ein schwarzer Knoblauch aus dem asiatischen Bereich und gilt hierzulande als eine Delikatesse beziehungsweise wird als solche gelobt. Zusätzlich fördert er die eigene Gesundheit. Im Grunde ist diese Knoblauch-Art nichts anderes als ein weißer Knoblauch mit schwarzen Farben, die durch einen inneren Fermentierungsprozess erzeugt werden.





## Black Garlic Coop, Aldi & Edeka

Dieser Prozess ist künstlich und wird durch eine Lagerung bei einer hohen Luftfeuchtigkeit und einer hohen Temperatur erreicht.

Diese Umgebungsfaktoren sorgen dann für die spezifische Schwarzfärbung des Knoblauchs nach einer gewissen Zeit. Es ist also keine eigene Pflanzenart, sondern ein Produkt eines künstlichen Prozesses. Doch verändern sich dazu die Vitaminszusammensetzung und die weiteren Bestandteile? Hat das Auswirkungen auf die Vitalität, wenn dieser „spezielle“ Knoblauch gegessen wird?

Generell entwickelt dieser Knoblauch durch die Schwarzfärbung einen neuen und stärkeren Geschmack. Dieser Geschmack erinnert an Lakritz oder Pflaumenkompott und ist daher eine Mischung aus süßen und säuerlichen Geschmackstypen. Die Konsistenz kommt einem Mus beziehungsweise einer Marmelade schon sehr nahe.

Der Knoblauch macht den Eindruck eines Gelees. Diese erinnern nicht mehr sehr an die Schärfe und Härte des weißen und ursprünglichen Knoblauchs, die damit abgeflaut beziehungsweise eingeweicht werden. Es gibt ja Geschmäcker, die den scharfen und beißenden Geschmack des weißen Knoblauchs nicht mögen und für diese ist der süßere Black Garlic vielleicht eine Alternative. Anders als der weiße Knoblauch erzeugt der schwarze Knoblauch keinen „böartigen“ und lästigen Mundgeruch.

## Schwarzer Knoblauch Coop

Durch die Fermentierung werden die Schwefelstoffe im Inneren des Knoblauchs mehr oder weniger aufgehoben. Diese dringen dann nach der Einnahme nicht mehr nach Draußen durch die Haut, was für die Nasen von der Umgebung unangenehm ist.

Dadurch ist es möglich, den Knoblauch roh zu verzehren, was sehr gesund ist. Insgesamt ist die antioxidative Wirkung der Inhaltsstoffe in diesem Knoblauch sehr hoch und dadurch sehr gesund. Er gilt zudem als krebs- und entzündungshemmend und wirkt gegen Allergien und für Diabetiker ist er eine heilende Alternative. Zusätzliche Fruktane sind gesund für den Magen- und Darmtrakt.

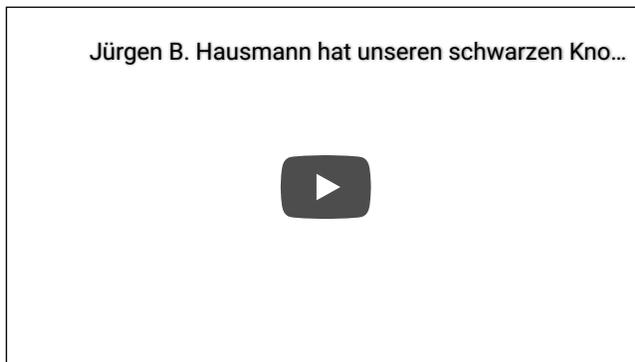


## Black Garlic im Supermarkt oder online kaufen?

Von der Optik her ist der Knoblauch durch den Glanzeffekt in Kombination mit der schwarzen Farbe sehr auffällig. Grundsätzlich ist der Knoblauch daher für Garnituren und für die Ästhetik der Lebensmittel geeignet. Der Knoblauch ist für verschiedene Zwecke einsetzbar. Du kannst ihn zu Nudel- und Reisgerichten verwenden oder für Fleisch- und Fischgerichte und für Salate und Marinaden.

Der Knoblauch wurde aber nicht nur für Lebensmittel verwendet, sondern weiterhin als Heilmittel. Du kannst mit ihm Knoblauch-Tee herstellen, der eine ähnlich Wirkung wie der Tee mit der Mischung von Zwiebelsaft und Honig hat.

Du kannst diesen Beitrag über Schwarzer Knoblauch Coop Migros, Lidl, Aldi und Edeka direkt als **PDF** downloaden, klicke hier auf folgenden Link:



00:00

00:00

Weitere nützliche Links zum Thema Schwarzer Knoblauch Coop und Lidl findest Du hier aufgelistet:

- Was ist Black Garlic? (<https://www.black-garlic.ch/was-ist-black-garlic/>)
- Schwarzer Knoblauch kaufen (<https://www.black-garlic.ch/schwarzer-knoblauch-kaufen/>)
- Coop.ch (<https://www.coop.ch/de/hausapotheke/axamine-alliumvit-schwarzer-knoblauch-30-stueck/p/6651282>)
- Die Knoblauchsrauke (<https://www.black-garlic.ch/knoblauchsrauke/>)
- Black Garlic Marinade
- Coopvitality.ch (<https://www.coopvitality.ch/de/alpinamed-schwarzer-knoblauch-kaps-120-stk.html>)
- Black Garlic herstellen (<https://www.black-garlic.ch/schwarzer-knoblauch-herstellen/>)



**DIE SCHEUNE**  
DELICATESSEN

**GESCHENKE, AUFSTRICHE &  
INTERNATIONALE  
DELIKATESSEN BESTELLEN**

**JETZT  
ENTDECKEN**

(<https://t.adcell.com/p/click?promoid=256153&slotId=94860>)

---

## Teilen:

 Facebook  Twitter  WhatsApp  Email

---

*Weitere beliebte Artikel*



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

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

Black Garlic Marinade Hier ist noch ein Rezept für eine Black Garlic Marinade für dich: Es handelt sich um eine spezielle Sauce mit viel

**mehr »** (<https://www.black-garlic.ch/black-garlic-marinade/>)



(<https://www.black-garlic.ch/schwarzer-knoblauch-herkunft/>)

**Schwarzer Knoblauch Herkunft** (<https://www.black-garlic.ch/schwarzer-knoblauch-herkunft/>)

Schwarzer Knoblauch Herkunft Der klassische Knoblauch, in Form einer weißen Knolle ist wohl fast in jeder Küche zu finden. Seit einiger Zeit macht aber

mehr » (<https://www.black-garlic.ch/schwarzer-knoblauch-herkunft/>)



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

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

Die Knoblauchsrauke Die Knoblauchsrauke – Der etwas knoblauchartige bis hin zu leicht pfeffrige Geschmack dieser Pflanze kann in der Küche vielseitig zum Einsatz kommen.

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



(<https://www.black-garlic.ch/schwarzer-knoblauch-wirkung/>)

(<https://www.black-garlic.ch/schwarzer-knoblauch-wirkung/>)

## Schwarzer Knoblauch Wirkung – Alle 10 Fakten (<https://www.black-garlic.ch/schwarzer-knoblauch-wirkung/>)

Schwarzer Knoblauch Wirkung Der schwarze Knoblauch oder auch Black Garlic – was ist das überhaupt? Schwarzer Knoblauch selbst ist keine Pflanze, sondern gewöhnlicher weißer

**mehr »** (<https://www.black-garlic.ch/schwarzer-knoblauch-wirkung/>)



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

## Knoblauch Sosse (<https://www.black-garlic.ch/knoblauch-sosse/>)

Rezept für leckere Knoblauch Sauce Unser Rezept für die Knoblauch Sosse startet mit einer Zwiebel und natürlich ganz viel Knoblauch. Die Wurzel und den

**mehr »** (<https://www.black-garlic.ch/knoblauch-sosse/>)

---

---

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

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

## Informationen

- › Shop(<https://www.black-garlic.ch/shop/>)
- › Rezepte(<https://www.black-garlic.ch/rezepte/>)
- › Über (<https://www.black-garlic.ch/ueber-uns-uns-informationen/>)
- › Blog(<https://www.black-garlic.ch/blog/>)
- › Kontakt(<https://www.black-garlic.ch/kontakt/>)

---

© Black-Garlic.ch All rights reserved. Impressum (<https://www.black-garlic.ch/impressum/>)

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

(h  
tt  
p  
s:  
//  
w  
w  
w.  
fa  
c  
e  
b  
o  
o  
c  
o  
m  
//  
a  
k  
t  
@  
g  
a  
r  
l  
i  
c  
c  
h  
-  
1  
0  
9  
5  
3  
5  
0  
9  
4  
5  
3  
7  
2  
0  
8  
)

(h  
tt  
p  
s:  
//  
w  
w  
w.  
se  
o  
l  
a  
d  
e  
n  
c  
o  
m  
//  
a  
k  
t  
@  
g  
a  
r  
l  
i  
c  
c  
h  
-  
1  
0  
9  
5  
3  
5  
0  
9  
4  
5  
3  
7  
2  
0  
8  
)

     
a  
k  
t  
@  
g  
a  
r  
l  
i  
c  
c  
h  
-  
1  
0  
9  
5  
3  
5  
0  
9  
4  
5  
3  
7  
2  
0  
8  
)