



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 auch der sogenannte schwarze Knoblauch zunehmend von sich reden. Möglicherweise hast du den schwarzen Knobi schon einmal in einer der bekannten TV-Kochshows entdeckt oder beim Urlaub in Südeuropa serviert bekommen.

Ist er in Asien bereits weit verbreitete, erhält er zunehmend auch Zugang zur westlichen Küche.

Im Grunde ist die Herstellung, der fermentierter Lebensmittel recht ähnlich. Schwarzer Knoblauch wird bei hohen Temperaturen gelagert, was eine Veränderung des Zuckers im Knoblauch bewirkt. Im Grunde läuft es auf eine sehr langsame Röstung anstelle einer klassischen Fermentierung hinaus.

Die chemische Reaktion verdunkelt die Knoblauchzehen und verändert das Geschmacksprofil.



Schwarzer Knoblauch Herkunft in Asien

Vieles deutet darauf hin, dass die Wurzeln des schwarzen Knoblauchs in Asien liegen.

Dort ist er tatsächlich sehr bekannt und wird zu kulinarischen und auch medizinischen Zwecken verwendet. Insbesondere auf der koreanischen Halbinsel und in China. Aber auch in der thailändischen Küche wirst du ihn problemlos finden. Es gibt auch einige japanische und koreanische Familien, die jeweils für sich beanspruchen den Schwarzen Knoblauch traditionell seit langer Zeit herzustellen und zu verwenden.

Schwarzer Knoblauch Herkunft in der koreanischen Heilmedizin

Schwarzem Knoblauch werden unterschiedliche positive Auswirkungen auf die Gesundheit zugeschrieben. Er ist als kraftvolles Anti-Oxidant bekannt, das die Verdauung unterstützt und die Leber reinigt. Außerdem stärkt er das Immunsystem mit den Vitaminen C, B6 und Mangan und reduziert nachweislich die Häufigkeit von Magen- und Darmkrebs.

Daher ist es nicht verwunderlich, dass eine der weit verbreiteteren Mythen seiner Herkunft darin besteht, dass er zunächst in Korea produziert wurde, um in der dortigen Medizin eingesetzt zu werden. Eindeutig belegt ist das allerdings nicht, da auch andere asiatische Länder den Schwarzen Knoblauch nicht nur in der landestypischen Küche, sondern auch medizinisch einsetzen.



Der Ursprung des Schwarzen Knoblauchs liegt bereits Jahrtausenden zurück

Angesehen von seiner geografischen Herkunft, gibt es auch keine Einigkeit, wenn es um den zeitlichen Ursprung des Schwarzen Knoblauchs geht. Oft wird behauptet, dass es sich hier um eine sehr alte Art der Lebensmittelverarbeitung handelt, die bis heute in ihrer Tradition fortbesteht.

Ein Hinweis darauf ist nicht nur, die Tatsache, dass Knoblauch schon bei den alten Völkern weit vorbereitet war und die Herstellung relativ einfach ist. So wird er in Thailand auch in der taoistischen Mythologie erwähnt. Entsprechend den Glaubensätzen, verleiht er Langlebigkeit und Unsterblichkeit.



Schwarzer Knoblauch Herkunft in der modernen Kulinarik

Vieles deutet daraufhin ,dass es sich dem schwarzen Knoblauch um eine sehr alte Tradition handelt. So behauptete 2009 ein englischer Farmer, dass er ein sage und schreibe 4.000 Jahre altes koreanisches Rezept zur Herstellung von schwarzem Knoblauch verwendet.

Aber es gibt gerade seit der Entdeckung oder vielleicht Wiederentdeckung dieses besonderen Lebensmittels im Osten und Westen auch andere Stimmen.

So ließ sich 2004 ein koreanischer Erfinder ein Gerät zur Herstellung von schwarzem Knoblauch patentieren und behauptet, dass schwarzer Knoblauch kein uraltes Lebensmittel aus Korea sei. Zwar zweifelt er nicht den koreanischen Ursprung an, aber er besteht darauf, dass es sich auf eine kulinarische Schöpfung unserer Zeit handelt.

Du kannst diesen Blog Artikel zum Thema Herkunft des schwarzen Knoblauchs direkt als PDF downloaden, klicke hier auf diesen Link und der Download startet innert wenigen Sekunden:



00:00

00:00

Weitere nützliche Links zum Thema schwarzer Knoblauch Herkunft und Wirkung findest Du hier aufgelistet:

- Was ist Black Garlic? (<https://www.black-garlic.ch/was-ist-black-garlic/>)
- Deavita.com (<https://deavita.com/kochrezepte/schwarzer-knoblauch-gesundheitliche-wirkung-rezepte-black-garlic.html>)
- Schwarzer Knoblauch kaufen (<https://www.black-garlic.ch/schwarzer-knoblauch-kaufen/>)
- Schwarzenbach.ch (<https://www.schwarzenbach.ch/schwarzer-knoblauch-spanien-bio.html>)
- Die Knoblauchsrauke (<https://www.black-garlic.ch/knoblauchsrauke/>) – was ist das?



DIE SCHEUNE
EDITIONEN

GESCHENKE, AUFSTRICHE & INTERNATIONALE DELIKATESSEN BESTELLEN

JETZT ENTDECKEN

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

Teilen:

Weitere beliebte Artikel

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/>)

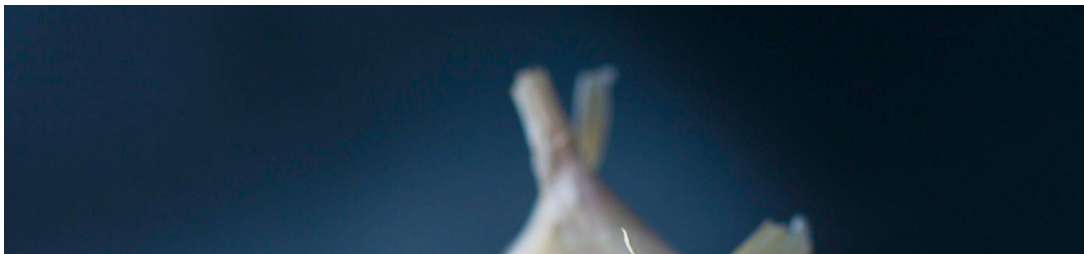


(<https://www.black-garlic.ch/knoblauchsrauke/>)

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/>)

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/>)





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

Schwarzer Knoblauch Kapseln (<https://www.black-garlic.ch/schwarzer-knoblauch-kapseln/>)

Schwarzer Knoblauch Kapseln Schwarzer Knoblauch ist roher Knoblauch, den Menschen mehrere Wochen lang unter kontrollierten Bedingungen bei hohen Temperaturen und hoher Luftfeuchtigkeit fermentiert haben.

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

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

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

(h
tt
p
s:
//
w
w.
w.
fa
c
e
b
o
o
k
c
n

(h
tt
p
s:
//
w
w.
p

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/>)

Content by SEOLADEN.com (https://www.seoladen.com)

um
la
c-
k-
G
ar
li
c
c
h
-
1
0
9
5
3
5
0
9
4
5
3
7
2
0
8
)

no
a
kt
@
li
a
c
k
-
g
ar
li
c.
c
h
)

w
w
w
n
st
a
g
ra
m
.c
o
m
/b
lc
k
g
rl
c/
)

s:
//
t
w
itt
er
.c
o
m
/
C
h
G
ar
li
c