

Leib und Speise: Schwarzer Knoblauch

<https://www.youtube.com/watch?v=dXfKJ5B7aYY>

In dieser Episode von 'Leib und Speise' spricht Markus Fahfeld mit Professor Thomas Filgis über schwarzen Knoblauch, dessen Fermentation und gesundheitliche Vorteile. Der schwarze Knoblauch wird als Superfood betrachtet und hat sich durch seine süße, umami-reiche Geschmacksnote in der Küche etabliert. Zudem wird die Herstellung und die chemischen Prozesse, die während der Fermentation ablaufen, detailliert erläutert.

Stichpunkte:

- Schwarzer Knoblauch gilt als Superfood mit besonderen gesundheitlichen Vorteilen.
- Die Fermentation verändert den Geschmack von scharfem zu süßlichem Knoblauch.
- Professor Filgis erklärt die chemischen Prozesse der Fermentation.
- Schwarzer Knoblauch hat in der europäischen Küche an Bedeutung gewonnen.
- Das Gespräch umfasst auch Rezepte und Anwendungsmöglichkeiten in der Küche.

Quelle: Kontrafunk - Die Stimme der Vernunft

Einstelldatum: 2025-05-14

Revision #1

Created 9 May 2026 22:02:25 by Admin

Updated 9 May 2026 22:02:25 by Admin