

# Fermentura® Schwarzer Knoblauch



## Nahrungsergänzungsmittel – Verbraucherinformation

### Was ist Fermentura® Schwarzer Knoblauch?

Fermentura® Schwarzer Knoblauch ist ein Produkt der Marke AuraNatura®. Es beinhaltet eine Kombination aus schwarzem Knoblauch-Extrakt, Wasabi-Extrakt und Curcuma-Extrakt. Fermentura® Schwarzer Knoblauch liefert ein für Menschen aller Lebenslagen und Altersklassen gut verträgliches Pflanzenpräparat.

Fermentura® Schwarzer Knoblauch wurde in der Schweiz entwickelt und in Deutschland produziert.

### Verzehrempfehlung:

Täglich eine Kapsel mit etwas Flüssigkeit einnehmen.

### Lagerung:

Bitte bewahren Sie Fermentura® Schwarzer Knoblauch an einem trockenen Ort und nicht über 25 °C auf. Die angegebene empfohlene tägliche Verzehrmenge darf nicht überschritten werden. Außerhalb der Reichweite von kleinen Kindern aufbewahren.

Inhaltsstoffe	pro Kapsel
Schwarzer-Knoblauch-Extrakt	500 mg
Wasabi-Extrakt	100 mg
Curcuma-Extrakt	50 mg

### Zutatenverzeichnis:

Schwarzer-Knoblauch-Extrakt (65 %), Kapselhülle Hydroxypropylmethylcellulose, Wasabi-Extrakt (13 %), Curcuma-Extrakt (6,5 %).

Fermentura® Schwarzer Knoblauch ist vegan, gluten-, laktose- und sojafrei.

### Warum Fermentation?

Die Fermentation ist ein biotechnologisches Verfahren, bei dem organische Stoffe (beispielsweise Nutzpflanzen für den menschlichen Konsum unter Luftausschluss durch die Stoffwechselaktivität von Mikroorganismen behandelt

werden. Der französische Biochemiker Louis Pasteur war einer der Mitentdecker der Fermentation und prägte hierfür den Ausdruck „Fermentation, c'est la vie sans l'air“ (Fermentation ist das Leben ohne Luft). Unter anderem ist das Verfahren bei der Prozessierung von Lebensmitteln bewährt, um die Haltbarkeit zu verlängern.

Bei vielen Pflanzen ist bekannt, dass ihre Inhaltsstoffe während der Verdauung vom Darmmikrobiom – also den im Darm lebenden Mikroorganismen – verarbeitet werden. Dieser Schritt ist bei zahlreichen traditionell verwendeten Pflanzen notwendig, damit die Wirkstoffe vom Körper aufgenommen werden können. Allerdings funktioniert dieser Prozess bei jedem Menschen unterschiedlich gut, da die Zusammensetzung der Darmflora individuell verschieden ist.

Durch Fermentation lässt sich das Pflanzenmaterial bereits vor dem Verzehr mit wichtigen Inhaltsstoffen anreichern. Außerdem werden dabei die Zellstrukturen der Pflanzen aufgebrochen, sodass die Wirkstoffe leichter freigesetzt werden. Aus diesen Gründen gewinnt die Fermentation bei der Herstellung pflanzlicher Produkte zunehmend an Bedeutung.

### Was ist Schwarzer Knoblauch?

Schwarzer Knoblauch entsteht durch die Fermentation von frischem Knoblauch unter kontrollierten Bedingungen, beispielsweise Hitze. Dabei verändert sich nicht nur die Farbe, sondern auch der Geschmack: Er wird mild und leicht süßlich.

Durch den Fermentationsprozess verringert sich der typische Knoblauchgeruch deutlich. Gleichzeitig entstehen neue bioaktive Verbindungen, wie z. B. S-Allylcystein (SAC), ein stabiles Schwefelverbindungsderivat. SAC wird für seine antioxidativen Eigenschaften geschätzt. Schwarzer Knoblauch enthält zudem Polyphenole, Flavonoide, Aminosäuren sowie wichtige Mineralstoffe wie Kalium und Magnesium.

## Nahrungsergänzungsmittel – Verbraucherinformation

### Was ist Wasabi?

Wasabi (*Wasabia japonica*) ist eine Pflanze aus der Familie der Kreuzblütler und stammt ursprünglich aus Japan. Verwendet wird vor allem die Wurzel, die reich an Senfölglykosiden (Glucosinolaten) ist.

Diese Pflanzenstoffe werden beim Zerkleinern durch das Enzym Myrosinase in Isothiocyanate umgewandelt – Verbindungen, die in der wissenschaftlichen Literatur mit antioxidativen, antimikrobiellen und entgiftungsunterstützenden Eigenschaften beschrieben werden.

### Was ist Curcuma?

Curcuma (auch goldene Knolle genannt) gehört zur Familie der Ingwergewächse. Das Wurzelgewächs besitzt eine intensive gelbe Farbe. Überwiegend wird die Pflanze in Südasien geerntet. Curcuma wird seit Jahrhunderten in der traditionellen chinesischen Heilmedizin und in der indischen Ayurveda-Lehre verwendet. Die Curcuminoide, vor allem Curcumin, verleihen der Curcumapflanze ihre Bedeutsamkeit.

### Was soll bei der Einnahme berücksichtigt werden?

Nahrungsergänzungsmittel sind kein Ersatz für eine ausgewogene und abwechslungsreiche Ernährung sowie eine gesunde Lebensweise.

Infolge natürlicher Produktschwankungen kann die Farbintensität des Kapselinhals leichte Variationen aufweisen.

### Wo erhalte ich weitere Informationen?

Wenn Sie mehr über unsere Produkte erfahren möchten, hilft Ihnen unser Service-Center unter der Telefonnummer 06095 5329010 gerne weiter.

### Lernen Sie unsere weiteren Gesundheitsmittel kennen:

