

# Elefantenknoblauch

## aus dem Rafzerfeld

„Wer knobelt, genießt“

Der Elefantenknoblauch hat nicht die Schärfe herkömmlichen Knoblauchs. Er schmeckt wesentlich **milder** und wird nicht nur als Gewürz sondern auch als **Gemüse** verwendet.

setzen

„Ich kann Elefantenknoblauch besser verdauen als den handelsüblichen Knoblauch“



**Haben Sie gewusst...**

In der Schweiz werden rund **98%** des Knoblauches importiert.

**Verwendung**

Aufgrund seiner milden Eigenschaft ist er vielseitig einsetzbar, zum Beispiel im Gemüse Eintopf, als (Fleisch-)Marinade, auf dem Grill, im Kartoffelgratin (in Scheiben schneiden), u.v.m.



## ernten und verlesen



Bilder [www.coloristi.ch](http://www.coloristi.ch)

### Unsere Werte

Wir setzen uns für eine bodenschonende und nachhaltige Verarbeitung ein. Dies bedeutet mehr als 80% Handarbeit für diese Kultur.

in Teilen von Asien, den USA, Westeuropa und Grossbritannien. Eine Zehe entspricht von der Grösse her fünf normalen Knoblauchzehen.

### Herkunft

Elefantenknoblauch (*Allium ampeloprasum*) gehört der Lauchfamilie an. Den Elefantenknoblauch findet man in der Wildnis

### Wo finden Sie uns

Awandelhof in 8196 Wil ZH  
Ihre Kontaktperson  
Julia Zimmermann  
079 482 02 07