



스위스, 흑마늘의 매력에 눈뜨다



맛 좋은 슈퍼푸드 흑마늘

세계적인 보건 위기에 따라 건강한 식생활의 중요성이 극대화된 요즘, 아시아의 건강식품 흑마늘이 스위스에서 주목을 받고 있다. 몇 년 전부터 스페인, 이탈리아, 프랑스를 중심으로 전파되기 시작한 흑마늘의 인기가 스위스에도 도달한 것이다. 콜레스테롤 수치 개선, 항산화 작용, 노화 방지 및 면역력과 고혈압에도 좋다고 알려진 마늘은 특유의 강한 향과 맛 때문에 많은 이들에게 외면받아 왔다. 하지만 마늘을 숙성시켜 만든 흑마늘은 매운 맛과 강한 향이 사라지고 단맛이 부각되는 만큼 마늘에 익숙하지 않은 사람들도 훨씬 쉽게 접근할 수 있는 건강식품으로 자리잡았다.

다양한 음식에 응용 가능한 만능 식재료

흑마늘의 효능을 소개하는 스위스 일간지 「블릭(Blick)」의 기사를 보면, “흑마늘이 달콤하고 감초, 자두, 발사믹 식초를 떠오르게 하는 맛을 가졌다”고 평했다. 또한, “흑마늘은 음식의 양념으로 사용하거나 빵에 발라 먹기 좋고 파스타, 쌀, 고기, 생선뿐만 아니라 제과류와 푸딩 등의 디저트에도 잘 어울린다”고 설명했다. 실제로 프랑스의 미슐랭 셰프 올리비에 사이드(Olivier Said)는 흑마늘을 이용해 프랑스 전통 디저트 누가(Nougat)와 아이스크림을 만들어 판매하고 프랑스 공영방송 TF1의 흑마늘 관련 방송에서는 흑마늘을 넣은 이탈리아식 디저트 티라미수를 소개한 바 있다.

현지인도 흑마늘 생산에 관심

흑마늘이 스위스에서 인지도를 쌓아가면서 현지에서 직접 흑마늘을 생산하는 업체도 생겨났다. 크리스토프 가타방(Christophe Gatabin, 31세)이 바로 그 주인공인데 로잔 근처에서 가족 농장을 운영하는 가타방은, 몇 년 동안 마늘 경작과 숙성방법을 연구해 2019년부터 스위스 최초의 흑마늘 생산자가 되었다. 가타방은 직접 운영하는 웹사이트를 통해 마늘을 판매하는데 10g의 흑마늘이 29프랑(한화 약 3만 7천원)으로, 스위스에서 판매되는 스페인산 흑마늘(한화 1만 9천원/100g)이나 프랑스에서 판매되는 한국산 유기농 흑마늘(한화 1만 4천원/100g)과 비교해 매우 높은 가격대를 형성하고 있다.

[스위스산 유기농 마늘을 이용해 만든 가공식품]



흑마늘&올리브 오일

- 브랜드 Ail-Noir.ch
- 원산지 스위스
- 가격 8CHF/100g
- 출처 www.ail-noir.ch



흑마늘 소스

- 브랜드 Maison Boutarin
- 원산지 스위스
- 가격 14CHF/100g
- 출처 www.ail-noir.ch

스위스의 농업인 신문 「슈바이처 바우어(Schweizer Bauer)」에 따르면, 가타방은 올해 120kg의 흑마늘을 생산할 계획을 밝힌데 이는 스위스 전역에서 쇠도하는 주분량에 한참 미치지 못하는 양이다. 한편 '흑마늘.ch(Ail-noir.ch)' 라는 신생업체는 올해부터 스위스산 유기농 마늘을 이용해 흑마늘뿐만 아니라 흑마늘&올리브 오일, 흑마늘 소스 등의 가공식품을 생산하기 시작했다. 제품 소개란에 일본의 연구결과를 인용하며 흑마늘이 면역력 강화에 효능이 있다는 점을 강조하는 점이 특히 눈에 띈다.

스페인, 프랑스의 다양한 흑마늘 상품들

스위스보다 한발 앞서 흑마늘을 받아들인 스페인과 프랑스 같은 주변국에서는 보다 다양한 제품군이 개발되어 판매되고 있다. 흑마늘 초콜릿, 흑마늘&딸기 잼, 흑마늘 꿀절임 등이 그 예이다.

Key Point

남부 유럽을 중심으로 알려지기 시작한 흑마늘이 스위스 시장에서도 인지도를 얻기 시작했다. 건강을 추구하는 트렌드가 지속되는 만큼 흑마늘의 인기도 계속 상승할 것으로 전망된다.

한국시장에선 흑마늘이 건강식품으로 소비되며 효능 중심의 마케팅을 한다면, 유럽에선 효능뿐 아니라 맛을 강조하며 다양한 요리에 응용 가능하다는 점에 중점을 두어 제품을 만들고 홍보를 하고 있다.

흑마늘이 유럽에서 고급 식재료로 사용되는 만큼 고급 식료품 시장을 겨냥한 프리미엄 제품으로 유럽시장에 도전해볼만 하다. 통마늘 제품뿐만 아니라 흑마늘을 응용한 디저트, 과자, 소스 등의 제품도 개발해 소개해볼 만하다.

스페인과 프랑스 등 주변국에서 이미 많은 흑마늘 제품을 생산하고 있고 스위스 현지에서도 흑마늘 생산이 시작된 만큼 스위스시장에서의 성공을 위해서는 한국제품의 정통성을 강조하는 한편, 가격경쟁력도 놓치지 말아야 할 것이다.

[스페인, 프랑스의 다양한 흑마늘 상품들]



흑마늘 트러플 초콜릿

- 브랜드 Maison Boutarin
- 원산지 프랑스
- 가격 12.50€/100g
- 출처 www.pourdebon.com



흑마늘&딸기 잼

- 브랜드 Maison Boutarin
- 원산지 프랑스
- 가격 8€/220g
- 출처 www.pourdebon.com



흑마늘 꿀

- 브랜드 Green Manicha
- 원산지 스페인
- 가격 8.12€/240g
- 출처 www.biovegalia.com

출처 : ❶ <https://www.schweizer-illustrierte.ch/body-health/food/warum-jetzt-alle-auf-schwarzen-knoblauch-setzen> ❷ <https://www.blick.ch/life/gesundheits/ernaehrung/abnehmen/superfood-mit-heilkraeften-so-wirkt-schwarzer-knoblauch-id16102998.html> ❸ <https://lebensmittelpraxis.de/warenkunden/26927-warenverkaufskunde-knoblauch.html> ❹ <https://www.schweizerbauer.ch/vermischtes/agropreise/investition-in-die-nische-zahlt-sich-aus-59735.html> ❺ <https://www.bandtrass.or.kr/customs/total.do?command=CUS001View&viewCode=CUS00301> ❻ <https://www.gtis.com/> ❼ <https://biomeup.ch/recherche?s=ail+noir> ❽ <https://www.domaineudverger.ch/ail-noir.html> ❾ <https://www.ail-noir.ch/> ❿ <https://www.ailnoirdellom.fr/>