



Unsere Qualitätsgarantien und unser Service:

Kombucha selbst machen. 100 % natürlicher Bio-Genuss mit dem Original.

Herkunftsgarantie – aus der Alpenregion

Erst die natürliche Gebirgsregion der Ammergauer Alpen, mit ihren zahlreichen Quellen, Flüssen und Seen, macht unseren Original-Kombucha-Teepilz OkiraVit® mit Ansatzflüssigkeit perfekt. Über 25-jährige Erfahrung ist die Basis, auf der wir Kombucha liebevoll, traditionell und mit größter Sorgfalt in unserer Bio-Manufaktur im Heilbad Bab Kohlgrub, umgeben von vielen Naturschutzgebieten, herstellen. Mit diesem lebendigen Geist der Natur und frischem Bergquellwasser entsteht unser Original-Kombucha-Teepilz OkiraVit®, das „Saatkorn“ für Ihre Kombucha-Herstellung zu Hause.



Echte Markenqualität - Spitzenqualität

OkiraVit® ist die einzige Marke für den Original-Kombucha-Teepilz in Europa. OkiraVit® ist unsere Eigenmarke. Sie verpflichtet uns zu Spitzenqualität.



Bio-Qualität - mit Zertifikat

Original-Kombucha.de ist eine moderne Bio-Manufaktur mit Erzeuger-Direktverkauf, also ohne Zwischenhändler. Sämtliche Zutaten für unseren Original-Kombucha sind aus kontrolliert biologischem Anbau. Deshalb dürfen wir Kombucha mit dem offiziellen Bio-Siegel der EG-Öko-Verordnung auszeichnen. „BIO“ ist ein geschützter Begriff und darf nur verwendet werden, wenn die Bio-Standards eingehalten und regelmäßig überprüft werden. Wir sind von der QAL-GmbH (DE-ÖKO 060) kontrolliert und zertifiziert.



Anwuchsgarantie – oder kostenloser Ersatz

Sie erhalten kostenlosen Ersatz, sollte unsere Original-Kombucha-Kultur OkiraVit® bei Ihnen zu Hause nicht anwachsen. Auch wenn Sie als Anfänger vielleicht irgendetwas nicht ganz richtiggemacht haben.





Frischegarantie – verpackt am Versandtag

Frische ist unser Standard und Garant für Vitalität. Unsere Original-Kombucha-Kultur OkiraVit® verpacken wir deshalb ausschließlich erst am Tag des Versandes frisch für Sie. Viele Anbieter verschließen Kombucha wochen- oder gar monateleuge in Gläsern mit Schraubverschluss oder auch in Flaschen. Kombucha ist zwar robust, nimmt aber Schaden unter zu langem Sauerstoffabschluss. Die vitalen Mikroorganismen streben dann ab. Trocken-, Tiefkühl- oder pasteurisierten Kombucha gibt es – aber garantiert nicht bei uns.



Regelmäßig Hygiene-Kontrollen

Freiwillig unterziehen wir uns regelmäßig unabhängigen, mikrobiologischen Laborkontrollen durch das Labor Dr. Graner & Partner, München. So können wir die Hygienestandards für Lebensmittel gewährleisten - zu Ihrer Sicherheit.



Reinheitsgarantien - Qualitätsnachweis

Die Reinheit der Kombucha-Kultur ist nicht selbstverständlich. Die kulturtypischen Mikroorganismen sind Hefezellen und Bakterien. **Diesen Qualitätsnachweis erbringt für uns das Zentralinstitut für Ernährungs- und Lebensmittelforschung (ZIEL) der Technischen Universität München (TU).**



Original-Kombucha heißt auch, dass unsere Kombucha-Kultur nicht verunreinigt ist durch die parallele Zucht anderer Getränkekulturen wie z. B. Kefir. Aerobe Mikroorganismen würden über die Luft Kombucha kontaminieren. Diese deutliche Verunreinigung wäre durch den erbrachten Nachweis der Hefen und Bakterien nicht zu erkennen.

Professionelle Lebensmittelproduktion

Unsere Kombucha-Produktion findet unter Aufsicht der Lebensmittelüberwachung des Gesundheitsamtes Garmisch-Partenkirchen statt. Wir sind ein offizieller Gewerbebetrieb mit entsprechenden Räumlichkeiten. So ist die Kontrolle durch die zuständige Lebensmittelüberwachung gewährleistet. Wir werden in der Durchführung unserer Hygienekonzepte entsprechend beraten. Wir unterscheiden uns damit qualitativ von Hobby- und Privatanbietern.





Klima- und Umweltschutz

Klima-, Umweltschutz und Nachhaltigkeit gehören untrennbar zu Kombucha. Kombucha selbst machen schont immer auch Ressourcen, denn es spart viele Ressourcen, die die Getränkeindustrie für die Produktion benötigen würde. Zudem nimmt Original-Kombucha.de seit Jahren an dem GoGreen Umweltschutz-Programm der DHL teil. Sämtliche Paketsendungen werden damit von uns CO2-neutral verschickt. Ein Großteil unseres Verpackungsmaterials ist direkt recycelt, denn wir verwenden das Verpackungsmaterial unserer Lieferanten.



Kostenloser Support - auch telefonisch

Unser Supportangebot liegt uns besonders am Herzen. Oft sind besonders Neulinge bei der Kombucha-Herstellung noch unsicher und haben Fragen. Auch nach dem Kauf lassen wir Sie damit nicht alleine. Wir möchten Ihnen die mühevollen Suche nach richtigen Antworten in Internet-Foren oder über die Suchfunktionen ersparen. Dort sind Halbwissen und falsche Informationen verbreitet und von richtigen Informationen nicht zu unterscheiden.



Deshalb bieten Ihnen fundierte Informationen aus erster Hand über unsere [Webseite](#) per:
• [Telefon \(Rückrufservice\)](#) • [Kontaktformular](#) • Email und ganz besonders auch in unserem
• [Kombucha-Ratgeber](#). Das ist Deutschlands größter Online-Ratgeber zu Kombucha. Dort finden Sie oft schon die richtigen Antworten schnell und unkompliziert. Alle Fragen sind dort übersichtlich nach Themenbereichen gegliedert und die Antworten leicht zu finden.

Inhaber von Original-Kombucha.de ist Buchautor

Interessierte finden all unser Wissen in dem erfolgreichen Buch:

„Kombucha selbst machen. Tipps und Wissenswertes direkt vom Hersteller“.

Autor ist Harald Karl, Inhaber von Original-Kombucha.de. Sie können das Buch über unseren Online-Shop: [Original-Kombucha.de](#) beziehen. Hier erhalten Sie auch unsern Original-Kombucha-Teepilz OkiraVit® mit Ansatzflüssigkeit im Start-Set und im Komplett-Set mit allem, was Sie für die Kombucha-Herstellung zu Hause benötigen. [> Buch kaufen](#)

Bezugsquelle: [Original-Kombucha.de](#)