

TECHNISCHE UNIVERSITÄT MÜNCHEN · ZIEL – Abt. Mikrobiologie  
Weihenstephaner Berg 3 · 85350 Freising · GERMANY

**Original-Kombucha.de**  
**Inh. Harald Karl**  
**Josefstraße 35**

**82441 Ohlstadt**



**Z I E L**  
Zentralinstitut für  
Ernährungs- und  
Lebensmittelforschung

Abteilung Mikrobiologie  
Univ.-Prof. Dr. Siegfried Scherer

Dr. Mareike Wenning  
Tel. +49 (0)8161 71 2258  
Labor +49 (0)8161 71 5098  
Fax +49 (0)8161 71 4492  
mareike.wenning@wzw.tum.de

Dokument: hk100209  
22. April 2010

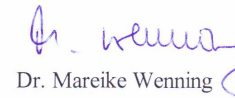
## Mikrobiologischer Befund

### Proben

Kombucha-Pilz und Getränk

### Ergebnisse

Die Analyse des Teepilzes als auch des Tees selber bestätigte das Vorhandensein von Hefen und Essigsäurebakterien, die in der Literatur als die typische Symbiose von Kombucha-Pilzen beschrieben sind (vgl. u.a. Günther W. Frank, Kombucha – das Teepilz-Getränk. 17. Auflage, Ennsthalter Verlag, Steyr, 1989, S. 108-109). Die Hefen wurden als *Debaryomyces* sp., die Essigsäurebakterien als *Gluconoacetobacter* sp. identifiziert.



Dr. Mareike Wenning

- Arbeitsgruppenleiterin -

## Analysenbericht

Betr.:

- Populationsanalyse (Bakterien und Hefen)

### **Analysenauftrag**

Ihr Schreiben vom 07.02.2010

### **Ihr Zeichen**

--

### **Probeneingang**

09.02.2010

### **Analysenbeginn**

09.02.2010

### **Unsere Auftragskennung**

hk100209

### **Prüfgegenstand**

Kombucha-Kultur

### **Probenbeschaffenheit bei Erhalt**

Äußerlich visuell unauffällig

### **Schadensfallbeschreibung**

--

### **Auftragspezifikation**

Untersuchung auf Hefen und Essigsäurebakterien

### **Analysenumfang**

Isolierung, Separierung, Differenzierung, Mikroskopierung, Identifizierung

### **Methode normal**

Standardmethoden

### **Methode speziell**

FTIR-Spektroskopie

### **Berichtsspezifikation**

--