



7 Dinge auf die Sie beim Kauf von Kombucha achten müssen

Kombucha besteht aus einer Lebensgemeinschaft perfekt aufeinander abgestimmter Mikroorganismen, die eine Art Symbiose miteinander eingegangen sind, da sie sich gegenseitig nutzen. Das breite Spektrum an vitalen Inhaltsstoffen ist bei Kombucha in seiner Zusammensetzung trotz der kultureigenen Variationsvielfalt kulturtypisch und kann durch verschiedene Einflüsse gestört, also verfälscht bzw. verunreinigt sein.

Dass Kombucha nicht gleich Kombucha ist, ist nur wenig bekannt. Weil es hier deutliche Unterscheide gibt, haben wir es mit Gründung von Original-Kombucha.de zu unserer Passion gemacht, das Original zu schützen und den Menschen Original-Kombucha in ursprünglicher und gleichbleibender Qualität anzubieten. Unser Markenname OkiraVit schützt das Original und ist Garant für diese Qualität. Die Ursachen für diese Verfälschungen bzw. Verunreinigung sind vielfältig und werden hier im Detail beschrieben.

Wodurch kann Kombucha verunreinigt sein und woran ist das zu erkennen?

Die Unterschiede zwischen der originalen Kombucha-Kultur und den anderen sind äußerlich erst einmal nicht zu sehen. Wir möchten Ihnen aufzeigen, durch welche Einflussfaktoren die die Qualität der Kombucha-typischen Mikroorganismen (Hefen, Enzyme, Bakterien) beeinträchtigt oder verändert werden können oder wie diese sogar ganz absterben. Auch wenn man es erwartet, sind diese nicht unbedingte immer vorhanden oder intakt. Hilfreich ist es, wenn Sie auf die Herkunft achten.

Stellt ein Anbieter gleichzeitig z.B. Kombucha, Kefir, Wasserkefir und ähnliche Gärgetränkekulturen her, geschieht eine meist unbeabsichtigte Veränderung und Verfälschung der originalen Kombucha-Kultur. Hier kommt es unvermeidbar zu einem Austausch der teilweise aeroben, also in der Luft befindlichen Mikroorganismen zwischen den unterschiedlichen Kulturen und natürlich dann, wenn gleichzeitig verwendete Gegenstände nicht ausreichend desinfiziert werden.

Um diese gegenseitige Verunreinigung der Kulturen bei paralleler Zucht unterschiedlicher Gärgetränke zu verhindern, wären enorm aufwändige Schutzmaßnahmen erforderlich, die unverhältnismäßig hohe Kosten verursachen würden. Bei der Zucht in getrennten Räumen müssten keimdichte Schleusen einen Austausch verhindern. Die parallele Zucht im gleichen Raum ist hier jedoch tatsächlich üblich.



Eine Kombucha-Kultur die im engen Kontakt mit Kefir, Wasserkefir oder ähnlichen Getränkekulturen hergestellt wird, kann nicht mehr redlich als „Original“ bezeichnet werden. Der vorgelegte Nachweis kulturtypischer Hefen und Bakterien in Kombucha ist dann nicht mehr aussagekräftig genug, da diese produktionsbedingt mit kulturfremden Hefen und Bakterien systematisch kontaminiert, also verunreinigt werden. Kombucha in nahe gelegenen oder gar in den gleichen Räumen herzustellen verfälscht Kombucha und dann ist Kombucha nicht mehr Kombucha.

Kombucha, Kefir, Wasserkefir etc. sind eben unterschiedlich. Die in räumlicher Nähe gelegenen Produktion oder sogar in gleichen Räumen wäre damit vergleichbar, als würde man in einem Weinfass Bier brauen oder umgekehrt, oder als würde eine Bierbrauerei in den Räumen, in denen sie Bier braut, Wein keltern. Wer käme auf diese Idee?

Wenn Sie eine unverfälschte, originale Kombucha-Kultur kaufen möchten, kaufen Sie diese also nicht bei einem Hersteller, der gleichzeitig andere Gärgetränke-Kulturen wie Kefir, Wasserkefir etc. anbietet. Sie müssen davon ausgehen, dass die unterschiedlichen Kulturen im selben Raum gezüchtet werden, wodurch Kombucha in seinem ureigenen Spektrum der perfekt aufeinander abgestimmten, vitalen Inhaltsstoffe verunreinigt und verfälscht wird.

Kombucha kann auch durch gezieltes Hinzufügen oder durch den Entzug bestimmter Mikroorganismen in seiner ursprünglich, originalen Zusammensetzung grundsätzlich verändert werden. Dies tun manche Händler, auch ohne Ihre Gründe dafür transparent zu machen. Dennoch behaupten sie mitunter, dass es sich bei Ihrer Kultur dennoch um die originale Kombucha-Kultur handle, was, wie bereits erwähnt, leider möglich ist. Jede Veränderung in der typischen Zusammensetzung bleibt jedoch eine Verfälschung und verdient nicht mehr, Original genannt zu werden.

Die kulturtypischen Mikroorganismen sind zwar robust, nehmen aber dennoch Schaden oder sterben ab, wenn Sie nicht mit ausreichender Sachkunde behandelt werden. Zu große Wärme (Pasteurisation, Homogenisierung) bewirkt, dass sämtliche vitalen Mikroorganismen absterben. Zu große Kälte versetzt die Mikroorganismen in eine Art Schlafzustand. Sie sind kaum mehr aktiv. Die nicht mehr nur vorübergehende Aufbewahrung im Kühlschrank über längere Zeit bewirkt eine starke Beeinträchtigung, von der sich die Mikroorganismen jedoch allmählich wieder erholen können.



Achten Sie beim Kauf deshalb auf folgendes:

1. Der Anbieter und sein Angebot

Achten Sie darauf, dass der Anbieter ausschließlich Kombucha herstellt und keine anderen Kulturen mit vitalen Mikroorganismen wie Kefir, Wasserkefir oder Joghurt. Stellt der Anbieter auch andere Gärgetränkulturen her, ist eine Verunreinigung von Kombucha über die Luft durch beispielsweise aerobe Hefezellen fremder Gärgetränkulturen praktisch unvermeidbar.

Achten Sie darauf, dass der Anbieter seine Kombucha-Kulturen nicht mit einem monatelangen Haltbarkeitsdatum vertreibt. Dann ist bei Überlagerung unter Luftabschluss nämlich eine deutlich eingeschränkte Aktivität der vitalen Mikroorganismen die Folge. Ihr Kombucha wird schnell Schimmeln, weil keine ausreichenden vitalen Säuren zum Schutz mehr vorhanden sind und auch nicht genügend gebildet werden.

Achten Sie darauf, dass der Anbieter stichprobenartige Nachweise über mikrobiologische Hygieneuntersuchungen im Sinne des Lebensmittelgesetzes durchführt. Dann können Sie von einer guten Hygiene in Herstellung ausgehen. Die Produktion muss unter der Aufsicht des Gesundheitsamtes stehen und die Räume den entsprechenden lebensmittelrechtlichen Anforderungen entsprechen. Hier überprüft ebenfalls die Lebensmittelüberwachung des Gesundheitsamtes.

2. Der Anbieter-Service (Erreichbarkeit bei Fragen)

Immer wieder kommt es vor, dass sich beim selber Brauen Fragen auftun, denn Kombucha entwickelt sich immer anders, ja nach den umgebenden Einflüssen (Wasser, Tee, Zucker, Temperatur etc.) Es ist gut zu wissen, dass Sie im Zweifelsfall von Ihrem Kombucha-Lieferanten wirklich kompetente Antworten bekommen. Er stellt Ihnen kostenlos umfassende Informationen in einem Ratgeber zur Verfügung und ist für fachkundige Unterstützung erreichbar per Email oder auch telefonisch, wenn die angebotenen Informationen nicht ausreichen. Dann müssen Sie nicht umständlich in Foren oder Communities Fragen stellen und Antworten suchen bei einer fragwürdigen Antwortqualität.

Gute Amazon Bewertung sind auch ein hilfreicher Hinweis.



Von privat weiter gegebenen Kulturen kann man Glück haben. Das Risiko für Verunreinigungen ist jedoch groß, wenn keine ausreichende Hygiene eingehalten wurde.

3. Der Kombucha-Teepilz

Kombucha wird im Englischen SCOBY (Symbiotic Culture of Bacteria and Yeast – Symbiotische Kultur aus Bakterien und Hefen) genannt. Darunter wird meist der Kombucha Teepilz verstanden, der aber immer nur in qualitativ gleichwertiger Ansatzflüssigkeit existieren kann, also in fertigem, selbstgemachtem Kombucha-Getränk. Manche Kunden sind freudig überrascht, wenn sie einen Kombucha-Teepilz mit Ansatzflüssigkeit bekommen, weil sie es für möglich halten, dass der Teepilz ohne Ansatzflüssigkeit geliefert werden könne. Auch daran zeigt sich, dass die Bedeutung der Ansatzflüssigkeit meist unterschätzt wird. Dazu anschließend mehr.

Ein immer gutes Zeichen ist es, wenn der Kombucha-Teepilz gleichmäßig gewachsen ist und von stabiler Struktur. Hierfür haben wir ein vollkommen natürliches Verfahren entwickelt ohne jegliche Zusätze zu verwenden, mit dem wir fast ausnahmslos besonders gleichmäßig gewachsene Kombucha-Teepilze erhalten. Dieses Verfahren ist unser gehütetes Geheimnis. Hierfür könnten auch nicht deklarationspflichtige regulierende Zusatzstoffe verwendet werden, die sicher manche Anbieter in Unkenntnis unseres Verfahrens nutzen.

Für eine qualitativ hochwertige, Original-Kombucha-Kultur ist das gleichmäßige Wachstum jedoch nicht erforderlich, doch ist es in jedem Fall ein gutes Zeichen.

Ein instabiler und ungleichmäßig gewachsener Teepilz kann ein Zeichen für eine minderwertige Kultur sein, wenn sie beispielsweise mit Kahmhefe verunreinigt ist. Häufig ist jedoch ein Kombucha-Kultur auch aus einem sehr lebhaften und gesunden Gärprozess instabil und kann sehr ungleichmäßig sein. Das ist dann vollkommen normal und überhaupt kein Hinweis für eine Verunreinigung. Auch ist es nicht wichtig, ob der Teepilz schwimmt oder im Gärgefäß abtaucht. Beides ist vollkommen in Ordnung.

Die Größe des Teepilzes ist im Erstansatz nicht wichtig, solange er keine extremen Maße hat. Zu klein (nur wenige Zentimeter) wäre er nicht hinreichend und zu groß würde er unnötig viel Flüssigkeit verdrängen. Im Gärgefäß bildet sich über die gesamte Oberfläche bald ein perfekt passender neuer Teepilz, der zunächst als dünne Membran auf der Oberfläche erscheint. Der Teepilz kann im Gärgefäß abtauchen oder er schwimmt auf der Oberfläche. Beides ist vollkommen normal und kein Qualitätskriterium, auch wenn Neulinge mit Kombucha das Abtauchen oft verunsichert.



Die Behauptung, dass Kombucha durch einen auf der Oberfläche im Gärgefäß schwimmenden Teepilz vor pathogenen Keimen geschützt würde ist nicht richtig, denn der Teepilz ist bereits Bestandteil der Kombucha-Kultur, und keine davon getrennte Einheit. Ein Kontakt mit Fremdkeimen auf der Oberfläche des Teepilzes würde ebenso gut abgewehrt und bekämpft wie der Befall der Flüssigkeit. In beiden Fällen würden die in Kombucha vorhandenen Säuren sich mit denselben Mitteln wirksam dagegen wehren.

4. Die Ansatzflüssigkeit

Die Ansatzflüssigkeit ist der Kernbestandteil der Kombuchakultur. Sie ist nichts Anderes als fertiges Kombucha-Getränk mit dem Unterschied, dass sie beim Kauf einer Kombucha-Kultur einen höheren Säuregehalt haben sollte als das Kombucha-Getränk üblicherweise. Achten Sie darauf, dass der Anbieter dies berücksichtigt und sein Start-Set mit einem tendenziell höheren Säuregehalt liefert. Ein hoher Säuregehalt ist eine zusätzliche Sicherheitsstufe für eine hygienisch einwandfreie Kultur, dann Säure ist der Feind von unerwünschten, pathogenen Fremdkeimen.

Die Menge der Ansatzflüssigkeit zum „animpfen“ sollte ungefähr 10 % der Menge des gezuckerten Tees betragen, der Kombucha werden soll, also 100 ml je Liter. Je saurer die Ansatzflüssigkeit, also je niedriger der PH-Wert ist, desto weniger ist nötig. Hier kann man großzügig mit umgehen. Und um keine unangenehme Überraschung zu erleben, wenn Kombucha wegen einer sehr sauren Ansatzflüssigkeit schneller als gewohnt säuert, sollten Sie den Kombucha einfach nach wenigen Tagen bereits schon probieren. Hier ist ein Strohhalm gut geeignet. Bei zu wenig Ansatzflüssigkeit mit niedrigem PH-Wert kann der Ansatz schnell Schimmeln.

5. Bio-Qualität

Achten Sie auf die Bio-Qualität des Kombucha-Start-Sets. Die ist an der Bio-Zertifizierung, und der Auslobung mit dem Bio-Siegel zu erkennen. Dann ist Kombucha immer eine Bio-Kultur, weil sie ausschließlich mit Bio-Tee und Bio-Zucker hergestellt wurden. Dass der Teepilz selbst nicht „Bio-Teepilz“ genannt werden darf, obwohl er aus derselben Bio-Kultur stammt, wird in den Bundesländern unsinnigerweise uneinheitlich geregelt und ist in Bayern bspw. nicht zulässig, ändert aber nichts an seiner Bio-Qualität. Und nur dann gibt es keine Rückstände von Herbiziden, Pestiziden und beispielsweise Bakterizide (Glyphosat), die bei Zucker und Tee als Pflanzenschutzmittel eingesetzt werden und auch gegen Bakterien wirken.



Da Bakterizide sämtliche Bakterien abtöten, töten sie auch die ab, die in der Kombucha-Kultur zum gewünschten Gärprozess beitragen. Damit dies nicht geschehen kann ist die Bio-Qualität bei Kombucha besonders wichtig, auch für zu Hause beim selber brauen.

6. Die Wasserqualität

Achten Sie auf die Wasserqualität, denn Wasser ist bei Kombucha der Hauptbestandteil. Wir verwenden für unseren Kombucha frisches Bergquellwasser, das besonders ursprünglich und rein ist. Hierin ist auch die hexagonale Anordnung der Wassermoleküle noch ursprünglich gegeben. Leben Sie in einer städtischen Region, ist es sicher sinnvoll, das Wasser zu filtern gegen chemische Rückstände. Die biologische Reinheit ist durch das Abkochen des Wassers immer gegeben.

7. Und hier bekommen Sie die Kombucha-Kultur, die alle genannten Kaufempfehlungen erfüllt:

Original-Kombucha.de ist Ihre Bio-Manufaktur mit über 25-jähriger Erfahrung in Herstellung und Pflege der Kombucha-Kultur. Wir gewährleisten schnellen, sicheren Versand und die Herstellung mit viel Liebe und Leidenschaft zum Detail, unter strengsten Kontrollen und mit den besten Zutaten für Kombucha.

Wir sind Deutschlands erste, bio-zertifizierte Kombucha Manufaktur für den Original-Kombucha-Teepilz in Markenqualität. Wir haben uns kompromisslos und mit Leidenschaft dem Original verpflichtet. Unter unserem Namen „Original-Kombucha.de“ haben wir inzwischen Maßstäbe gesetzt, an denen sich andere Anbieter orientieren. Nicht selten behaupten diese jedoch nur - aus unserer Sicht unberechtigt, „das Original“ anzubieten, denn sie erfüllen die hier genannten Qualitätsmaßstäbe für die Reinheit der Kultur nicht, sei es wissentlich, aus Sorglosigkeit oder aus Unkenntnis. Original-Kombucha ist jedoch unsere Domäne und Passion.

Mit fachkundigem Wissen verschiedener Lebensmittelchemiker, Ernährungswissenschaftler und der Kenntnis zahlreicher Studien haben wir Rahmenbedingungen für eine kontrollierte Zucht unter idealen Bedingungen der originalen Kombucha-Kultur geschaffen. Nur dadurch können wir gewährleisten, dass wir unseren Kunden immer die originale Kombucha-Kultur anbieten können, mit ihrem breiten Spektrum der zahllosen Vitalstoffe, die Kombucha legendär gemacht haben.

Damit auf diesem unübersichtlichen Markt diverser Anbieter von Kombucha für alle, die Kombucha selbst machen wollen eine Orientierung einfach möglich ist, haben wir unser



Original deshalb, wie oben bereits beschrieben, mit dem Markennamen OkiraVit geschützt, denn der Name „Original-Kombucha“ selbst kann leider nicht geschützt, kann also von jedem verwendet werden, ohne Qualitätsnachweis.

Mit OkiraVit-Kombucha haben Sie das Gefühl der Sicherheit auch nach dem Kauf:

Sie haben Original-Kombucha aus Reinkultur, also genau das legendäre Kombucha, dem in zahllosen Erfahrungsberichten geradezu wundersame Kräfte zugeschrieben werden. Damit werden Sie auch nach dem Kauf lange zufrieden sein. Mit OkiraVit erhalten Sie sicher immer das Original!

Original-Kombucha = OkiraVit®

Kombucha ist unsere Passion.

[Original-Kombucha.de, OkiraVit.](#)

Wir 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](#)

Alle hier dargestellten Informationen und Hinweise sind mit größter Sorgfalt zusammengestellt und von uns geprüft. Eine Garantie für die Aktualität, Vollständigkeit und Richtigkeit der Angaben können wir jedoch nicht geben. Wir übernehmen keine Haftung für Schäden oder Unfälle in diesem Zusammenhang. Bitte setzen Sie bei der Anwendung unserer Empfehlungen, Hinweise und Tipps auch Ihr persönliches Urteilsvermögen ein und nutzen Sie Ihre Erfahrungen im richtigen und sicheren Umgang mit Lebensmitteln.