



7 Dinge auf die Sie beim Kauf von Kombucha achten müssen

1. Der Kombucha-Teepilz (Scoby)

Kombucha wird im Englischen SCOBY (Symbiotic Culture of Bacteria and Yeast – Symbiotische Kultur aus Bakterien und Hefen) genannt.

Sie erhalten von uns immer einen Scoby in genau der Größe, die zur Herstellung der entsprechenden Menge Kombucha passt. Aus jahrzehntelanger Erfahrung kennen wir die entsprechenden Größenverhältnisse genau.

Ein besonders großer Scoby ist nicht sinnvoll. Die Werbung mancher Anbieter mit besonders großen Scobys ist Bauernfängerei. Eine besonders großer Scoby verdrängt unnötig viel Flüssigkeit. Die Begründung, dass ein besonders großer Scoby Kombucha besser vor Fremdkeimen schützen würde, wenn er die ganze Oberfläche bedeckt ist falsch, denn der Scoby ist völlig verbunden mit der Flüssigkeit darunter und keine davon getrennte Einheit. Zudem ist es normal, dass der Scoby im Gärgefäß absinkt. Dann bildet sich ohnehin früher oder später über die gesamte Oberfläche ein perfekt passender, neuer Teepilz. Das beginnt zunächst als eine hauchdünne Membran auf der Oberfläche.

Ein eventueller Kontakt mit Fremdkeimen wird von den vorhandenen Säuren in Kombucha ebenso wirksam bekämpft wie von einem Scoby auf der Oberfläche im Gärgefäß. Zu allererst wird Kombucha vor Fremdkeimen von der Abdeckung auf dem Gärgefäß geschützt. Ideal ist hierfür das Blatt einer Rolle Haushaltspapier, das von einem Gummiring gehalten, die Öffnung des Gärgefäßes fest umschließt.

Der Scoby existiert immer nur in qualitativ gleichwertiger Ansatzflüssigkeit, also in fertigem, selbstgemachtem Kombucha-Getränk. Die Bedeutung der Ansatzflüssigkeit wird 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 zwingend erforderlich, doch ist es in jedem Fall ein gutes Zeichen.



Ein instabiler und ungleichmäßig gewachsener Teepilz kann dann ein Zeichen für eine minderwertige Kultur sein, wenn sie beispielsweise mit Kahlmhefe verunreinigt ist. Eine Kombucha-Kultur kann aber auch durch einen sehr lebhaften und gesunden Gärprozess instabil und ungleichmäßig sein. Dann ist die Unregelmäßigkeit normal und unbedenklich.

2. 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 Vermischung von Kombucha über die Luft durch beispielsweise aerobe Mikroorganismen fremder Gärgetränkulturen praktisch unvermeidbar. Bei der Herstellung zu Hause brauchen Sie dies nicht zu beachten.

Mehr zur originalen Kombuchakultur erfahren Sie weiter unten im Abschnitt: „Was ist Original-Kombucha und wie kann es zu Verunreinigungen der Kultur kommen?“

Achten Sie darauf, dass die Kombucha-Kultur nicht mit einem monatelangen Haltbarkeitsdatum angeboten wird. Durch die Überlagerung unter Luftabschluss wird die Aktivität der vitalen Mikroorganismen deutlich eingeschränkt. Säuren können sich unter Luftabschluss nicht entwickeln oder geschädigt werden. Überlagerter Kombucha kann deshalb einen neuen Ansatz oft nicht ausreichend ansäuern, was schnell zu Schimmel und Befall von anderen Fremdkeimen führen kann.

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

3. Der Anbieter-Service (Erreichbarkeit bei Fragen)

Immer wieder kommt es vor, dass sich beim Selberbrauen 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 und Informationen in einem Ratgeber zur Verfügung und ist für fachkundige Unterstützung erreichbar (per Email oder auch telefonisch), wenn die angebotenen Informationen nicht ausreichen.

Gute Amazon Bewertung sind auch ein hilfreicher Hinweis.



Mit von privat weitergegebenen Kulturen kann man Glück haben, das Risiko für Verunreinigungen ist jedoch groß, wenn keine ausreichende Hygiene eingehalten wurde.

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 Bio-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 nicht die hier genannten Qualitätsmaßstäbe für die Zucht aus Reinkultur, 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 können Sie sich sicher sein, dass Sie das Original haben aus Reinkultur, also genau den legendären 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!

Was ist Original-Kombucha und wie kann es zu Verunreinigungen der Kultur kommen?

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 kaum bekannt. Weil es hier deutliche Unterschiede 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 oder auch Verunreinigung sind vielfältig und werden hier im Detail beschrieben.

Wodurch kann Kombucha verfälscht oder 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 zeigen auf, durch welche Einflussfaktoren die die Qualität der Kombucha-typischen Mikroorganismen (Hefen, Enzyme, Bakterien) beeinträchtigt oder verändert werden können. Sie können sogar ganz absterben. Obwohl man aus guten Gründen meint, von einem Anbieter eine originale Kombucha-Kultur zu erhalten, sind die Kombucha-typischen Mikroorganismen tatsächlich nicht unbedingt vorhanden oder intakt. Hilfreich ist es, wenn Sie auf die Herkunft achten.

Stellt ein Anbieter gleichzeitig z.B. Kombucha, Kefir, Wasserkefir und ähnliche Gärgetränkulturen her, geschieht immer eine Veränderung und Verfälschung der originalen Kombucha-Kultur. Das wirklich echte Original ist aus Reinkultur und hat keine Vermischung der unterschiedlichen Mikroorganismen und trägt den Markennamen OkiraVit®. Um Verunsicherungen gleich an dieser Stelle vorweg zu nehmen: Wenn Sie unseren Kombucha aus Reinkultur zu Hause auch bspw. neben Kefir herstellen, funktioniert das selbstverständlich, auch wenn es früher oder später zu dem beschriebenen Austausch der Mikroorganismen kommt. Die Folgen dieser Vermischung kann niemand in ihrer



Wirkung seriös einschätzen. Das Original definiert sich jedoch aus Reinkultur und genau ohne diese Vermischung.

Es kommt bei paralleler Zucht verschiedener Getränkekulturen der Anbieter unterschiedlicher Getränkekulturen unvermeidbar zu einem Austausch der teilweise aeroben, also in der Luft befindlichen Mikroorganismen und natürlich dann, wenn gleichzeitig verwendete Gegenstände nicht ausreichend desinfiziert werden. Um diese gegenseitige Vermischung 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.

Der vorgelegte Labornachweis kulturtypischer Hefen und Bakterien in Kombucha ist dann nicht mehr aussagekräftig genug, da diese produktionsbedingt mit kulturfremden Mikroorganismen systematisch vermischt werden. Der Labornachweis ist zu ungenau, um hier ausreichend zu differenzieren. Kombucha in nahe gelegenen oder gar in den gleichen Räumen herzustellen kann keine Reinkultur mehr gewährleisten. Hier liegt der Unterschied liegt im Detail. Eine Kombucha-Kultur, die im engen Kontakt mit Kefir, Wasserkefir oder ähnlichen Getränkekulturen hergestellt wird, kann nicht mehr redlich als „Original“ bezeichnet werden.

Kombucha, Kefir, Wasserkefir etc. sind unterschiedlich. Die Produktion in räumlicher Nähe oder sogar in den gleichen Räumen wäre damit vergleichbar, als würde eine Bierbrauerei in den gleichen Räumen Bier brauen in denen sie Wein keltert oder umgekehrt. Wer käme auf diese Idee? Zu Hause können Sie auch in diesem Beispiel die unterschiedlichen Getränke natürlich lagern und trinken.

Wenn Sie jedoch eine unverfälschte, originale Kombucha-Kultur erwerben 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 verfälscht wird.

Kombucha kann auch durch gezieltes Hinzufügen oder durch den Entzug bestimmter Mikroorganismen in seiner ursprünglich, ureigenen 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 und ureigenen Zusammensetzung bleibt jedoch eine Verfälschung und verdient es 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 dann weniger aktiv. Die nicht mehr nur vorübergehende Aufbewahrung im Kühlschrank über längere Zeit bewirkt eine Beeinträchtigung, von der sich die Mikroorganismen jedoch allmählich wieder erholen können. Monatelange Lagerung unter Luftabschluss ist schädlich.

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](#)