

• DIE KULTURENBRAUEREI •



Das Fairment-Team bedankt sich für Deine Unterstützung! Wir hoffen, Du hast genauso viel Freude am Fermentieren wie wir und Spaß beim Ausprobieren neuer Rezepte.

Bist du schon in unserer "Kombucha Deutschland" Facebookgruppe? Dort kannst du dich mit vielen anderen begeisterten Brauern austauschen.

Auf Deinen nächsten Einkauf in unserem Shop möchten wir Dir als Dankeschön bei uns 10% Rabatt auf die nächste Bestellung geben. Viele weitere, spannende Produkte warten dort auf Dich.

Nutze beim Zahlen einfach diesen Code:

**"junkombucha10"**

Über eine ehrliche Bewertung in unserem Shop und / oder bei Amazon freuen wir uns als Manufaktur sehr!

Vielen Dank und fröhliches Blubbern!

# Original Jun-Kombucha Anleitung

# volles

Alles Wissenswerte, Rezepte &  
mehr zu Jun-Kombucha auf  
[www.fairment.de](http://www.fairment.de)  
[www.fb.com/fairment](https://www.fb.com/fairment)



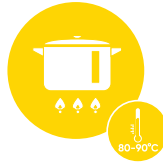
# Leben

# Das Rezept

## für Deinen perfekten Jun-Kombucha - Einfach und verständlich erklärt.

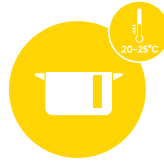
Jun-Kombucha ist ein Gärgetränk, das mit Hilfe einer Kombuchakultur (Teepilz und Flüssigkeit) bestehend aus Hefen und Bakterien angesetzt wird

1L Wasser  
~1-2 Teelöffel (8g) Tee  
~3-4 Esslöffel (60-80g) Honig  
Jun-Teepilz inklusive seiner Flüssigkeit  
(Für die Zubereitung von jeweils 2 oder 3 Liter Jun-Kombucha gilt es, die Zutatenliste anteilig x2 und x3 zu nehmen)



1 Die gewünschte Menge Wasser in einem Kochtopf, Boiler oder Wasserkocher zum Sieden bringen (wir empfehlen und benutzen ausschließlich gefiltertes Wasser).

1



2 Den süßen Tee nun auf Zimmertemperatur abkühlen lassen (20 - 25 °C). Dieser Punkt ist besonders wichtig, denn die Jun-Kombuchakultur verträgt keine heißen Temperaturen. Sie ist schließlich lebendig! Danach die Flüssigkeit in das mitgelieferte Glas geben.

4



3 Nun werden auf jeden Liter Wasser 3-4 Esslöffel (60-80g) Honig in die noch heiße Flüssigkeit gegeben. Solange rühren bis sich der Honig vollständig aufgelöst hat.

3



2 Für jeden Liter Wasser 1-2 Teelöffel (8g) von dem Tee in das Sieb geben und den Tee maximal 8 Minuten ziehen lassen. Nach einiger Zeit Teeblätter abseihen bzw. Teenetz/Teebeutel/ Tee-Ei entfernen.

2



5 Jetzt wird die sogenannte Starterflüssigkeit oder Impfung hinzugefügt. Dabei handelt es sich um nichts anderes als gewöhnlichen Jun-Kombucha. Dafür wirst Du in Zukunft immer eigenen, fertigen Jun-Kombucha verwenden können.

5



6 Nun wird die Kombuchakultur in die Flüssigkeit hinein gelegt. Nicht wundern, manchmal sinkt der Pilz auf den Grund, manchmal schwimmt er oben. Beides ist vollkommen richtig und kein Grund zur Sorge.

6



7 Die Öffnung des Gärgefäßes mit einem luftdurchlässigen Tuch (Geschirrtuch oder Küchenpapier) abdecken und mit einem Gummiband fixieren. Das schützt vor Essigfliegen und anderer Kontamination.

7



9 Das Gärgefäß an einen warmen, ruhigen Ort stellen. Wichtig für den Pilz ist eine Mindesttemperatur von 21°C (besser 25°C) und ein wenig frische Luft. Licht benötigt er hingegen nicht. Eine zu grelle Beleuchtung schadet aber!

9



9 Nach 3-4 Tagen testest Du, ob dir der Jun-Kombucha schon sauer genug ist. Wenn ja, entfernst Du das Tuch, entnimmst den Teepilz und legst ihn für's Erste auf einen Teller. Entweder kannst Du ihn nun direkt für den nächsten Ansatz verwenden oder mit etwas Flüssigkeit in einem luftdichten Gefäß im Kühlschrank aufbewahren.

9



8 Nun ca. 85 % des fertigen Jun-Kombuchas mit Hilfe des mitgelieferten Trichters durch das Sieb in Flaschen füllen, diese luftdicht verschließen und 1-3 Tage bei Raumtemperatur stehen lassen, damit sich Kohlensäure bilden kann. Dann die Flaschen vor dem Öffnen erst mal kalt stellen. Kalt hält sich das Getränk sehr lange und schmeckt natürlich besser. 15% verbleiben als neue Starterflüssigkeit im Glas. (Je saurer der Jun-Kombucha ist, desto weniger Kombucha wird gebraucht, um anzupumpfen).

8