

## Information über meinen Kombucha Teepilz

Hallo ihr möglichen Fans des Kombucha Tee Getränkes :-)

Am 14.April 2006 zog bei mir ein kleiner Tee Sprössling in mein kleines Reich ein.

Dieses kleine Exemplar (ein Geschenk das ich zu schätzen gelernt habe :-)) wurde mit viel Sorgfalt und Fürsorge in sein neues Heim gebettet.

Vor seinem Einzug habe ich natürlich entsprechende Vorsorge getroffen, so dass auch ja nichts fehle.

Die nötige Dunkelheit und Ruhe fand mein Zögling in meinem Zimmer, ohne Hip - Hop Klänge und mit einem Fliegengitter am Fenster. :-)

## Information über meinen Kombucha Teepilz

Ich brauchte folgendes:

- Ein Gefäß aus Steingut oder Ton im oberen Bereich möglichst nicht kleiner werdend, damit sich der Pilz gut herausnehmen lässt.
- Schöpflöffel, Sieb, Schöpflöffel, Trichter jeweils aus Plastik bitte, weil es dem Pilz sonst schlecht geht.
- Schwarzen oder grünen Tee (ca 10-12g pro 1l Tee) sowie ca. 100g Zucker je Liter Tee.
- Ein sauberes Geschirr Handtuch (möglichst gebügelt wie bei Mutti ) und breites Gummiband zum Abdecken und Schließen des Gefäßes, damit zwar Luft aber alles andere nicht hindurch kommen kann.

## Information über meinen Kombucha Teepilz

Nun hieß es also brav abwarten, jeden Tag freundliche Worte (wenn ihr mit Reiki vertraut seid, wisst ihr ja Bescheid), und nach ungefähr 10-14 Tage Geduld und Muße...Getränk abschütten, Pilz und Gefäß säubern, Ansatzflüssigkeit rein (ca. 100ml pro Liter Tee).

Inzwischen stehen 2 Rumtöpfe meines Tee Getränkes inklusive Pilz aus eigener Nachzucht in meinem Heim. :-)  
Mittlerweile habe ich bereits einiges dazugelernt und ausprobiert.

## Information über meinen Kombucha Teepilz

### Meine Tipps:

1. Gefäß mit Messbecher füllen, dann kennt ihr den genauen Inhalt, logo, und denkt dran, dass euer Pilz auch noch Platz braucht, also nicht so voll schütten.:-) Jaaa auch da spreche ich aus Erfahrung, denn dass der kleine Pilz auch noch Nachwuchs unter der Oberfläche zaubert, ist mir spätestens beim Umschütten klar geworden, als ungefähr 1 Liter Tee flöten ging, weil noch was aus dem Gefäß platschte, oje ... also vorsichtig...
2. Grüner Tee ist nicht so bitter im Geschmack und für Mitmenschen geeignet, die mit Problemen mit dem Magen zu kämpfen haben (Galle, Bauchspeicheldrüse...), wegen der Säure im Getränk nach der Umwandlung.

## Information über meinen Kombucha Teepilz

3. Bei Ebay gibt es eine grandiose Auswahl zum Schnäppchen Preis. Ihr solltet nur darauf achten euch das Paket versichert senden zu lassen, möglichst über Hermes Versand, da diese für den Schaden, der bei Bruch entstehen kann bei mir ohne viel Theater (Schadensmeldung, Aufnahme, Wartezeit ca. 1 Woche) aufkommen. Da habt ihr also diesen Ärger nicht! Allerdings müßt ihr noch einmal mitbieten. Was solls, bringt ja auch Spaß, oder?!

Viel Spaß beim probieren wünscht  
Eure Chaosbraut

Empfohlener Link und tolle Rezepte:

<http://www.kombucha.de>