

## Zweite Fermentation: Kombucha mit Obst verfeinern



Ihr mögt euren selbst gemachten [Kombucha](#) extra prickelnd und besonders sprudelig? Dann ist die zweite Fermentation von Kombucha im Kühlschrank ein absoluter Geheimitipp für euch "Fortgeschrittene"! Das fruchtig-herbe Aroma eures Kombucha-Drinks harmoniert dabei hervorragend mit dem Obst und mit allen

Fruchtsäften, die man für eine zweite Fermentation hinzufügt.

Das Vorgehen ist ganz einfach: Zunächst lasst ihr euren [Kombucha-Pilz \(Scoby\) von Wellness-Drinks](#) ganz normal fermentieren, so wie es in unserem [Kombucha-Rezept](#) beschrieben wird. Anschließend entfernt ihr den Kombucha-Pilz, den ihr ja (zusammen mit etwas Ansatzflüssigkeit) wieder für den nächsten "normalen" Ansatz braucht. Euer Scoby mag die Kälte des Kühlschranks nicht und könnte außerdem durch Obst und Fruchtsaft verderben. Für die zweite Fermentation verwendet wird also nur das fertige Kombucha-Getränk.

Gebt zu dem fertig fermentierten Getränk frische Himbeeren, Erdbeeren, Kirschen, Holunderblüten oder Rosinen und andere Trockenfrüchte. Oder füllt eine zu zwei Dritteln gefüllte Flasche Kombucha mit fertigen Fruchtsäften auf. Probiert selbst aus, was euch schmeckt! Das Getränk bekommt eine andere Farbe und übernimmt den Fruchtgeschmack.



Der Trick bei der zweiten Fermentation besteht darin, im fertigen Kombucha-Getränk noch einmal kurz den Zuckergehalt zu erhöhen. Die zahlreichen Mikroorganismen im Getränk finden wieder neue Nahrung und beginnen sehr schnell damit, fleißig Kohlensäure zu produzieren.

Durch die neuen Nährstoffe für die Kombucha-Kultur kommt es zu einer zweiten, schnelleren Gärung. Solltet ihr keine Früchte oder Säfte zur Hand haben, könnt ihr dafür auch einfach 1-2 EL Zucker in die Flasche geben.

Wenn ihr den Kombucha bei der zweiten Fermentation in einer leicht verschlossenen Flasche aufbewahrt, wird er so innerhalb von 1-2 Tagen prickelnd und sprudelig.

Aber Achtung: Überschüssiger Druck sollte noch entweichen können. Bewahrt die fertige Mischung immer im Kühlschrank auf.

[Kombucha Drink mit Teepilz jetzt bestellen ...](#)