

Den Säuregrad messen: der pH-Wert im Kombucha-Getränk

Der erfahrene Kombucha-Genießer entwickelt mit der Zeit ein recht genaues Gefühl dafür, wann das Kombucha-Getränk fertig ist. Aber wie misst man den Grad der Ansäuerung, wenn man sich unsicher ist?

Die gängige Skala, mit der man den Säuregrad einer Flüssigkeit bestimmt, ist der pH-Wert. Der pH-Wert reicht von 0 bis 14, wobei die Mitte (pH-Wert 7) exakt einer neutralen Lösung entspricht. Vollkommen reines Wasser hat also den pH-Wert 7. Alles über pH 7 nennt man basisch oder alkalisch (z.B. Seife, Natronlauge, Zement oder Bleichmittel), alles unter pH 7 hingegen sauer. Regen hat einen durchschnittlichen pH-Wert von 5,5, genau wie frisch gekochter Tee. Orangen- oder Apfelsaft ist mit pH 3,5 bereits wesentlich saurer, Essig hat einen pH-Wert von durchschnittlich 2,5, während menschliche Magensäure (bei nüchternem Magen) einen pH-Wert von 1 bis 1,5 aufweist.



Im Fachhandel, z.B. in Apotheken oder beim Zoohändler, erhalten Sie recht günstig Teststreifen, mit denen sich auch der pH-Wert des frisch angesetzten Kombuchas und des fertig vergorenen Kombucha-Getränks relativ genau bestimmen lässt. Die Teststreifen färben sich je nach Säuregrad der getesteten Flüssigkeit ein und werden mit einer fertig mitgelieferten Farbskala verglichen. Auch ohne Übung gelingt es Ihnen so leicht, immer den perfekten Kombucha-Ansatz herzustellen und den richtigen Moment abzapfen, wenn das Kombucha-Getränk "reif" für den Genuss ist. Wie gesagt: Dieser Aufwand lohnt sich eigentlich nur, wenn Sie unsicher sind oder noch keine Erfahrung mit der Kombucha-Herstellung haben. Wer sich genau an die Vorgaben unserer [Kombucha Anleitung zur Herstellung](#) hält, kommt auch sehr gut ohne pH-Teststreifen aus.