

• 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 "Kefir, Wasserkefir, Milchkefir, Ginger Root, Fermentation, Gärgetränke 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:

"wasserkefir10"

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

Vielen Dank und fröhliches Blubbern!

Original Wasserkefir Anleitung

volles

Alles Wissenswerte, Rezepte & mehr zu Wasserkefir auf
www.fairment.de
www.fb.com/fairment



Leben

Das Rezept

für Deinen perfekten Wasserkefir – Einfach und verständlich erklärt.

(Wasserkefir, auch Tibicos genannt, ist ein kohlenensäurehaltiges Gärgetränk, das mit Hilfe einer Wasserkefirkultur (Kristalle) bestehend aus Hefen und Bakterien angesetzt wird)

Zutaten für 3 Liter Kombucha

3 L Wasser

Ca. 7-8 Teelöffel, bzw. 90g Wasserkefirkristalle

Ca. 9-10 Esslöffel, bzw. 180g Zucker
(Vollrohr, Rohrohr, oder weiß)

Ca. 90 Gramm, bzw. eine Hand voll Bio-Trocken-
früchte (ohne Zusätze und unbehandelt)

4-5 Scheiben Bio-Zitrone, bzw. 20 ml Zitronensaft
oder 100 ml alten Wasserkefir

Fermentationsdauer:

3-6 Tage

(je nach Temperatur und
gewünschtem Geschmack)

Optimale Temperatur:

21 - 27 Grad Celsius



Als nächstes gibst du die Wasserkefirkristalle hinzu und rührst ein paar mal um. Hast Du noch etwas Wasserkefir von deinem letzten Ansatz übrig, kannst du davon auch etwas einrühren und Schritt 5 überspringen.

4



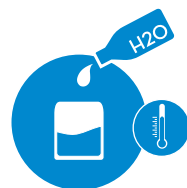
Nun kippst du noch mal 2,5 weitere Liter kaltes Wasser in das Gefäß.

3



Löse nun den Zucker in dem heißen Wasser auf, gib auch die Trockenfrüchte in das Gärgefäß und rühre einmal paar mal um. Übrigens: Du kannst hier auch mit frischen Bio-Früchten experimentieren (z.B. Beeren, Steinobst oder Zitrusfrucht).

2



Gib einen halben Liter heißes Wasser in das Gefäß. Wir empfehlen (bestenfalls gefiltertes) Leitungswasser oder Mineralwasser ohne Kohlensäure.

1



Damit sich keine fremden Keime (z.B. Schimmel) einnisten können, gibt es einen einfachen Trick. Dazu musst Du einfach ein paar unbehandelte Zitronenscheiben und/oder Zitronensaft einrühren. Säure schützt vor fremden Kulturen.

5



Verschließe das Gärgefäß locker mit dem Deckel, so dass noch etwas Gas entweichen kann. Zur Not kannst du auch eine Klarsichtfolie mit einem Gummi befestigen oder einen kleinen Teller oder Untersetzer zum Abdecken nehmen. Jetzt stellst du dein Gärgefäß an einen warmen, ruhigen Ort. Wichtig für den Wasserkefir ist eine Raumtemperatur über 19°C und im besten Fall ein dunkler Ort. Eine zu grelle Beleuchtung, vor allem durch Sonnenlicht, kann der Kultur schaden.

6



9

Du hast es geschafft! Jetzt kannst Du wieder bei Punkt 1 beginnen. Deine Kefirkristalle werden sich vermehrt haben. Du hast zu viele? Dann verschenke sie doch an gute Freunde!



8

Die Kefirkristalle kannst du mit etwas von deinem schon fertigen Wasserkefir für den nächsten Ansatz wiederverwenden, verschenken oder sogar essen. Von einer frischen Zuckerlösung bedeckt (60g Zucker pro Liter Wasser) kannst du sie auch im Kühlschrank verschlossen für ca. 3 Wochen aufbewahren und das Brauen pausieren.



7

Nach 3 Tagen testest du, ob dir der Wasserkefir schmeckt. Noch zu süß? Zu wenig sauer? Zu wenig Kohlensäure? Dann lasse ihn noch 1-2 Tage stehen und koste ihn immer wieder. Ist dies der Fall, fülle das fertige Getränk mit einem Sieb durch einen Trichter in Flaschen ab und verschließe diese luftdicht. Für mehr Kohlensäure lässt du deine Flaschen ca. 1-2 Tage bei Raumtemperatur stehen (das nennt man Zweitfermentation). Dann stellst du die Flaschen erst mal kalt. Kalt hält sich dein Wasserkefir länger (ca. 4 Wochen im Kühlschrank, bevor er stark den Geschmack verändert) und schmeckt natürlich noch besser. Die Trockenfrüchte und Zitronenscheiben kannst du essen, kompostieren oder entsorgen.