

Servus!



München im Februar 2020

Pressemeldung: München's erste Kombucha Manufaktur
Endlich gibt es in München köstlichen, lebendigen Kombucha!

Kombucha

- fermentierter Tee, der seit Jahrtausenden als Elixir des Lebens gilt
- ein Megatrend, der gerade aus den USA auf den europäischen Kontinent schwappt
- von Kombuco Fizz wird mit viel Liebe & Handarbeit in einer kleinen Manufaktur hergestellt
- aktuell zu haben in Pur oder mit Minze, Ingwer-Zitrone sowie mit Saisonalen Noten

In der Weltstadt München suchen Bewohner und Besucher aus aller Welt eines vergeblich: frischen Kombucha. Der Heißhunger bzw. Durst nach dem fermentierten Tee und das Interesse daran steigt seit Jahren. Zu Recht, wie die Gründer von Münchens erster Kombucha Manufaktur finden. Kombucha schmeckt gut und tut gut! Dafür wird in der kleinen Manufaktur der Kombuco GmbH grüner und schwarzer Tee in kleinen Chargen fermentiert. Das Ergebnis ist ein Erfrischungsgetränk mit feiner Kohlensäure und einem säuerlichen Geschmack, der an Cidre erinnert. Kombucha wird als funktionales Getränk gehandelt, das gesundheitsfördernd und anregend wirken soll.

Das Gründerehepaar Sophia und Andreas kennt sich aus im Lebensmittelgeschäft. Der Wunsch nach einer gemeinsamen Unternehmung und die Passion für Kombucha führten zu einem mutigen Schritt für die junge Familie: Beide gaben ihre sicheren Jobs auf, um sich voll dem gemeinsamen Herzens-Projekt zu widmen.

Am Anfang erschien das Vorhaben unpasteurisierten Kombucha herzustellen wie ein Himmelfahrtskommando. Schnell stellte sich heraus, dass die wilde Fermentation für Kombucha nur sehr schwer zu steuern ist. Rat dazu suchte das Gründerteam vergeblich. Erst durch die Kooperation mit einer Hochschule mit Schwerpunkt Lebensmitteltechnologie kam Licht ins Dunkel und es gelang Kombucha in natürlicher und konstanter Qualität herzustellen. Dennoch wird das Naturprodukt Kombucha immer leichte Schwankungen im Geschmackserlebnis zeigen - ähnlich wie Wein einer bestimmten Traube und Region.

Kombuco Fizz Kombucha ist nicht das X-te industriell gefertigte Erfrischungsgetränk, das pasteurisiert ins Regal kommt. Der Kombucha der kleinen Manufaktur wird unpasteurisiert bleiben denn nur so schmeckt er gut und tut gut. Aus Umweltgründen gibt es den Kombucha in der Mehrwegflasche zu kaufen. Zusätzlich arbeiten die Gründer an einem Zapfstation-Konzept für Lifestyle-Locations. So kann nicht nur im Bio-Markt sondern auch im Yoga- oder Fitness-Studio Kombucha selbst gezapft werden. Im Sortiment sind die Geschmacksrichtungen Pur, Minze & Ingwer-Zitrone sowie saisonal limitierte Editionen.

Für Rückfragen stehen wir jederzeit zur Verfügung!

Andreas Reiser
0170 8833007
servus@kombuco.de
www.kombuco-fizz.de



Mix