



Dr. Samuel Hahnemann

Homöopathischer Verein 1907 e.V. Weingarten/Baden

www.homoeopathie-weingarten.de

Kombucha - Das Teepilz-Getränk

Ausarbeitung von Winfried Schöffler

Vereinsmitglied seit 1988, Vorstandsvorsitzender von 2007 bis Januar 2015

Allgemeines

Seit vielen hundert Jahren kennt man im östlichen Russland und in China ein wohlschmeckendes Getränk, über dessen Wirkung wahre Wunder berichtet werden.

Hergestellt wird dieses Getränk aus reinem Wasser, Teekräutern, Honig oder Zucker und einem pilzartigen Membran, welches Kombucha-Pilz oder Kargasek genannt wird. Mit Hilfe dieses Pilzes wird das zubereitete Gemisch vergoren. Hierbei schwimmt der Pilz auf der Oberfläche des Nährsubstrates. Während seines permanenten Wachstumsprozesses gibt er ständig Säuren, Hefen und Bakterien an die Nährflüssigkeit ab. So entsteht ein wohlschmeckendes, erfrischendes und belebendes Getränk.

Es ist eine erstaunliche Tatsache, dass in Gegenden, in denen dieses Getränk zum selbstverständlichen täglichen Bestandteil der Ernährung gehört, ein außergewöhnlich hohes Lebensalter bei bester Gesundheit und Vitalität erreicht wird. Ein großer Teil der dortigen Bevölkerung erreicht ein Alter von weit über hundert Jahren. So wird von einer Japanerin berichtet, welche den Ort Kargasok (Russland) besuchte, dass dort viele gesunde Menschen, alle über 100 Jahre alt, leben. So wird auch berichtet, dass in Kargasok ein 130jähriger Mann, der eine 88jährige Frau geheiratet hatte, beide noch Kinder bekommen konnten!!! Die Japanerin amüsierte sich darüber und wollte das Geheimnis der über 80jährigen Frau entdecken, die kaum eine Falte hatte. Sie fand heraus, dass in jedem Haus Alte und Junge gleichermaßen täglich ungefähr 0,3 Liter Kombucha Tee tranken.

Um diesen Tee machen zu können, erhielt die Japanerin einen speziellen Hefepilz und dazu Anweisungen, wie sie ihn behandeln sollte. Sie nahm ihn mit nach Japan, wo sie fortfuhr, ihn nach den Anleitungen zu züchten. Sie gab ihrerseits ihren Freunden den Hefepilz weiter mit den Anweisungen wie er zu behandeln sei und forderte sie auf, ihn in gleicher Weise weiter zu geben. Nachdem sie den Tee eine Zeitlang getrunken hatten, berichteten die Leute über ihre Erfolge

- Ein Mann mit Blutdruck 210 reduzierte ihn auf 140 / 80
- Ein junges Mädchen mit Gürtelrose wurde geheilt
- In Kargasok sind Krebs und hoher Blutdruck unbekannt

In Japan wurde dieser Tee Gegenstand einer Fernseh- und Rundfunksendung. Über eine Million Japaner trinken den Kombucha Tee jetzt. Er kam im Laufe der Zeit nach Taiwan, dann nach Honkong und geht jetzt in vielen Teilen der Welt von einem Freund zum anderen, als ein Zeichen der Liebe und Achtung.

Dieser Tee ist ein gesunder Tee und scheint ein Wundermittel und Allheilmittel für alle Art von Leiden zu sein. Wissenschaftler haben ihn untersucht und herausgefunden, dass er drei Grundelemente enthält, ohne die der Körper nicht auskommt.

Ist er ein Allheilmittel für Krebs? Wissenschaftler werden das in der Zukunft entscheiden können. Nach Dr. med. Rudolf Sklenar sind mit dem Teepilz folgende Krankheiten erfolgreich behandelt worden:

- Gicht
- Rheuma
- Arteriosklerose
- Arthritis
- Darmträgheit
- Impotenz
- Fettsucht
- Furunkulose
- Nierensteine
- Cholesterin
- Krebs und vor allem seine Vorstadien

Dr. Pan Pen aus Japan berichtet über seine Erkenntnisse. Dieser Tee

- verlängert eindeutig das Leben
- ist ein Heilmittel für Windpocken und Gürtelrose
- verringert Faltenbildung
- beugt Krebs vor (verhindert Krebs)

Ebenso erstaunlich als auch verblüffend ist außerdem der stabile Gesundheitszustand dieser Menschen in Kargasok. Sämtliche Geißeln unserer zivilisierten Welt, wie : Krebs, Herzinfarkt, Gelenk- und Wirbelsäulenleiden, Migräne Darm- und Magenkrankheiten, Arterienverkalkung, Unterleibs- und Wechseljahrbeschwerden, Impotenz und auch die oft tödlich verlaufende Schwäche des körpereigenen Abwehrsystems treten dort nicht auf, ja sind gänzlich unbekannt!

Weiterhin erbrachte die Erforschung des Pilzes ganz außergewöhnliche Erfolge bei der Krebs-Therapie, sowohl bei Vorbeugemaßnahmen, als auch bei Behandlungen im akuten Stadium. Es konnte einwandfrei nachgewiesen werden, dass sich bestehende Geschwüre zurückbilden und auch die Bildung von Metastasen unterbrochen werden konnte.

Anleitung zur Herstellung eines Kombucha-Teepilz-Gärgetränkes

Es wird in der üblichen Weise ein Tee gekocht, am besten ca. 3 Liter. Als Grundrezept gilt:

- Zur Teebereitung verwendet man am besten schwarzen Tee, auch grüner Tee kann verwendet werden, Kräutertee oder eine Mischung aus beiden je nach Belieben.
- Dem noch heißen Tee wird pro Liter Flüssigkeit ca. 50 bis 75 Gramm Honig oder Zucker zugegeben.
- Nach der Abkühlung des Teeaufgusses auf Handwärme (ca. 36 °C) wird die Tee Flüssigkeit in ein Glas mit einer großen Öffnung, am zweckmäßigsten mit ca. 3 bis 4 Liter Inhalt gegossen und der Kombucha-Teepilz oben darauf gelegt. Das Glas wird mit einem feinen Gewebe, am besten

von einem Vorhang oder Strumpf, zum Schutz gegen Insekten abgedeckt und mit einem Gummiband zugebunden.

- Das Glas stellt man dann in einem temperierten Raum, möglichst nicht im direkten Sonnenlicht, wo frische Luft bei einer Temperatur von ca. 22° bis 28°C vorhanden ist. Nicht in den Keller oder Kühlschrank stellen, da dort der Gärprozess mit der Bakterienbildung nicht optimal funktioniert. !
- Nach dem Ansetzen kann der Kombucha-Pilz auch manchmal zu Boden sinken. Das Glas ruhig stehen lassen. Es bildet sich dann ein neuer Pilz, welcher wieder an der Oberfläche schwimmt. In dem Raum sollte nicht geraucht werden, da sich sonst oft Schimmel bildet, den man aber mit Essig wieder abwaschen kann.
- Während des Gärprozesses setzt der Kombucha-Pilz den Nährstoff Honig bzw. den Zucker in Hefezellen, Bakterien und Säuren um.
- Nach ca. 5 bis 7 Tagen, je nach gewünschtem Säuregrad und persönlichen Geschmackempfinden, wird der Pilz herausgenommen. Der Kombucha-Tee-Flüssigkeit kann dann noch, je nach persönlichem Geschmack, etwas frisch ausgepresster Zitronensaft zugegeben werden. Der nun fertige, trinkfähige Kombucha-Tee kann in Flaschen abgefüllt und zur Lagerung in den Kühlschrank gestellt werden.
- Wird der Kombucha-Teepilz nicht gleich wieder weiter verwendet, kann der Pilz in ein Glas eingelegt, mit einem Deckel verschlossen, im Kühlschrank bedenkenlos einige Wochen aufbewahrt werden, wenn er nicht sofort wieder eingesetzt wird. Der Pilz kann im Kühlschrank auch mehrere Wochen aufbewahrt werden, dann sollte man in das Glas etwas Kombucha Tee Flüssigkeit hineintun.

Anwendung

Der Kombucha-Tee kann jederzeit getrunken werden. Am besten ein halbes Glas morgens nüchtern und nach jeder Mahlzeit. Das Getränk schmeckt ausgezeichnet, leicht säuerlich, prickelnd - fast wie Champagner!!! Der Alkoholgehalt beträgt weniger als 0,5 %.

Kombucha-Tee ist also ein lebendiges Getränk, das weder konserviert, erhitzt oder mikrofiltriert werden darf. Er sollte unbedingt naturtrübe bleiben und so getrunken werden.

Literatur



Günter W. Frank, **Kombucha, Das Teepilz-Getränk**, ISBN-Nr.: 3-85068-304-4