

Ginger Root Beer Herstellung

Was benötige ich um 1 Liter des köstlichen Ginger-Root-Beer-Getränk (Brause) herzustellen? 

- 1 Liter Wasser
- 30g original Gesundheitsgeber Ginger-Root-Kultur -individuell gezüchtete Wasserkefir-Kultur-
- 60g Zucker/ Vollrohrzucker (etwa 4 Esslöffel)
- 15g Melasse (ca. 1 Esslöffel)
- 30g Trockenfrüchte (nach Belieben: Rosinen, Trockenpflaumen, Datteln etc.)
- 60g Ingwer - frisch geschnitten
- 2 Zitronenscheiben (unbehandelte Bio-Zitronen)
- 1 Gärgefäß mit mindestens 1 Liter Fassungsvermögen
- 1 Glas- oder Kunststoffflasche

Anleitung zur Herstellung - kurz & knapp 

1. Füllen Sie Ihr Gärgefäß mit 1 Liter Wasser und verrühren Sie den Zucker (60g) sowie die Melasse darin.
2. Fügen Sie die Ginger-Root-Kultur (30g bzw. 2-3 Esslöffel) ohne Ginger-Root-Getränk hinzu.
3. Geben Sie die Trockenfrüchte, die Zitronenscheiben sowie den frisch geschnittenen Ingwer in das Gefäß.
4. Verschließen Sie das Gärgefäß – die entstehende Kohlensäure muss die Möglichkeit haben zu entweichen.
5. Platzieren Sie Ihren Ginger-Root-Ansatz an einem warmen Ort.
6. Schon nach 1 – 3 Tagen ist das Getränk fertig. Füllen Sie Ihr Getränk durch ein Sieb in ein anderes Glas oder eine Flasche. Entnehmen Sie nun die Trockenfrüchte, Ingwer und die Zitronenscheiben.
7. Spülen Sie nun die im Sieb verbliebenen Kristalle mit kalten bis lauwarmen Wasser ab.
8. Reinigen Sie das Gärgefäß gründlich mit Spülmittel und schwenken Sie es anschließend mit heißem Wasser aus. Jetzt können Sie wieder bei Punkt 1 beginnen.

Bitte beachten Sie 

Wenn Ihnen Ginger-Root-Beer schmeckt und Sie lange Freude an Ihren Kristallen haben möchten sollten Sie einige Dinge beachten. Sauberkeit und Hygiene sind die Grundvoraussetzung für das gute Gelingen der Ginger-Root-Beer-Produktion. Stellen Sie sicher, dass sämtliche Geräte, die mit den Ginger-Root-Kristallen in Berührung kommen, sauber sind. Dies können Sie gewährleisten, indem die Geräte gründlich mit Spülmittel gewaschen werden. Anschließend sollten Sie alles mit heißem Wasser abspülen. Das gilt auch für die Utensilien, die mit Hilfe der Spülmaschine gereinigt wurden. Denn auch die chemischen Reste des Klarspülers können das Wohlbefinden der Ginger-Root-Kristalle negativ beeinflussen. Achten Sie zusätzlich darauf, dass die Ginger-Root-Kultur nicht in der Nähe von Schimmelquellen gelagert wird. Das gilt zum Beispiel für Topfpflanzen, bei der die feuchte Erde Schimmel ansetzen könnte.

Achtung: Die Ginger-Root-Kultur kann durch die Berührung mit Metall Schaden nehmen. Versuchen Sie auch zu vermeiden die Kristalle mit den Händen zu berühren. Bitte verwenden Sie ausschließlich Siebe und Löffel aus Kunststoff. Sollte es vorkommen, dass das Getränk etwas unangenehm muffig/ moderig riecht, entsorgen Sie den Ansatz besser. Die Kristalle müssen nun gut in einem Kunststoffsieb ausgespült werden. Setzen Sie die Ginger-Root-Kultur mit frischem Wasser neu an.

Anleitung zur Herstellung - ausführlich 

1. Füllen Sie Ihr Gärgefäß mit 1 Liter Wasser und verrühren Sie den Zucker (60g) sowie die Melasse darin.

Füllen Sie einen Liter Leitungswasser, stilles Wasser oder kohlenstoffhaltiges Mineralwasser in ein sauberes Gärgefäß. Sie sollten darauf achten, dass das Wasser Zimmertemperatur hat. Nun verrühren Sie 80g Zucker sowie einen Esslöffel Melasse darin. Am Ende wird ein Teil des Zuckers durch die Fermentation in wertvolle Stoffe umgesetzt sein. Was den Zucker angeht, können Sie normalen weißen Zucker verwenden. In der Kombination mit hochwertiger Melasse legen Sie die Grundlage für ein köstliches Getränk. Wenn Sie keine Melasse zur Verfügung haben können Sie auch zwischen Rohrzucker und Vollrohrzucker wählen. Dann sollten Sie die Zuckermenge jedoch von 60g auf 80g erhöhen. Beide Zuckerarten enthalten die natürliche Melasse. Honig eignet sich nicht für die Herstellung von Ginger-Root-Beer!

2. Fügen Sie die Ginger-Root-Kultur (30g bzw. 2-3 Esslöffel) ohne Ginger-Root-Getränk hinzu.

Zu Ihrer Zuckerwasserlösung geben Sie nun die Gesundheitsgeber Ginger-Root-Kristalle, jedoch ohne Ginger-Root-Getränk. Das Getränk dient lediglich als Schutzflüssigkeit während des Transports. Die 30g Gesundheitsgeber Ginger-Root-Kristalle sind ausreichend um 1 Liter Wasserkefir-Getränk herzustellen.

3. Geben Sie die Trockenfrüchte, die Zitronenscheiben sowie den frisch geschnittenen Ingwer in das Gefäß.

Nachdem Sie die Ginger-Root-Kultur in die Zuckerwasserlösung gegeben haben fügen Sie zusätzlich Trockenfrüchte, Zitronenscheiben sowie frisch geschnittenen Ingwer hinzu. Schneiden Sie die frische Ingwerwurzel in dünne Scheiben. Ersatzweise können Sie auch Ingwerpulver, kandierten Ingwer oder getrockneten Ingwer verwenden. Die Trockenfrüchte liefern wie auch bei der Wasserkefir-Produktion den erforderlichen Stickstoff und geben dem Getränk ganz nebenbei eine individuelle Geschmacksnote. Je nach Geschmack können Sie Ihr Getränk mit Feigen, Datteln, Rosinen, Pflaumen usw. veredeln. Wichtig ist jedoch, dass die Trockenfrüchte nicht geschwefelt sind.

4. Verschließen Sie das Gärgefäß – die entstehende Kohlensäure muss die Möglichkeit haben zu entweichen.

Das Gefäß muss verschlossen werden, jedoch muss die entstehende Kohlensäure entweichen können. Bei Gläsern mit Schraubverschluss darf der Deckel nur ganz leicht festgezogen werden. Bei Gläsern ohne Schraubverschluss können Sie Frischhaltefolie mit einem Gummiring am Gärgefäß befestigen. Durch diese Vorgehensweise verringern Sie die Gefahr, dass die Ginger-Root-Kultur durch fremde Keime befallen wird.

5. Platzieren Sie Ihren Ginger-Root-Ansatz an einem warmen Ort.

Wählen Sie für Ihren Limonadenansatz einen Warmen Ort - idealerweise um die 24°C. Unmittelbar nachdem Sie den Ansatz fertiggestellt haben und dieser Zimmertemperatur erreicht hat beginnt die Produktion. Durch die entstehende Kohlensäure beginnen die Kristalle aufzusteigen und sinken wieder ab. Es ist ein richtiges kleines Schauspiel und macht Spaß zu beobachten.

6. Schon nach 1 – 3 Tagen ist das Getränk fertig. Füllen Sie Ihr Getränk durch ein Sieb in ein anderes Glas oder eine Flasche. Entnehmen Sie nun die Trockenfrüchte, Ingwer und die Zitronenscheiben.

Bereits nach 1 bis 3 Tagen ist Ihr Ginger-Root-Beer-Getränk fertiggestellt. Wie lange Sie den Ansatz stehen lassen ist von Ihrem individuellen Geschmack abhängig. Die Gärung ist natürlich auch von der Anzahl der Kristalle und der Umgebungstemperatur abhängig. Je länger der Ansatz steht desto mehr Zucker wird durch den Fermentationsprozess in wertvolle Inhaltsstoffe umgewandelt. Dadurch verringert sich die Süße des Getränkes. Das nach einem Tag Gärung nach süßer Brause schmeckende Getränk hat nach zwei Tagen bereits einen wesentlich säuerlicheren Geschmack. Mit zunehmender Gärdauer wird das Getränk bitter und sauer. Nun füllen Sie den Ansatz durch ein Sieb in ein Behältnis. Aus dem Sieb können Sie dann die Trockenfrüchte entfernen. Diese können Sie verzehren oder entsorgen. Sehr lecker ist es, wenn Sie ein Zitrone in das fertige Ginger-Root-Beer-Getränk pressen. Wenn Sie das fertige Getränk in einer verschlossenen Flasche kühl aufbewahren, sollten Sie darauf achten, dass die Kohlensäure entweichen kann.

7. Spülen Sie nun die im Sieb verbliebenen Kristalle mit kalten bis lauwarmen Wasser ab.

Nun haben Sie die Kristalle vom Ginger-Root-Beer-Getränk getrennt. Jetzt sollten Sie die Kristalle vorsichtig mit kalten bis lauwarmen Wasser abspülen. Wir empfehlen die Kristalle nach jedem Ansatz auf diese Art und Weise zu reinigen. Sie werden feststellen, dass sich die Kristalle im Laufe der Zeit vermehren. Überschüssige Kristalle können Sie entsorgen, kompostieren oder an Freunde verschenken.

8. Reinigen Sie das Gärgefäß gründlich mit Spülmittel und schwenken Sie es anschließend mit heißem Wasser aus. Jetzt können Sie wieder bei Punkt 1 beginnen.

Nachdem Sie das Ginger-Root-Beer-Getränk kühl gestellt und die Kristalle abgespült haben können Sie das Gärgefäß reinigen. Achten Sie darauf, das Gefäß nach der gründlichen Reinigung mit Spülmittel anschließend mit heißem Wasser auszuschwenken. Es dürfen keine chemischen Rückstände am Gärgefäß und an sämtlichen Utensilien haften.

Urlaubstipp: Wenn Sie einmal verreisen möchten, können Sie die den Ansatz im Kühlschrank oder kalten Keller lagern. Auf diese Weise kann er ohne Schaden zu nehmen über einen längeren Zeitraum aufbewahrt werden. Nach Ihrer Rückkehr sollten Sie das Ginger-Root-Beer-Getränk allerdings entsorgen und die Pilzkultur neu ansetzen. Wundern Sie sich nicht wenn die Kristalle nach der langen Pause 2 bis 3 Ansatz benötigen um wieder wie gewohnt ihre "Arbeit" zu verrichten.

Bemerkung: Die Ihnen zur Verfügung gestellten Tipps und Informationen wurden mit großer Sorgfalt erstellt. Dennoch können wir für fehlerhafte und unvollständige Angaben sowie eventuelle Schäden keine Haftung übernehmen. Die Verwendung der Empfehlungen geschieht auf eigene Verantwortung.


Gesundheitsgeber.de

Petra Kriegerer | Hinterdorf 37 | D-99735 Pützlingen

Tel.: 0176 / 70 85 82 07 | Fax: 0321 / 21 47 29 39

info@gesundheitsgeber.de