
Subject: hat jemand ahnung von bakterienzüchtung?

Posted by [kkoo](#) on Sat, 11 Feb 2006 14:06:59 GMT

[View Forum Message](#) <> [Reply to Message](#)

ich wollte mal den von mir regelmäßig konsumierten brottrunk etwas "strecken", weil der in NL so ar*teuer ist. frage mich gerade, ob man die darin enthaltenden und für die verdauung so hilfreichen milchsäurebakterien etwas anzüchten kann, nach dem schema: halbe flasche ist noch voll, dann irgendwas, eine art nährlösung hineinschütten, 48 h warten und wachsen lassen, fertig. wieder davon die halbe flasche nehmen, nährlsg. rein usw...

(gibt es auch bei solchen hefepilzen zum backen, so ein system.)

Subject: Re: hat jemand ahnung von bakterienzüchtung?

Posted by [Figaro03](#) on Sat, 11 Feb 2006 14:41:23 GMT

[View Forum Message](#) <> [Reply to Message](#)

Also mit Joghurt geht das ziemlich leicht. habe schon selbst ausprobiert. Man benötigt dazu nur so ein Teil hier:

<http://www.185894.all-in-1000.de/>

Die Wärme muss eben im Behälter erhalten bleiben, damit die lieben Kleinen gedeihen können . Aller Theorie nach sollten dann auch die BAKterien in deinem Brottrunk wachsen.

Ob am Schluss wirklich Brottrunk rauskommt...

Keine Ahnung...

Subject: Re: hat jemand ahnung von bakterienzüchtung?

Posted by [kkoo](#) on Sat, 11 Feb 2006 15:11:31 GMT

[View Forum Message](#) <> [Reply to Message](#)

Figaro03 schrieb am Sam, 11 Februar 2006 15:41Also mit Joghurt geht das ziemlich leicht. habe schon selbst ausprobiert. Man benötigt dazu nur so ein Teil hier:

<http://www.185894.all-in-1000.de/>

Die Wärme muss eben im Behälter erhalten bleiben, damit die lieben Kleinen gedeihen können . Aller Theorie nach sollten dann auch die BAKterien in deinem Brottrunk wachsen.

Ob am Schluss wirklich Brottrunk rauskommt...

Keine Ahnung...

Mmh. Zum Selbermachen gibts Rezepte, aber das ist doch eher umständlich; ich dachte, es geht einfacher, da ja die Kultur schon besteht, und nur noch gefüttert werden muss mit irgendwas Kohlenhydrathaltigem. ich will natürlich keine Monster ranziehen, die mich dann

umbringen...

Bei Kefir z.B. gißt man immer nur wieder Milch auf und fertig...

Subject: Re: hat jemand ahnung von bakterienzüchtung?

Posted by [thursday](#) on Sat, 11 Feb 2006 15:16:02 GMT

[View Forum Message](#) <> [Reply to Message](#)

verusch es doch mal so ^^

1kg Roggenbrot
8-10l Wasser
25g Hefe
3 Eßl. Honig
25g frische Pfefferminze
50g Rosinen

Roggenbrot in dünne Scheiben schneiden im Ofen rösten
Scheiben in einen Topf geben ,kochendes Wasser darübergießen. Topf zugedeckt 4 Stunden stehen lassen.
Dann alles pürieren.
Hefe und Honig dazugeben.
Topf nochmals zugedeckt 6 Stunden gären lassen.
Wenn der Kwas anfängt zu schäumen durch ein Sieb giessen ,in Flaschen abfüllen;in jede Flasche etwas Pfefferminze und 3 Rosinen geben.
Flaschen mit Korken oder Gummikappen verschliessen.
Im Keller lagern.

gruss matze

Subject: Re: hat jemand ahnung von bakterienzüchtung?

Posted by [kkoo](#) on Sat, 11 Feb 2006 15:35:14 GMT

[View Forum Message](#) <> [Reply to Message](#)

thursday schrieb am Sam, 11 Februar 2006 16:16verusch es doch mal so ^^

1kg Roggenbrot
8-10l Wasser
25g Hefe
3 Eßl. Honig
25g frische Pfefferminze
50g Rosinen

Roggenbrot in dünne Scheiben schneiden im Ofen rösten
Scheiben in einen Topf geben ,kochendes Wasser darübergießen. Topf zugedeckt 4 Stunden

stehen lassen.
Dann alles pürieren.
Hefe und Honig dazugeben.
Topf nochmals zugedeckt 6 Stunden gären lassen.
Wenn der Kwas anfängt zu schäumen durch ein Sieb giessen ,in Flaschen abfüllen;in jede Flasche etwas Pfefferminze und 3 Rosinen geben.
Flaschen mit Korken oder Gummikappen verschliessen.
Im Keller lagern.

gruss matze

naja, klingt gut, aber in NL gibt es höchstwahrscheinlich auch kein roggenbrot, überall fast nur so pappiges zeug, was zu 95% aus luft besteht
na ich such mal...
danke, K.

Subject: Re: hat jemand ahnung von bakterienzüchtung?

Posted by [pilos](#) on Sat, 11 Feb 2006 15:38:13 GMT

[View Forum Message](#) <> [Reply to Message](#)

kkoo schrieb am Sam, 11 Februar 2006 15:06

ich wollte mal den von mir regelmäßig konsumierten brottrunk etwas "strecken", weil der in NL so ar*teuer ist. frage mich gerade, ob man die darin enthaltenden und für die verdauung so hilfreichen milchsäurebakterien etwas anzüchten kann, nach dem schema: halbe flasche ist noch voll, dann irgendwas, eine art nährlösung hineinschütten, 48 h warten und wachsen lassen, fertig. wieder davon die halbe flasche nehmen, nährlsg. rein usw...

(gibt es auch bei solchen hefepilzen zum backen, so ein system.)

ja....nur in NL sind alle naturprodukte so ar*teuer ist...selbst 1 kg weizenkleie kostet wie 4 brote.....

Zutaten für 1 l

400 g Weizenkleie, 1-2 EL Maismehl.

Zubereitung

Verrühren Sie 100 g Weizenkleie und das Maismehl mit ein wenig Wasser (100 ml brottrunk) zu einem dünnflüssigen Brei. Abdecken und an einem warmen, vor Zugluft geschützten Platz 2 Tage gehen lassen, bis der Brei feinsäuerlich riecht.

Kochen Sie nach 2 Tagen 1 l Wasser auf, lassen Sie das Wasser abkühlen, bis es lauwarm ist, und rühren Sie dann den Brei und die restliche Weizenkleie ein. Abgedeckt an einem warmen, vor Zugluft geschützten Platz 1-3 Tage stehen lassen, bis die Flüssigkeit klar ist und einen säuerlichen angenehmen Geschmack hat.....lieber einen geschmacktest täglich machen.....wenn es anfängt leicht bitter zu werden ist es schon überreif....musst halt testen bis du es drauf hast.

Durch ein feines Sieb oder ein Mulltuch abgiessen und im Kühlschrank bis zur weiteren Verwendung aufbewahren.

hält sich etwa einen Monat.

Subject: danke leute, ich probier mal sowas (ot)
Posted by [kkoo](#) on Sat, 11 Feb 2006 15:40:48 GMT
[View Forum Message](#) <> [Reply to Message](#)

Subject: Re: hat jemand ahnung von bakterienzüchtung?
Posted by [pilos](#) on Sat, 11 Feb 2006 15:48:05 GMT
[View Forum Message](#) <> [Reply to Message](#)

thursday schrieb am Sam, 11 Februar 2006 16:16verusch es doch mal so ^^

1kg Roggenbrot
8-10l Wasser
25g Hefe
3 Eßl. Honig
25g frische Pfefferminze
50g Rosinen

Roggenbrot in dünne Scheiben schneiden im Ofen rösten
Scheiben in einen Topf geben ,kochendes Wasser darübergiessen. Topf zugedeckt 4 Stunden stehen lassen.
Dann alles pürieren.
Hefe und Honig dazugeben.
Topf nochmals zugedeckt 6 Stunden gären lassen.
Wenn der Kwas anfängt zu schäumen durch ein Sieb giessen ,in Flaschen abfüllen;in jede Flasche etwas Pfefferminze und 3 Rosinen geben.
Flaschen mit Korken oder Gummikappen verschliessen.
Im Keller lagern.

gruss matze

1. das Kwasrezept ist zwar das richtige aber erstens im haushalt kaum praktikabel....und zudem besteht eine große schimmelbefallgefahr.

2. man hat in 10 l getränk die mineralien aus einem kilo brot...das ist recht wenig....

Subject: Re: danke leute, ich probier mal sowas
Posted by [pilos](#) on Sat, 11 Feb 2006 15:50:17 GMT
[View Forum Message](#) <> [Reply to Message](#)

aber weil es im endeffekt nur um die bakterien geht.....kannst dir auch selber joghurt zubereiten....hat den selben effekt.

und ein joghurtautomat kostet hier 10 euro.....

Subject: Re: hat jemand ahnung von bakterienzüchtung?
Posted by [thursday](#) on Sun, 12 Feb 2006 13:42:34 GMT
[View Forum Message](#) <> [Reply to Message](#)

das wusste ich nicht habe das rezept von einer freundin und sie hat es aus einem buch. war schon kurz davor es selber zu versuchen, aber habe eine billige quelle (supermarkt) für brottrunk gefunden.

gruss matze

Subject: wen es interessiert: was gefunden und getestet ;)
Posted by [kkoo](#) on Mon, 20 Mar 2006 15:52:16 GMT
[View Forum Message](#) <> [Reply to Message](#)

was gefunden (auf der Kanne-Brottrunkseite) und probiert mit dem selberzüchten von milchsäurebakterien:

"Zerkleinertes Gemüse (Weißkraut, Paprika oder Möhren)

wird roh in ein Einmachglas gegeben und mit abgekochtem, wieder erkaltetem Salzwasser (15 g Salz auf einen Liter Wasser) aufgefüllt. Nach Zugabe von 2 EL Original Kanne Brottrunk®, der die wertvollen Brotgetreidesäurebakterien enthält, wird das Gefäß verschlossen und kühl - am besten im Keller - gelagert. Die im Brottrunk enthaltenen Brotgetreidesäurebakterien setzen dann die erwünschte Gärung in Gang. Etwa 3 Wochen später ist der Gärprozess beendet und das gesunde Schlemmen ohne Reue kann beginnen!"

Es funktioniert. Ich habe meine "Kulturen" etwas zu kalt gelagert; sie sind nach drei Wochen nur leicht sauer. Aber mit der Methode braucht man nur alle paar Wochen mal neuen Brottrunk zum Neuansetzen, oder kann evtl. ganz drauf verzichten...

Subject: Re: wen es interessiert: was gefunden und getestet ;)

Posted by [Figaro03](#) on Mon, 20 Mar 2006 16:33:29 GMT

[View Forum Message](#) <> [Reply to Message](#)

Genial! Danke, wenn ich es mal wieder brauche.

Nur warum schreiben die das denn? Ich meine, die machen sich doch damit selbst das Geschäft kaputt, wenn das jeder machen würde...

Subject: Re: wen es interessiert: was gefunden und getestet ;)

Posted by [kkoo](#) on Wed, 22 Mar 2006 22:04:04 GMT

[View Forum Message](#) <> [Reply to Message](#)

Figaro03 schrieb am Mon, 20 März 2006 17:33Genial! Danke, wenn ich es mal wieder brauche.

Nur warum schreiben die das denn? Ich meine, die machen sich doch damit selbst das Geschäft kaputt, wenn das jeder machen würde...

vielleicht sind das mal keine a*lö*er!

Subject: Re: wen es interessiert: was gefunden und getestet ;)

Posted by [kkoo](#) on Wed, 22 Mar 2006 22:05:19 GMT

[View Forum Message](#) <> [Reply to Message](#)

kkoo schrieb am Mit, 22 März 2006 23:04Figaro03 schrieb am Mon, 20 März 2006 17:33Genial! Danke, wenn ich es mal wieder brauche.

Nur warum schreiben die das denn? Ich meine, die machen sich doch damit selbst das Geschäft kaputt, wenn das jeder machen würde...

vielleicht sind das mal keine a*lö*er!

whoops - das war mein 500. beitrug nun in diesem forum, hätte ich nicht gedacht.
