



## UNSERE QUALITÄTSGARANTIE:

SO GELINGEN IHNEN KOMBUCHA UND KEFIR (MILCHKEFIR, WASSERKEFIR)  
GANZ EINFACH ZUHAUSE – GARANTIERT!

### ANWUCHSGARANTIE

Wir liefern Ihnen weltweit Bio-Kombucha und Bio-Kefir zum Selbstansetzen, die in **besten Qualität** und mit **größter Sorgfalt** seit über einem Jahrzehnt von uns gezüchtet werden – rein natürlich und traditionell, so **wie seit Jahrhunderten überliefert und bewährt**. Deshalb geben wir Ihnen gerne eine **Anwuchsgarantie**: Sollten Kombucha oder Kefir bei Ihnen wider Erwarten nicht erfolgreich anwachsen, erhalten Sie von uns selbstverständlich **kostenlosen Ersatz** und ausführliche Beratung per E-Mail. Dank regelmäßig kontrollierter Qualität und unserer professionellen Erfahrung wird auch bei Ihnen nichts schiefgehen.

**Darauf geben wir Ihnen unser Wort.**



### ECHTE BIO-QUALITÄT

Als moderne **Bio-Manufaktur** und **Direktvertreiber** dürfen wir offiziell garantieren: Für alle Kombucha- und Kefir-Drinks werden **ausschließlich Rohstoffe aus kontrolliert biologischem Anbau** verwendet. Die Startsets von Wellness-Drinks tragen deshalb das **offizielle Bio-Siegel nach EG-Öko-Verordnung** (Kontrollstelle DE-ÖKO-006). Die Einhaltung des Bio-Standards wird regelmäßig von der **ABCERT AG, Esslingen** kontrolliert und zertifiziert.

Unser aktuelles Zertifikat finden Sie hier: **ABCERT Bio-Zertifikat**. Das Bio-Siegel darf ausschließlich von Herstellern verwendet werden, die regelmäßig von einer Zertifizierungsstelle kontrolliert werden.





## FRISCHEGARANTIE

Bei unseren rein natürlich und traditionell vermehrten Kombucha- und Kefir-Kulturen handelt es sich nicht um Trockenprodukte, Fermente oder sterilisierte Fertigware, sondern um **lebende, vitale Startsets**, die Sie zu Hause **unbegrenzt weiter vermehren** können. **Erst am Versandtag** werden die Kombucha-Pilze, Kefirknollen und Kefirkristalle von uns sorgfältig für Sie verpackt. Durch diesen zusätzlichen Aufwand können wir garantieren, dass Ihre Kulturen keinen Tag länger als unbedingt nötig verpackt und verschlossen bleiben.

**Die weitere Pflege bei Ihnen gelingt deshalb besonders leicht und reibungslos.**



## REGELMÄßIGE KONTROLLEN

Die Echtheit und Reinheit unserer Kulturen sind durch **regelmäßige mikrobiologische Untersuchungen** sichergestellt. So ist gewährleistet, dass Ihr Bio-Kombucha und Bio-Kefir von Wellness-Drinks **ausschließlich die gewünschten Bakterien und Hefen** enthält und nicht mit unerwünschten Keimen belastet ist. Ein unabhängiges, **staatlich geprüftes Labor für Lebensmittelchemie** ([www.labor-mang.de](http://www.labor-mang.de)) kontrolliert und zertifiziert regelmäßig alle Kulturen. Die jeweils aktuellen Ergebnisse sowie alle zurückliegenden Untersuchungen der letzten Jahre finden Sie hier dokumentiert: [Kombucha Zertifikate](#), [Kefir Zertifikate](#), [Wasserkefir-Zertifikate](#), [Ginger Root Zertifikate](#).



## SICHERE VERMEHRUNG

Die Vermehrung der Kombucha- und Kefir-Kulturen findet in **professionellen Räumen** statt, die für die Lebensmittelproduktion **staatlich zugelassen** sind und den gesetzlichen Vorschriften und **Kontrollen durch das Ordnungsamt Frankfurt** unterliegen. Wellness-Drinks gehört zu den wenigen deutschen Anbietern, die Kombucha und Kefir (Milchkefir, Wasserkefir) **offiziell und mit Gewerbeanmeldung** vertreiben. Wir behaupten nicht, die Kulturen in unserer „Freizeit“, „von privat“ oder als „Hobby“ herzustellen. **So wird gewährleistet, dass unsere Produktion regelmäßig von den zuständigen, unabhängigen staatlichen Stellen kontrolliert wird.** Zuständig für die Lebensmittelsicherheit ist der beim Ordnungsamt angesiedelte Amtstierärztliche Dienst Frankfurt. Er führt Plankontrollen in unserem Lebensmittelbetrieb durch und berät uns bei Hygiene-Konzepten.





## KLIMA- UND UMWELTSCHUTZ

Nachhaltigkeit, Klima- und Umweltschutz werden bei uns seit über 10 Jahren groß geschrieben. Wellness-Drinks nimmt seit vielen Jahren am **☺ Umweltschutz-Programm GoGreen** der Deutschen Post/DHL teil. Ziel ist der Ausgleich und damit die Verringerung der CO<sub>2</sub>-Emissionen. **Alle Pakete innerhalb Deutschlands werden von uns CO<sub>2</sub>-neutral verschickt** – garantiert. Außerdem werden unsere **Webseiten zu 100 Prozent aus CO<sub>2</sub>-freier und umweltfreundlicher Wasserkraft** der Naturstrom AG betrieben. Als Verpackungsmaterial verwenden wir **vorrangig das bereits genutzte Verpackungsmaterial unserer Lieferanten und Kooperationspartner**. Erfahren Sie hier mehr zum Thema Umwelt- und Klimaschutz bei Wellness-Drinks.



## DIE KULTUREN BEKOMMEN SIE IN UNSEREM SHOP

Auf unserer Website **☺ www.wellness-drinks.de** finden Sie alles, was Sie für die Herstellung Ihrer eigenen Wellness-Drinks benötigen:

**Kombucha, Milchkefir, Wasserkefir und Ginger Root Kefir in Bio-Qualität**, inkl. Kultur zum Selbstansetzen, außerdem **Zutaten und Zubehör**. Fotostrecken und Videos erklären Ihnen alles, was Sie wissen müssen. Umfangreiche Informationen über die Herstellung und den Genuss der gesunden Gärgetränke, mit zahlreichen Tipps und Rezepten, runden unser Angebot ab.

**Anmerkung:** Alle Informationen und Tipps in dieser Anleitung sind mit größter Sorgfalt zusammengestellt und von uns geprüft worden. Eine Garantie für die Aktualität, Vollständigkeit und Richtigkeit der Angaben können wir aber leider nicht geben. **Wir übernehmen keine Haftung für eventuelle Schäden und Unfälle.** Bitte setzen Sie bei der Anwendung unserer Empfehlungen, Tipps und Hinweise auch Ihr persönliches Urteilsvermögen ein und nutzen Sie Ihre Erfahrungen im richtigen und sicheren Umgang mit Lebensmitteln.

160223\_01