

die
bootch
philosophie

1

Wir glauben an echte Zutaten.

Getränke mit Zutaten, die man zuhause hat, sollten der Standard für alkoholfreie Getränke sein – sind aber die Ausnahme.

Tee, Früchte, Kräuter, Gewürze und wochenlange Fermentation sind alles, was es für ein spannendes Getränk braucht. Nichts, das aus einem Labor kommt – alles, das man selbst pflücken könnte.

Keine Konzentrate, keine Aromen, keine Tricks. Bei uns ist drin, was drauf steht.

2

Wir glauben an das Zeitalter der alkoholfreie Fermente.

Fermentierte, alkoholfreie Getränke
sind kein Trend, der wieder
verschwindet.

Sie sind die nächste Stufe einer
Trinkkultur, die sich nicht mehr nur
über Promille definiert, sondern über
Geschmack, Handwerk und Zeit.

Kombucha soll nicht die Ausnahme
am Tisch bleiben. Wir wollen die
Regel werden – für alle, die guten
Geschmack suchen, ohne dabei auf
etwas zu verzichten.

3

Wir glauben an Zeit statt Tempo.

Guter Kombucha lässt sich nicht auf Knopfdruck produzieren.

Jede Charge braucht ihre Zeit, um zu reifen, sich zu entwickeln und zu dem zu werden, was sie werden soll – und genau deshalb hat auch jede Bootch Batch ihren eigenen Charakter.

Das ist kein Fehler in unserem Prozess. Das ist der Prozess.

Wer exakt denselben Geschmack in jeder Flasche sucht, ist bei uns falsch. Alle anderen genau richtig.

4

Wir glauben an das Fermentieren als Gespräch mit der Natur.

Am Anfang wollten wir alles kontrollieren – jede Variable, jeden Wert. Mit der Zeit haben wir gelernt: Die besten Ergebnisse entstehen, wenn man loslässt. Der SOBY weiß oft selbst am besten, was er braucht.

Wir bestimmen nicht allein, wie ein Kombucha wird – der SCOBY, die Temperatur, Reife der Früchte und vor allem die Zeit reden mit.

Wir hören zu, statt zu diktieren. Und so entstehen die besten Gespräche im Glas.