



Met selbst zubereiten

Teil 1: Grundwissen rund um den Honigwein

Met wird seit alters her wegen seiner berauschenden Wirkung geschätzt. Man findet ihn heute auf Bauernmärkten und Altstadtfesten, heiß und kalt getrunken, überwiegend süß und süffig. Met selbst herzustellen, liegt für Imker nahe. Wie man dabei eine gute Qualität erzielt, zeigt Dieter A. Thiele, der sein Wissen auch in Seminaren weitergibt, in dieser und den kommenden Ausgaben.



Kommerzieller Honigwein wird mit Hilfe der modernen Kellereiwirtschaft hergestellt. Wie beim Traubenwein sind wirklich hervorragende Erzeugnisse von hoher Qualität eher selten und teuer, denn die Bereitung hochwertiger Mets benötigt etwas, das heute rar geworden ist – Zeit. Doch diese sollte man haben, wenn man verschiedene Met-sorten (trocken, halbtrocken, Dessertmet, Gewürzmet/Metheglin) von hoher Qualität selbst zubereiten will. Dabei geht es weniger um geldwerten Profit, sondern mehr um die Möglichkeit, eine Produktveredelung zu erkunden, die zwar arbeitsaufwendig ist, aber viele neue Erfahrungen mit sich bringt.

Echte Spezialitäten herstellen

Erst nach etlichen Versuchen wird die Herstellung von Met auf sicheren Füßen stehen. Die erzeugten Mengen reichen zum Verkauf an gute Kunden oder als Geschenk. Der Großteil dient sicherlich dem Eigenverbrauch. Bei den angegebenen Rezepten beschränkt sich die Ansatzmenge immer auf zehn Liter Honiglösung. Stellen sich dann bei den unterschiedlichen Sorten Sicherheit und Zufriedenheit ein, kann die Menge natürlich erhöht werden. Bedenken Sie, dass dafür entsprechende Behälter und Gerätschaften zur Verfügung stehen müssen. Die Massenherstellung befindet sich in festen Händen, aber die Herstellung echter Spezialitäten von hervorragender Güte ist dem Hersteller kleiner Mengen vorbehalten. Diese sind dann auch ihren Preis wert. Damit Ihnen dieses Vorhaben gelingt, ist diese Serie entstanden. Alle Rezepte sind selbst erprobt. Manch' Liter Ho-

niglösung ist in den Abfluss geschüttet worden. Mögen Sie davor bewahrt bleiben!

Alkoholische Gärung

Die Vergärung einer Honiglösung zu Honigwein gliedert sich in vier Phasen:

1. Gärstart
2. Hauptgärung
3. Nachgärung
4. Klärung

Im Anschluss daran erfolgen die Lagerung, der Ausbau und die Abfüllung.

Met entsteht durch den biochemischen Prozess der alkoholischen Gärung einer Honig-Wasser-Lösung. Hefen wandeln die Einfachzucker, die im Honig enthalten sind, in Alkohol und Kohlendioxid. Letzteres entweicht als Gärgas durch den Gärverschluss aus dem verschlossenen Gärbehälter. Es ist ein wichtiger Indikator für den Gärverlauf. Ursprünglich wird Met durch eine Spontangärung von offen stehendem Honig mit zu hohem Wassergehalt entstanden sein. Bei einer bestimmten Verdünnung des Honigs kommt dieser Gärprozess durch überall vorhandene wilde Hefen sehr schnell in Gang. Die Spontangärung einer Honiglösung verläuft aber nicht so zuverlässig und problemlos wiederholbar wie zum

Beispiel die Gärung von Trauben- oder Apfelsaft. Bei Honig führt die Spontangärung häufig zu Produkten von zweifelhaftem Wert. Das liegt an den vielen verschiedenen Hefearten, die in unterschiedlichsten Mischungen natürlicherweise vorliegen. Darunter befinden sich auch viele Schleimhefen. Sie verwandeln die Gärlösung in eine unappetitliche, schleimige Flüssigkeit.

Mit Reinzuchthefer und Gärstarter geht's besser

Für eine kontrollierte Gärung benötigt man daher Wein-Reinzuchthefen und kann so gleichbleibende Qualitäten erzeugen. Reinzuchthefen sind in Drogerien oder im Zubehörhandel für die Kellereiwirtschaft zu beziehen. Für die kleinen Mengen, die für den Imker in Frage kommen (10 bis 100 Liter), genügen die in Drogerien erhältlichen Mengen.

Diese kleinen Portionen der Flüssighefe müssen jedoch im Gärstarter, auch Gäransatz, Gärstück oder Anstellmost genannt, aktiviert und vermehrt werden. Damit erreicht man einen kräftigen Start der Gärung und unterdrückt eine eventuelle Spontangärung durch wilde Hefen. Der Anteil des Gärstarters sollte 5 % bis 10 % der geplanten Menge der zu vergärenden Honiglösung



Neben den Gefäßen werden einige Materialien der Kellerwirtschaft benötigt.



Grundausrüstung an Geräten und Materialien

- Gärballons oder Plastikeimer (15 – 50 l) mit dicht schließendem Deckel
- Flaschen (1,5 – 5 l) für Gärstarter
- Mischbehälter, Eimer und Trichter
- Passende Gärkappen und Gärrohre
- Reinzuchthefer und Hefenährsalze
- Zitronen-, Apfel- oder Weinsäure
- Waage und Messzylinder

betragen. Bei den Dessertweinen mit höherem Zuckergehalt sorgen 15 – 20 % der Gesamtmenge für einen sicheren Gärstart.

Hefen brauchen Nährsalze

Eine weitere Schwierigkeit bei der Vergärung von Honiglösungen ist, dass in ihnen keine Säuren, Mineralien und Stickstoffverbindungen enthalten sind, welche die Hefen unbedingt für ihren Stoffwechsel benötigen. Man muss sie daher zusetzen, um optimale Lebensbedingungen für die Reinzuchthefen zu schaffen. Das Hefenährsalz als Stickstofflieferant sichert optimale Entwicklungs- und Lebensbedingungen für die Weinhefe.

Im Gegensatz zu Trauben- oder Obstweinen enthält Honig kaum Säuren, welche neben dem Alkohol zur Halt-

Verlust an Honig. Nehmen Sie einfach fünf Liter naturtrüben Apfelsaft, eine Flasche Weinhefe, eine Tablette Hefenährsalz und füllen alles in ein Gärgefäß (große Flasche oder kleiner Ballon, bitte nur zu 75 % auffüllen!). Das Gefäß

Die einzelnen Hefestämme unterscheiden sich darin, wie hoch der Alkoholgehalt in der Gärlösung werden kann, sie erzeugen jedoch keinen typischen Geschmack, den man vielleicht aus ihrer Bezeichnung ableiten könnte! Letztendlich gehen die Hefen an ihrem eigenen Stoffwechselprodukt, dem Alkohol, zu Grunde, oder aber sie hungern aus, weil der Zucker verbraucht ist. Bei den Sorten Assmannshausen, Steinberg und Riesling können Alkoholgehalte von etwa 10 % Vol. erreicht werden. Das ist ausreichend für die leichten, trockenen Weine. Die Südweihen Malaga, Portwein oder Samos schaffen bis zu 16 % Vol. Alkohol, erforderlich für die Dessertweine.

Eine wichtige Lebensbedingung für die Reinzuchthefen ist die Temperatur der Gärlösung, insbesondere zu Beginn der Hauptgärung. Alle Reinzucht-



Als Gärgefäße eignen sich Glasballons sowie Kunststoffgefäße.

Beim Metseminar werden die einzelnen Schritte an verschiedenen Terminen bis zum fertigen Met vermittelt.

Fotos: Autor



barkeit und zu einem ausgewogenen Geschmack und Aroma beitragen. Es sollte daher Zitronensäure, Apfelsäure oder Weinsäure zugesetzt werden. Die teilweise empfohlene Milchsäure verleiht dem Met dagegen einen scharfen, stechenden Geschmack. Erforderlich sind 2 bis 6 Gramm Säurezugabe pro Liter Honiglösung.

Gärprozess einmal vortesten

Allen, die noch niemals einen Apfel- oder Beerenwein selbst hergestellt haben, sei empfohlen, erst einmal eine kleine Menge Apfelwein aus Apfelsaft herzustellen und dabei alle Vorgänge der Gärung vom Start bis zum Gärabschluss zu beobachten. Die dabei erworbenen Grundkenntnisse verhindern größere Enttäuschungen und den

mit einem Gärverschluss oder einfach nur einem Wattepfropf verschließen und auf geht's. Stellen Sie das Gefäß so auf, dass Sie es täglich im Blickfeld haben. So können Sie den gesamten Gärverlauf beobachten.

Reinzuchthefen einsetzen

Die Reinzuchthefen für unseren Gebrauch erhält man in flüssiger Form in kleinen Plastikflaschen. Es gibt unterschiedliche Sorten, wie Assmannshausen, Riesling, Steinberg, Malaga, Portwein oder Samos. Alle Hefen können nur Einfachzucker, also Frucht- und Traubenzucker, vergären. In Anwesenheit von den angegebenen Säuren sind sie aber in der Lage, Mehrfachzucker, wie Rüben- oder Malzzucker, in Einfachzucker aufzuspalten.

hefen sind heute darauf hingezüchtet, auch bei niedrigen Temperaturen, etwa 12 – 15 °C, zu arbeiten. Für einen guten, sicheren Gärstart sind aber Temperaturen von 20 – 25 °C optimal. Die Nachgärung soll dann im Anschluss bei niedrigeren Temperaturen erfolgen. Gärstart und Beginn der Hauptgärung erfolgen am besten bei Zimmertemperatur, zur Nachgärung wird das Gärgefäß in den Keller verbracht. Um einen sicheren Gärstart von 10 Litern Honiglösung zu gewährleisten, muss die Hefe erst aktiviert und vermehrt werden. Das erfolgt im Gärstarter, mit dem wir uns in Teil 2 beschäftigen wollen.

Dieter A. Thiele
Liebermannweg 18, 38642 Goslar
dathiele@t-online.de