

Anleitung

Met-Herstellung



Wein aus Honig: Met

Im Grunde ist die Metherstellung ganz einfach, denn bei der Weinherstellung, das heißt also bei der Vergärung von zuckerhaltigen Früchten oder Honig, machen wir uns ein Naturprinzip zunutze, das da heißt, alles läuft im Kreis.

Die Natur baut zunächst einmal in den Pflanzen den Zucker auf, als Energiespeicher par excellence. Den nutzen nun u. a. Tiere als Energiespender. Bei den Bienen wissen wir, daß sie zuckerhaltigen Honig zunächst einmal für sich selbst als direkte Nahrung während der Arbeit verspeisen, sie füttern aber auch ihren Nachwuchs damit und verschließen ihn in ihren Waben als Vorrat für den Winter.

Aber auch Mikroorganismen, insbesondere die Hefen, verwenden den Zucker zur Vermehrung ihrer Zellen, dabei wird ein Teil der im Zucker enthaltenen Energie abgebaut. Zunächst wird Kohlendioxid frei und es entsteht Alkohol.

Die Germanen wußten zwar noch nicht, wie das im einzelnen funktioniert, das ist der Mikrobiologie der Neuzeit vorbehalten geblieben, aber sie kannten durchaus die berausenden Wirkungen des Alkohols. Übrigens, der Honig eignet sich auch deshalb sehr gut zur Alkoholherstellung, weil die Enzyme der Biene dafür sorgen, daß aus Vielfachzuckern des Nektars, z.B. aus der Saccharose, unserem Haushaltszucker, durch Abspaltung sogenannte Einfachzucker entstehen, hier sind es Traubenzucker und Fruchtzucker. Diese Einfachzucker vergären viel schneller

Honigwein à la Hobbythek

Zur Herstellung benötigen Sie zunächst einmal eine Gärflasche. Diese gibt es in Glas und aus Kunststoff. Wir empfehlen 10 Liter Glasballons.

Ganz wichtig ist ein Gäraufsatz mit einem passenden Gummistopfen, denn beim Gärprozeß entsteht ja Kohlendioxid und das muß irgendwo raus. Gleichzeitig muß aber verhindert werden, daß die Außenluft nach innen dringt, inklusive schädlicher Mikroorganismen, die den Gärprozeß stören können. Übel wären beispielsweise Essigbakterien, die von winzig kleinen Fruchtfliegen transportiert werden, dann setzt sich der entstandene Alkohol direkt in Essig um und das wäre doch zu schade.

Der Essig ist übrigens die weitere Abbaustufe des Zuckers, aber durch den Gäraufsatz läßt sich dieser Prozeß gut verhindern. Der Gäraufsatz funktioniert im Prinzip wie ein Siphon von Ihrem Spül- oder Waschbecken, dadurch daß immer etwas Flüssigkeit drin steht, wirkt er wie ein Ventil. Das Schmutzwasser kann ungehindert abfließen, aber die üblen Gerüche aus der Wasserleitung können nicht heraus.

Gäraufsätze für die Weinherstellung gibt es einerseits in Glasausführung, andererseits aber auch in Kunststoff, diese sind dann erheblich preiswerter. Dann brauchen Sie noch einen größeren Topf und übliche Haushaltsgegenstände und natürlich die Hefe, aber das können Sie jetzt dem Rezept entnehmen.

iso\ti\72124.doc	Datum: 15. 05. 03	Er/Ae/Fr: rb	V: 1.22/1.23	Seite 1/3
MAX BALDINGER AG Tel. +41 1 806 80 80	Bruggacherstrasse 8 Fax +41 1 806 80 85	Postfach 177 CH-8117 Fällanden e-mail info@baldinger.biz - www.baldinger-plus.ch		

Sie benötigen folgende Zutaten:

Art.-No.* Baldinger-Plus	Artikel	Bemerkung
	2.5 kg Bienenhonig	
	4 l Wasser	
	1 l Apfelsaft	
69.610.01	20 - 30 g Äpfelsäure	
	1 geriebener Apfel	oder
	5 g Weizenmehl	
	2 TL Reinlecithin P	oder
69.182.01	entsprechende Menge Hefenähersalz	
69.173	Reinzuchthefer	
*gemäss neuestem Katalog Baldinger-Plus oder www.baldinger-plus.ch		

Infos

Der Met, hergestellt nach unseren Rezepturen, orientiert sich nicht an den gesetzlichen Bestimmungen zur gewerblichen Produktion von Honigwein.

Reinlecithin P: Das Lecithin sorgt wie das Hefenähersalz dafür, daß die Hefe sich besser entwickelt.

Reinzuchthefer: Wir empfehlen solche, die zur Herstellung schwerer Weine, z.B. Madeira, Burgunder, Sherry oder auch Portwein, geeignet sind. Wir kamen sehr gut mit Burgunder klar, aber das ist auch eine Geschmackssache, denn die Art der Hefe nimmt auch Einfluß auf das Aroma bzw. Bouquet.

Trübstoffe: Der geriebene Apfel oder wahlweise das Mehl sorgen dafür, daß sich die Hefe im Substrat besser verteilt und erleichtern das Aufsteigen des während der Gärung entstehenden Kohlendioxids.

Äpfelsäure: Anstelle von Äpfelsäure können Sie auch Milchsäure verwenden.

Tip: Der Honig muß nicht unbedingt qualitativ der beste sein, ein preiswerter reicht aus.

Fehlgärungen: Um Fehlgärungen zu vermeiden, müssen Sie auf absolute Hygiene achten. Spülen Sie alle Gerätschaften vor dem Gebrauch mit kochendem Wasser. Außerdem sollten Sie gerade als Metesteiger regelmäßig den Geschmack ihres Weines testen. So merken Sie frühzeitig, wenn er sich nicht wie gewünscht entwickelt.

Herstellung

Zunächst erwärmen Sie den Honig in einem Wasserbad auf einer Elektroplatte oder auf dem Gasherd auf niedrigster Hitze, lassen Sie sich da ruhig etwas Zeit und rühren Sie, damit der Honig überall gleichmäßig erwärmt wird, um. Bitte nicht höher als 40°C. Wir empfehlen Ih-nen dies mit dem Thermometer zu kontrollieren, denn eine höhere Temperatur könnte dem Aroma des Honigs schaden.

Dann geben Sie den Honig unter ständigem Rühren in die ebenfalls auf 40°C erwärmte Wasser-Apfelsaft-Mischung hinein. Jetzt nehmen Sie eine halbe Tasse von dieser Mischung ab und lösen darin das Lecithin auf.

Zusammen mit der Äpfelsäure geben Sie das nun wieder in die Honiglösung zurück. Zualler-letzt, wenn alles auf etwa 20°C abgekühlt ist, fügen Sie die Hefe hinzu. Die Abkühlung ist wichtig, denn die empfindlichen Hefepilze können bereits bei einer Temperatur über 28°C absterben.

Geben Sie jetzt noch den geriebenen Apfel hinein und füllen das Ganze in einen ca. 10 Liter fassenden Ballon. Verschließen Sie ihn mit dem Gäraufsatz und stellen Sie ihn an einen schattigen, warmen Ort. Das kann durchaus auf dem Küchenschrank sein, da können Sie ihn auch gut beobachten. Die Gärung funktioniert am besten zwischen 20 und 25°C.

Die Hauptgärung dauert etwa 7 bis 20 Tage, währenddessen bildet sich reichlich CO₂. Dabei empfiehlt es sich, den Ballon anfangs täglich, dann ein- bis zweimal in der Woche zu schwen-ken, das beschleunigt die Reife.

In der etwas ruhigeren Nachgärphase, die kann bis zu zwei Monate dauern, verlangsamt sich dann die CO₂ Entwicklung, weil der größte Anteil des Zuckers bereits vergoren ist.

Wenn die Gärung weitgehend zum Stillstand gekommen ist, d.h. kein Kohlendioxid mehr herausprudelt, dann können Sie den Met von der Hefe abziehen, und das geht am besten mit einem Schlauch, in den Sie unten eine Kerbe eingeschnitten haben, damit er sich im Falle des Falles nicht am Boden festsaugt. Der Schlauch sollte so lang sein, daß er mindestens 10 cm unter den Flaschenboden reicht, z.B. auf den Küchentisch. Stellen Sie die Flasche dazu etwas erhöht ab und saugen den Met mit dem Mund von unten an, dann läuft er von selbst aus der Flasche heraus.

Achten Sie darauf, daß das Schlauchende nicht in die Hefeschicht am Boden des Gärballons reintaucht, d.h. halten Sie das Ende etwa 1 bis 2 cm über den Flaschenboden. Sie können den Met jetzt schon trinken, er schmeckt ausgesprochen spritzig, weil er noch ein wenig perlt, man kann ihn als eine Art Federweißer ansehen.

Vorsicht: Diesen noch leicht gärenden Met dürfen Sie auf keinen Fall auf gewöhnliche Fla-schen ziehen. Durch die Nachgärung entsteht ein Druck auf den Flaschen, der diese explodie-ren läßt.

Nur spezielle Sektflaschen mit Bodenkegel halten dem Druck bei entsprechender Verkorkung stand. Lassen Sie sich am besten in einem Kellereifachbetrieb beraten.

Wollen Sie den Met länger aufbewahren, dann empfiehlt es sich, nachdem Sie ihn von der ersten Hefe abgezogen haben, ihn noch einmal nachgären zu lassen. Vergessen Sie aber dann nicht den Gäraufsatz. Nach etwa 1 bis 2 Monaten ist der Met dann reif.

Es macht nichts aus, wenn er danach zunächst noch trüb ist. Seine wunderschöne goldgelbe Farbe kommt aber erst voll zur Geltung, wenn er geklärt ist. Dafür brauchen Sie keine auf-wendigen Geräte, dies geschieht weitestgehend automatisch durch Stehenlassen. Das dauert noch mal so etwa 3 bis 4 Wochen. In dieser Zeit sinken die Schwebstoffe langsam nach unten und sammeln sich ebenfalls am Boden an. Jetzt können Sie den Met mit dem Schlauch, wie eben gezeigt, auf kleinere Flaschen füllen.

Wichtig ist auch ein ordentliches Verkorken. Hierfür können Sie entweder einen Korken mit Griffteil verwenden, die gibt es aus Kunststoff oder aus Naturkork oder auch einen Spitzkor-ken. Mit einem kräftigen Gummihammerschlag können Sie auch hiermit die Flasche perfekt verschließen. Es geht aber auch zur Not in Mineralwasserflaschen mit Schraubverschluß oder Obstflaschen mit switch-off-Deckel, die Haltbarkeit wird dadurch sogar verlängert.

Tip: Soll der Met auf normale Flaschen gefüllt werden, muß er unbedingt durchgegoren sein. Man kann dies leicht feststellen, indem man eine Flasche zur Probe füllt, diese wie vorgese-hen verkorkt, eine Schnur um den Flaschenhals bindet und die Flasche damit in die Nähe ei-ner Wärmequelle, z.B. einer Heizung , hängt. Bleibt der Korken an seinem Platz, kann der Met gefüllt werden. Treibt der Korken heraus, muß noch weiter vergoren werden.

In einem dunklen Raum gelagert, hält sich der Met mit Korken bis zu einem halben Jahr, dar-über hinaus sollte man ihn schwefeln und dazu gibt es Schwefeltabletten.

Quelle: Jean Pütz

iso\til\72124.doc	Datum: 15. 05. 03	Er/Ae/Fr: rb	V: 1.22/1.23	Seite 3/3
MAX BALDINGER AG Tel. +41 1 806 80 80	Bruggacherstrasse 8 Fax +41 1 806 80 85	Postfach 177 CH-8117 Fällanden e-mail info@baldinger.biz	- www.baldinger-plus.ch	