

# Met

**Eine kleine  
Einführung**

# Was ist Met?

- **Honigwein** direkte Übersetzung ins deutsche
- **Miel** französisch für Honig, wird manchmal auch für Met verwendet.
- **Hidromiel** die spanische Bezeichnung für Met.
- **Mead** der englische Begriff für Met.
- **Med** eine abgekürzte Form, die in verschiedenen Sprachen verwendet wird.
- **Mete** in einigen osteuropäischen Ländern verwendet.
- **Bienenwein** eine weniger gebräuchliche, aber treffende Beschreibung.



# Der Trank der Götter



# Die Zutaten

- **Wasser und Honig**      **Mischungsverhältnis 3:1**  
**(3Liter Wasser / 1kg Honig)**
- **Weinhefe**                **Reinzuchthefer**  
**(z.B. Portweinhefe von Alrauner)**
- **Apfelsaft**                **1,5 Liter (für den Hefestarter)**
- **Hefenährsalz**            **1 Teelöfel (verbessert die Gärung)**
- **Apfel**                      **gerieben**
- **Gewürze**                 **Zimt, Nelken, Vanille oder Zitronenschale**  
**(nach Belieben)**

# Das Equipment

- **Weinballon**                      **2 Stück von gleicher Größe (z.B. 25 L)**
- **Gummistopfen**                **mit Loch für das Gärröhrchen**
- **Gärröhrchen**
- **Weinheber**                    **zum Um- und Abfüllen**
- **Weinflaschen**                **mit Korken oder Bügelverschluss**
- **Korkenpresse**
- **Alkoholmeter**

# Der Hefestarter

- **1,5 Liter Apfelsaft mit der Reinzuchtheefe mischen**
- **3 Tage in nicht dicht verschlossenem Gefäß gären lassen**
- **Warum?**
- **Wilde Hefen haben es so schwerer die Gärung zu beeinflussen**
- **Die Reinzuchtheefe bekommt einen satten Vorsprung**

# Die Honigwürze

- **Für einen 25 Liter Ballon**
- **12 Liter Wasser erwärmen (ca. 40°C)**
- **4 kg Honig untermischen bis er vollständig aufgelöst ist**
- **Den Ballon maximal zu 2/3 füllen (schäumt sonst über)**
- **die gesamte Mischung im Ballon auf 20°C abkühlen lassen**
- **Nach Belieben Gewürze beimischen**
- **Den Hefestarter hinzugeben und Ballon verschließen**
- **Bei Raumtemperatur für einige Wochen dunkel lagern**



# Wochen später

- **Die Gärung verlangsamt sich spürbar (weniger Gluckern)**
- **Am Boden hat sich Hefeschlamm abgelagert**
- **Jetzt wird zum ersten Mal abgezogen**
- **Mit dem Weinheber wird in den zweiten Ballon umgefüllt**
- **Möglichst wenig Hefeschlamm in den neuen Ballon transferieren**
- **An dieser Stelle kann auch schon probiert werden**
- **Erneut bei Raumtemperatur für einige Wochen dunkel lagern**



# Wochen später

- **Die Gärung scheint jetzt zu Ende zu sein, aber das täuscht**
- **Am Boden hat sich erneut Hefeschlamm abgelagert**
- **Dieser wird erneut abgezogen (mit möglichst wenig Hefeschlamm)**
- **Kleine Verkostung zur Qualitätssicherung**
- **Wer möchte kann jetzt noch geräucherte Holzchip's hinzufügen**
- **Erneut bei Raumtemperatur für einige Wochen dunkel lagern**
- **Dieser Vorgang wiederholt sich noch mehrmals**

# Abfüllung

- **Wer möchte kann zur Sicherheit noch Schwefeln. Ich tue das nicht.**
- **Sauberkeit ist hier wieder oberstes Gebot**
- **Qualitätssicherung durch Kostprobe (schmeckt jetzt noch nicht gut)**
- **Mit dem Weinheber werden die Flaschen befüllt**
- **Anschließend verkorken und beschriften**
- **Die Flaschen stehend kühl und dunkel lagern**
- **Der Honigwein reift noch in der Flasche**
- **Mit den Monaten wird der Geschmack runder und gefälliger**

# Tip's und Tricks

- **Fruchtweinherstellung**
- **hbs24**
- **Honig mit hohem Wassergehalt verwenden**
- **Experimentieren mit verschiedenen Mischungen**
- **Mehr Apfelsaft verwenden**





# Der Trank der Götter