

Met – Das Getränk der Götter

| Eichenholzchips | Gärung | Hefe | Herstellung | Honig | Honigwein | Met | Weinähnliche Getränke |

Der Honigwein, besser bekannt als Met, ist ein Getränk, das eher als Nischenprodukt läuft. Meist wird er hierzulande unter Wert verkauft, da die Anerkennung fehlt. In jüngster Zeit erfährt er jedoch ein Comeback. Besonders in der USA wächst der Markt rasant. Auch in Europa eröffnet alle 7 Tage eine neue Metkellerei.

Seit Urzeiten stellen Menschen, die über Honig verfügen, Met her. Damals erzeugte man durch Spontanvergärung ein alkoholisches Getränk, was in der Mythologie zum Trank und Geschenk der Götter wurde.

Was ist Met überhaupt? Unter Zugabe von Hefe wird das Gemisch aus Honig und Wasser zu Alkohol vergoren. Es

entsteht ein weinähnliches Getränk mit einem Alkoholgehalt von 9 bis 16 vol %. Im Fruchtweimbereich stellt der Honigwein und Honigschaumwein eine eigene Kategorie dar. Hier sind verschiedene Mengen an Restzucker für trocken (bis 25 g Zucker/Liter), halbtrocken (von 25,1 bis 60 g), lieblich (60,1 bis 100 g) und süß, über 100,1 g/L Zucker, definiert.

Die Produktion von Met ist in vielen europäischen Ländern verbreitet, besonders in Ländern wie Dänemark, England, Frankreich, Polen, Schweden, Schweiz und der Slowakei. Bekannt sind spezielle Honigweinsorten unter den Namen Fruchtmet (Melomel), Gewürzmet (Metheglin) oder Cyser (Honig-Cider), um nur einige zu nennen. Namen wie Gvirc



Die Produktion von Met ist in vielen europäischen Ländern verbreitet, besonders in Ländern wie Dänemark, England, Frankreich, Polen, Schweden, Schweiz und der Slowakei. © Shutterstock

(kroatischer Honigwein), Sima (finnischer Honigwein) oder Tej (äthiopischer Honigwein) sind manchem aus Urlauben geläufig.

Die Produktionsmengen der aus Honig stammenden Weinerzeugnisse sind in Deutschland in den letzten Jahren immer weiter gestiegen. In 2016 lag die Menge bei 701.000 Liter, im Jahr 2018 schon bei 808.000 Liter.

Auswahl der Materialien

Um einen schmackhaften Met herstellen zu können, bedarf es ausgewählter Ausgangsprodukte. Als erstes spielt die Auswahl geeigneter Honigsorten eine wichtige Rolle. Meist werden polyflorale Honige, d. h. aus mehreren Pflanzenarten gewonnen, zur Vergärung gebracht. Sie sind deutlich günstiger als monoflorale Honigarten. Vor allem Rohware aus China, Mexiko, Argentinien und Nordafrika wird verarbeitet. Auf dem Weltmarkt sind hierfür Preise von 0,50 bis 3,00 €/kg für Honig üblich. Die monofloralen Honige, aus zum Beispiel Akazienhonig, Rapshonig, Klee-honig und anderen Sorten werden eher für hochwertige Mets verwendet. Hier liegen Einkaufspreise für Honig gerne mal bei bis zu 15 €/kg. Betrachtet man solche Preise, ist Honig einer der teuersten Rohstoffe zur Produktion von Alkoholika.

Ebenso spielt die Verwendung von geeigneten Reinzuchthefen eine große Rolle (siehe Tab. 1). Honig besteht aus Fruktose, Glukose, Maltose, Erlöse etc. Da der Anteil an Fruktose sehr hoch ist, muss hier die Auswahl der geeigneten Hefe erfolgen. Generell können durch die Auswahl der richtigen Reinzuchtheffe die sensorischen Eigenschaften des angestrebten Endproduktes positiv beeinflusst und die Ausprägung eines speziellen Honigaromas unterstützt werden (siehe Abb. 1).

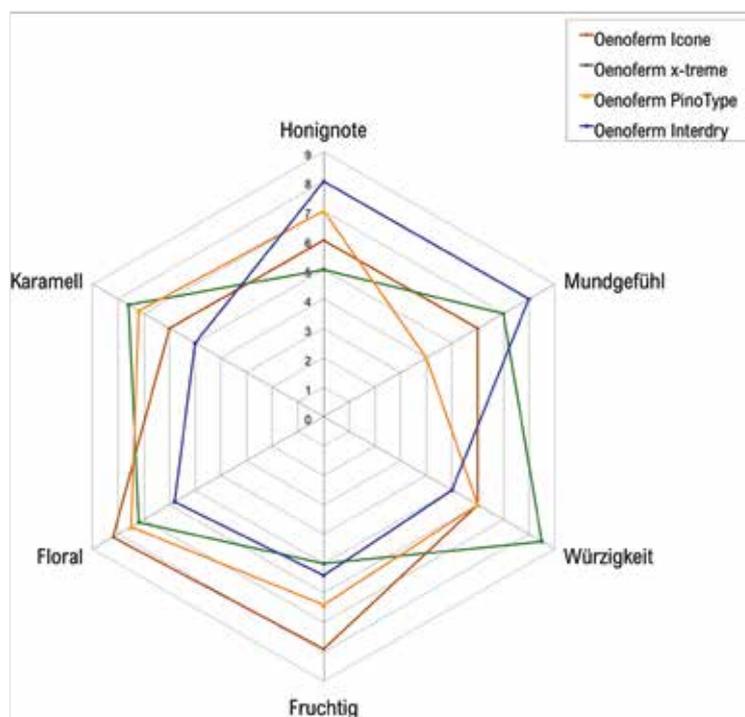


Abb. 1: Sensorische Ausprägung verschiedener Hefen

© Erblöh

Das Medium Honig ist ein nährstoffarmer Rohstoff, so dass hier eine gute Versorgung der Hefe durch Nährstoffe stattfinden muss, um Gärstockungen und Fehlgärungen entgegen zu wirken.

Herstellung

Honig und Wasser wird in Verwendung von 2 Teilen Wasser und 1 Teil Honig gemischt, ohne Zusatz von anderen Zuckerarten. Der Honig sollte auf 30 °C angewärmt werden, damit er sich besser mit Wasser vermischen lässt. Eine Trockenreinzuchtheffe bedarf einer sorgfältigen Vorbereitung. Besonderes Augenmerk sollte auf der Rehydrierung liegen. Hierzu wird die Hefe mit dem Honig/Wassergemisch bei einer Temperatur von 37–42 °C vermischt.

Nach 10 Minuten erfolgt eine Zugabe von dem Hefeaktivator VitaDrive® F3. Nach weiteren 20 Minuten kann der Hefeansatz dem zu vergärendem Ansatz aus Honig und Wasser zugegeben werden. Der Temperaturunterschied zwischen Hefegemisch und zu vergärendem Honig-Wasser-Gemisch sollte weniger als 8 °C betragen. Die Zugabe von komplexen Nährstoffen aus Ammonium, Thiamin, Vitaminen und Mineralien (Vitamon® Plus) kann jetzt erfolgen. Eine gestaffelte Zugabe, von je einem Drittel des Nährstoffes zeigt eine verbesserte Gärperformance. Hier sind höhere Alkoholgehalte und kürzere Gärzeiten zu beobachten. Ein Drittel erfolgt sofort, das zweite Drittel sollte nach ca. 1 Woche erfolgen und die letzte

Tabelle 1: Übersicht der Hefen

Hefe	Oenoferm® Icone	Oenoferm® InterDry F3	Oenoferm® PinoType F3	Oenoferm® X-treme F3
Oenologischer Hefetypus	Cerevisiae	Cerevisiae	Cerevisiae	Bayanus
Aroma	Reife Honignoten	Frische Honignoten	Florale Noten	Würzige Noten
Gärstart in h	10–20	10–20	10–20	30
Impfkonzentration in g/100 L	20–30	20–30	20–30	20–30
Nährstoffbedarf	gering	mittel	hoch	gering
Empfohlene Gärtemperatur	18–25 °C	18–22 °C	18–22 °C	10–22 °C
Alkoholtoleranz	bis 16,5 % vol	bis 14 % vol	bis 16 % vol	bis 17 % vol

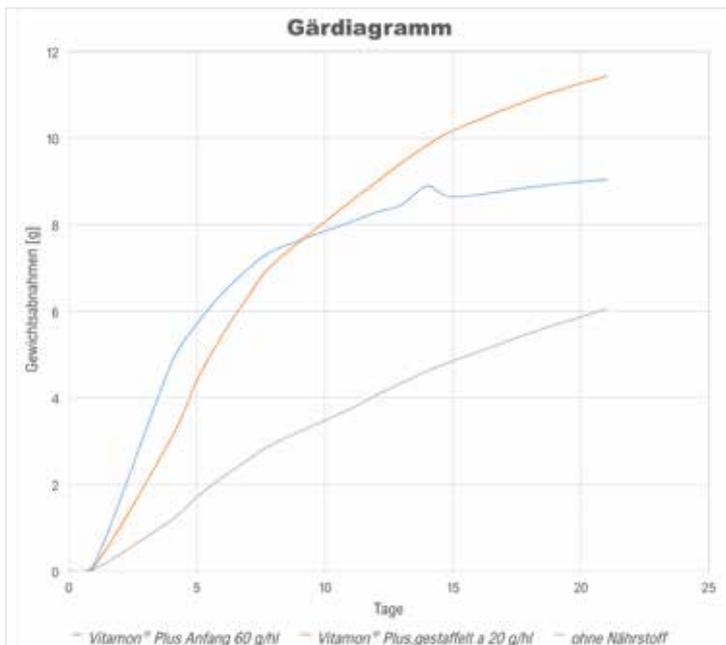


Abb. 2: Einfluss der Nährstoffgabe auf den Gärverlauf

© Erbslöh

Gerade bei der gestaffelten Zugabe empfiehlt es sich während der laufenden Vergärung eine flüssige Zugabe von Nährstoffen. Vitamin® Liquid, als flüssiger Nährstoffkomplex, ist der optimale Versorger für gute, kontinuierliche Vergärungen. Durch Zugabe eines flüssigen Nährstoffes kommt es zu keiner spontanen, starken Freisetzung von Kohlendioxid. Das Aroma bleibt erhalten und das Übersäuern wird verhindert. Die Temperatur sollte je nach Hefe zwischen 18–25 °C liegen. Eine beschleunigte Gärung kann durch Vergrößerung der Oberfläche mit Hilfe von Cellulosefaser (CelluFluxx® P50) erreicht werden. Ist die Gärung beendet, sollte ein Abstich der Hefe mit anschließendem Oxidationsschutz durch Zugabe von Schwefel (Kadifit) erfolgen. Zur Stabilisierung und Schönung ist die Zugabe von Bentonit (NaCalit® PORE-TEC) und Kieselsol (Klar-Sol Speedfloc) notwendig. Der Trub setzt sich rasch ab und es kann mit geeigneten Filterschichten (Erbslöh Filterschicht G-16) filtriert werden.

Zugabe dann nach ca. 2 Wochen Gärzeit. Hier sind unterschiedliche Gärzeiten je nach Temperatur und Hefetyp möglich und die Zyklen können kürzer oder länger sein.

Varianten des Met

Je nach Ausgangsmaterial, Gärdauer und Hefe kann mit der Extrakteinstellung und Typisierung begonnen werden.

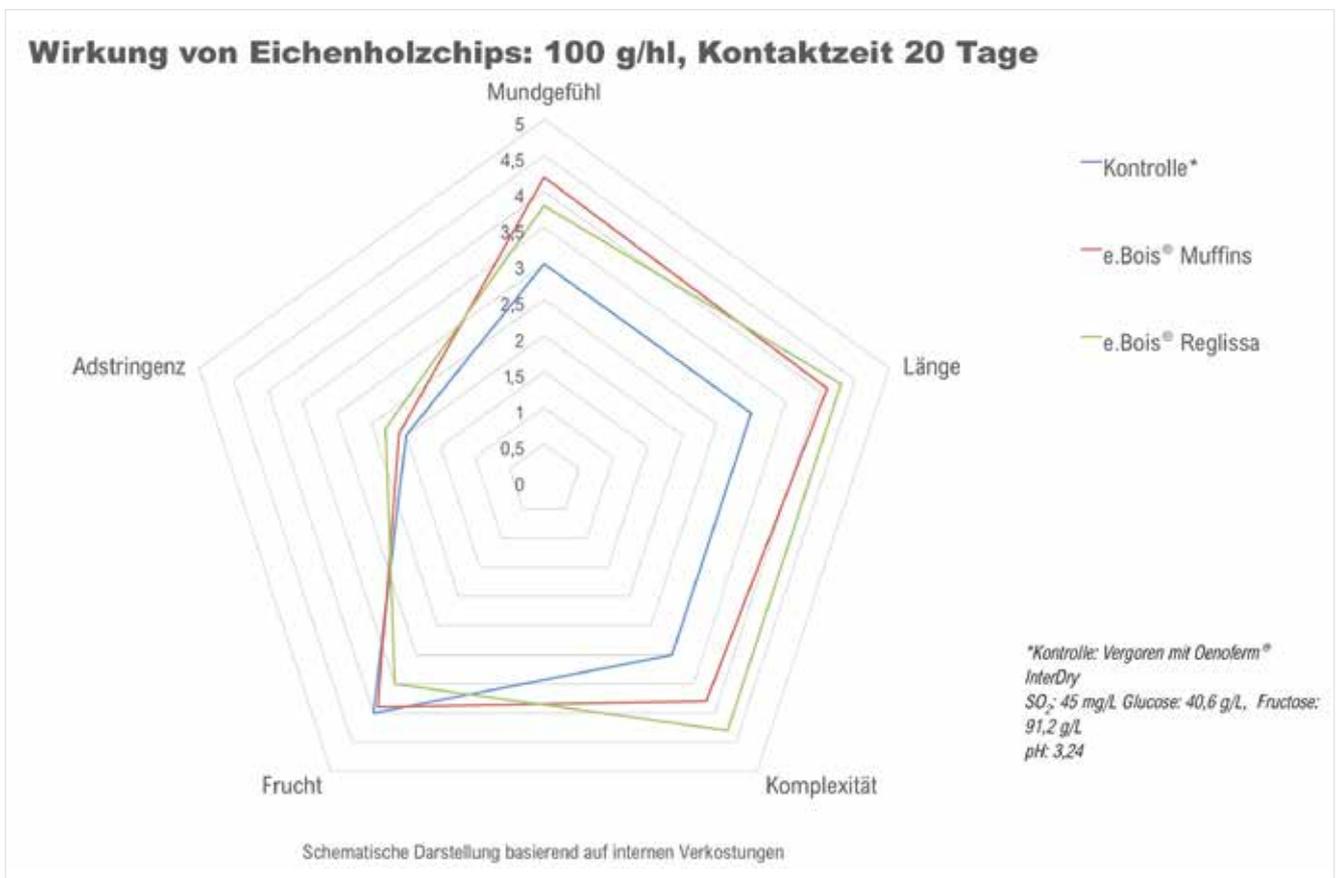


Abb. 3: Möglichkeit der Typisierung durch den Einsatz von Holzchips

© Erbslöh

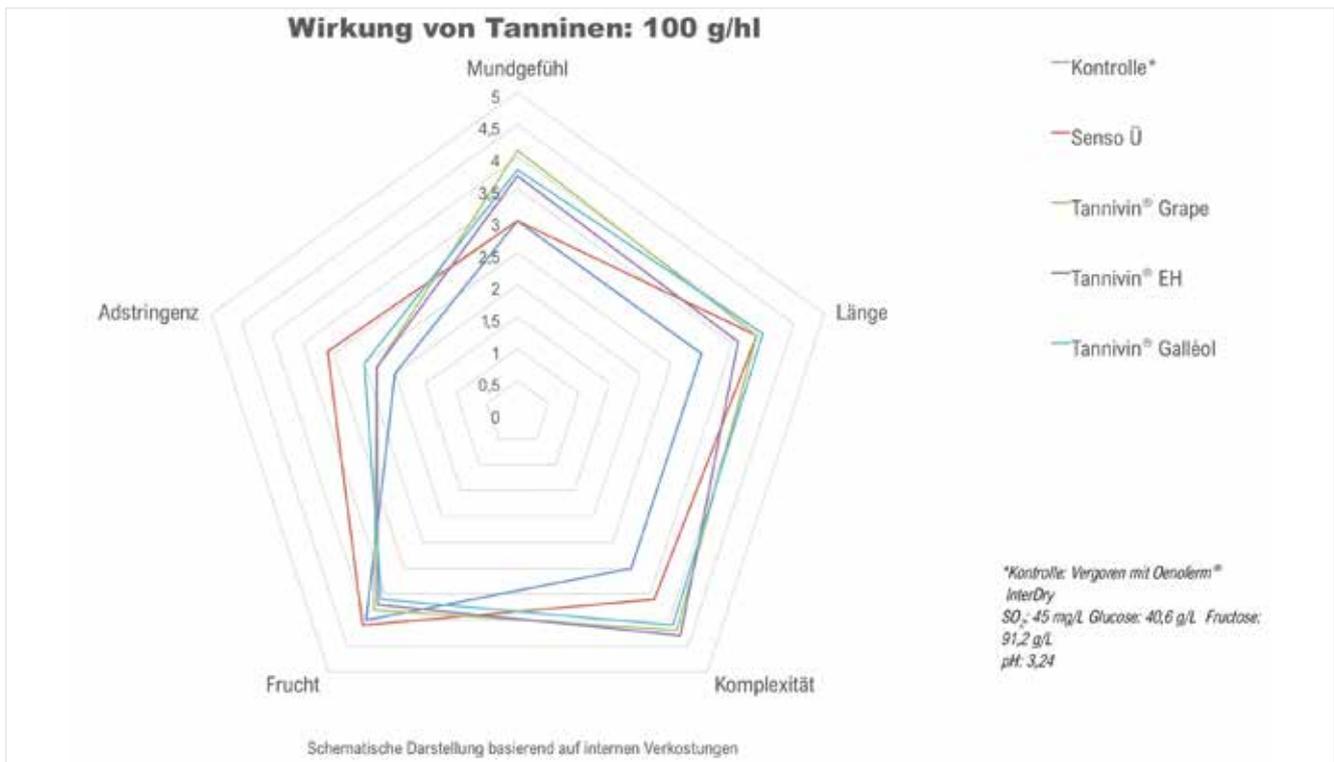


Abb. 4 Möglichkeit der Typisierung durch den Einsatz von Tanninen

© Erbslöh

Wasser zur Verringerung des Alkoholgehaltes wäre die einfachste Methode. Zugabe von Honig als Restsüßgabe ist eine weitere Möglichkeit, um verschiedene Varianten als halbtrockene, liebliche oder süße Weine herzustellen. Hier sind der Fantasie keine Grenzen gesetzt. Mischungen mit zum Beispiel Sauerkirschsaft (Wikingerblut) machen Honigwein interessant. Dem Honigwein dürfen auch Hopfen und Gewürze (Ingwer, Zimt, Nelken, Kräuter und Aromen) zugesetzt werden. Dieser Honigwein kann als Alternative zum Glühwein durchaus seine Berechtigung haben. Eine Zugabe von maximal 3 g/L Citronensäure ist laut Leitsätzen auch zulässig, um das Verhältnis Zucker/Säure zu optimieren.

Ein besseres Mundgefühl kann durch Einsatz von Tanninen erreicht werden. Will man zur Typisierung die überaus beliebte Holznote intensivieren, können verschiedene Eichenholzchips-Typen zum Einsatz kommen.

Eine weitere Variante eines Met kann durch Zugabe von Kohlensäure mit mindestens 3 bar Aufschlag hergestellt werden. So wird er zum Honigschaumwein und stellt ein prickelndes und erfrischendes Getränk dar.

Fazit

Der Verbraucher sucht immer mehr nach neuen Kreationen von interessanten Getränken. Mikrobrauereien produzieren Craft-Biere. Der Cider und Apfelwein ist längst über den Frankfurter Raum bekannt und beliebt. Der Met ist eine

spannende Alternative zu den etablierten Fruchtweinen, der mit seinem Variantenreichtum eine Ergänzung im Portfolio der Getränkeindustrie seine Berechtigung hat. Die steigenden Produktionsmengen zeigen, der Verbraucher nimmt den Met als schmackhaftes Getränk immer stärker wahr. Man kann ihn still oder prickelnd genießen. Serviert wird er gekühlt, ungekühlt oder heiß. Man trinkt ihn pur oder als Mixgetränk. Ein Getränk für jede Gelegenheit!

Quellen:

- Leitsätze für Weinähnliche und schaumweinähnliche Getränk vom 27. November 2002
- LAVES Institut für Bienenkunde Celle – August 2011
- Verordnung über Änderung der Verordnung über die Qualität von Honigwein und Honigschaumwein
- Arbeitsbericht des Verbandes der deutschen Fruchtwein- und Fruchtschaumwein-Industrie e.V.
- Neufassung der Leitsätze für Honig, Honigverordnung vom 16. Januar 2004
- Zuckersüße Chemie, Georg Schwedt, 2010



Autor:
Kay-Uwe Lührs
 ERBSLÖH Geisenheim GmbH
www.erbsloeh.com