

**Met selbst herstellen**

# Inhaltsverzeichnis

Inhaltsverzeichnis .....	1
Zutaten.....	2
Zubehör .....	3
Vorbereitung .....	4
Zubereitung.....	5
Lagerung.....	6



# Zutaten

Für etwa 10 l Met

aus "Met und Bier selbstgemacht"	"eigenes" Rezept
<ul style="list-style-type: none"> <li>- 2 g getrocknete Reinzuchthefer "Portwein"</li> <li>- 3 l naturtrüber Apfelsaft</li> <li>- 2,5 kg Honig</li> <li>- 7 l destilliertes Wasser</li> <li>- 1 g Tannin</li> <li>- 15 ml Antigel</li> <li>- 4 g Hefenährsalz</li> <li>- 35 g 80%ige Milchsäure</li> <li>- 2 Äpfel</li> <li>- 2 g Kaliumpyrosulfit</li> <li>- 1 g Ascorbinsäure</li> <li>- bei Bedarf Fruchtzucker</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- 2 g getrocknete Reinzuchthefer "Portwein"</li> <li>- 3 l naturtrüber Apfelsaft</li> <li>- 2,5 kg Honig</li> <li>- 7 l destilliertes Wasser</li> <li>- 4 g Hefenährsalz</li> <li>- bei Bedarf Fruchtzucker</li> </ul> <p>Zusätzlich:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Schwefelpulver (1 g / 10 l) zur Konservierung</li> <li>- Kieselsol (10 – 40 ml) zur Klärung</li> </ul>

## Anmerkung:

- Laut einigen Quellen im Internet sorgt ein großer Anteil an *Fruchtsäften* dafür, dass genügend Säure in dem Ansatz vorhanden ist, also kann die *Milchsäure* bei Fruchtmet wohl vernachlässigt werden. Einer schreibt sogar, dass 1 l Apfelsaft für 10 l als Säurequelle ausreicht. Also entweder Saft oder Milchsäure.
- Außerdem reicht der *naturtrübe Apfelsaft* anscheinend demnach als Schwebstoffquelle. Die Äpfel können also weggelassen oder durch 1 Teelöffel Weizenmehl ersetzt werden.
- Tannin ist ein Klärungsmittel, es wird in diesem Fall durch Kieselsol ersetzt.

# Zubehör

- 2 Gärballons 15 l
  - 2 Gärverschlüsse
  - 1 Feinwaage
  - 1 Acidometer
  - 1 Vinometer
  - 1 Weinheber
  - 1 Weinfliter
  - 1 Trichter
- 
- 10 Flaschen
  - 10 Korke
  - 1 Verkorker

## **Anmerkung:**

- Das Acidometer misst den Säuregehalt. Nach „*Met und Bier selbstgemacht*“ sollte der Wein einen Säuregehalt von 5 – 7,5 g / l haben. Die meisten Autoren im Internet nutzen das Acidometer jedoch nicht.
- Der Weinfliter ist äußerst teuer. Er erübrigt sich vermutlich, wenn man Kieselöl verwendet.
- Den Verkorker spart man sich, wenn man spitz zulaufende Korke kauft, welche man mit dem Daumen in die Flaschenhalse drücken kann.

# Vorbereitung

Das Wichtigste bei der Weinherstellung ist die Hygiene. Zur Gerätesäuberung eignen sich:

- Brennspritus (mit Vergällungsmittel)
- Kaliumpyrosulfit (5 g / 1 l Wasser)
- *KEINE* Reinigungsmittel!

Nach der Reinigung sollten die Geräte mit Alufolie verschlossen werden, damit keine Bakterien oder Keime hineingelangen können.

Die gekaufte Reinzucht-Hefe wird mindestens 2 Tage in einem abgedeckten Behälter mit 1 l naturtrübem Fruchtsaft bei Zimmertemperatur (20°C bis 25°C) vorgegoren. *Andernfalls kann es bis zu 2 Wochen dauern, bis die Gärung im Gärballon in Gang kommt.*

Flüssig-Hefe sollte vor Gebrauch gut geschüttelt werden, damit auch wirklich alle Hefe in den Ansatz gelangt. Von ihr ist allerdings abzuraten, da sie oft nur sehr schlecht startet.

Starterkultur:

- 0,5 l naturtrüber Apfelsaft
- (50 g Zucker)
- 0,5 g Hefenährsalz
- Hefe

Am besten wird für die Starterkultur eine Flasche mit 1 l Fassungsvermögen genommen. Nach dem Mischen sollte die Flasche mit Alufolie doppelt verschlossen und bei 20°C – 25°C gelagert werden. Täglich prüfen, ob der Starter nicht nach Essig oder Klebstoff riecht. Falls ja, muss er verworfen werden.

# Zubereitung

Der *Honig* wird in vier Litern aufgewärmten *Wasser* gelöst, das (restliche) *Hefenährsalz* wird hinzugegeben und die Lösung wird in den Gärballon gefüllt. Anschließend wird der restliche *Apfelsaft* in den Gärballon gegeben. Hat sich das Gemisch auf etwa 25°C abgekühlt, gibt man den mit *Hefe vorgegorenen Apfelsaft* hinzu und verschließt den Gärballon mit dem Gärröhrchen.

Das Gärröhrchen wird mit *Wasser* befüllt, welches zwischenzeitlich auch ausgetauscht werden kann/sollte, vor allem wenn die Gärung länger dauert.

Die Gärung dauert 3-4 Wochen, allerdings kann man den Met auch ein halbes Jahr lang gären lassen. Die Temperatur sollte bei 20–25°C betragen, der Gärballon muss jeden Tag geschüttelt werden.

Wenn die Gärung beendet ist, setzen sich abgestorbene Hefereste am Boden ab. Nun kann der Met mit *Kaliumdisulfit* geschwefelt werden (1 g / 10 l), damit die Gärung vollständig beendet wird.

Liegt der Alkoholgehalt des Weines vor der Schwefelung nicht bei ca. 14 %, muss der Wein nachgezuckert werden und weiter gären.

Die Selbstklärung, bei der sich Schwebstoffe am Boden absetzen, kann Wochen oder Monate dauern. Dabei zieht der Wein allerdings Sauerstoff und kann verderben. Stattdessen kann man *Kieselso* zum Met geben, damit sich die Schwebstoffe sofort absetzen.

Abschließend wird der Wein abgezogen und in Flaschen gefüllt.

Alternativ kann man auch etwas warten, bis sich eine Schicht am Boden gebildet hat, und dann den Met vorsichtig in einen anderen Gärballon umfüllen. Der Met aus dem zweiten Gärballon kann dann nach einiger Wartezeit wiederrum gefiltert werden, z.B. beim Umfüllen in die Flaschen durch einen (sterilen) Filter im Trichter.

# Lagerung

Nach dem Verkorken sollten die Flaschen zwei Tage lang im Stehen aufbewahrt werden, damit die Korken sich ausdehnen können und die Flasche dicht verschließen. Danach können die Flaschen im Liegen gelagert werden.

Wie oben bereits erwähnt, sollte der fertige Met einige Zeit in seiner Flasche verweilen, bevor er getrunken wird. Denn: je länger ein Wein lagert, desto besser wird er.

# Anmerkungen

Ich bin kein erfahrener Methersteller, deswegen sind alle Angaben ohne Gewähr.

Die hier erläuterten Met-Rezepturen sind nur für den privaten Gebrauch und nicht für die gewerbliche Herstellung gedacht. Für den Verkauf bestimmter Met unterliegt Gesetzen und Vorschriften, die hier nicht aufgelistet sind.

Alkohol kann süchtig machen und ist in zu großen Mengen ungesund. Natürlich ist Met mit einem Alkoholgehalt von etwa 14% nicht für Kinder oder Schwangere geeignet.

Don't drink and drive!

Kritik oder Lob nehme ich gerne entgegen, schreibt mir einfach ins Gästebuch unter <http://haginheymer.jimdo.com/>.

Quellenangaben:

- Met und Bier selbstgemacht, Katharina Simon, Regionalia Verlag GmbH 2015
- <https://boerners.net/eine-kleine-anleitung-zur-met-herstellung/>
- <http://www.stedinger.de/rezepte/met.html>
- Eine ausführliche Anleitung, die sich lohnt, die hier aber nicht berücksichtigt wird: <http://www.honigweinkeller.de/Met/met1.html>