Praxiskurs für trockenen Honigwein

Messintensive Vorbereitungsphase.

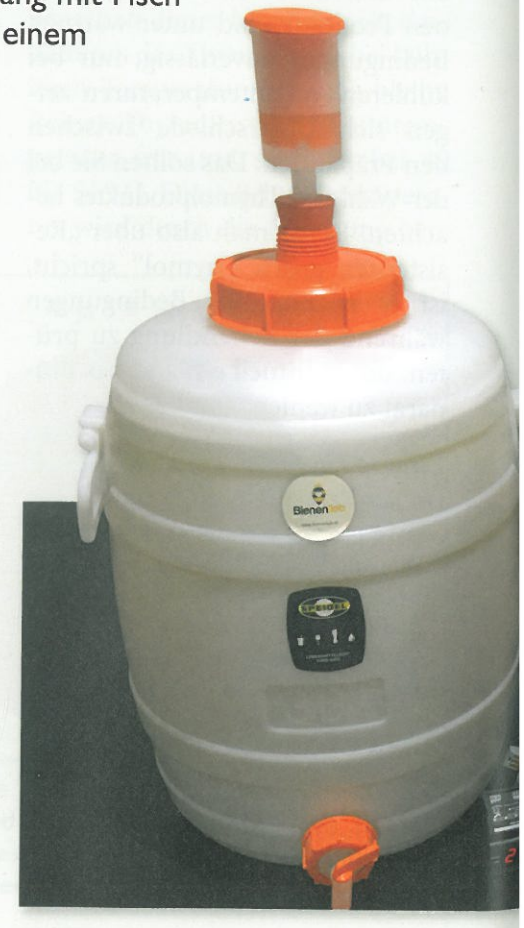
Honigwein (Met) ist ein tolles Produkt, wird aber sehr häufig unter Wert verkauft und von vielen Kunden nicht wirklich wahrgenommen. Das liegt vielleicht auch daran, dass Honigwein oft sehr süß ist und somit eher nur als Dessertwein oder Spritzgetränk in Frage kommt. Mit dem richtigen Know-How und Werkzeug lässt sich ein sehr hochwertiger, trockener Honigwein herstellen, der auch als Begleitung zu einem Hauptgang mit Fisch oder Fleisch perfekt passen kann. Deshalb luden wir im Mai zu einem Praxiskurs für trockenen Honigwein ein.

BIENENLIEB IMKERZENTRUM DANIEL PFEIFENBERGER
E-Mail: imkerzentrum@bienenlieb.at

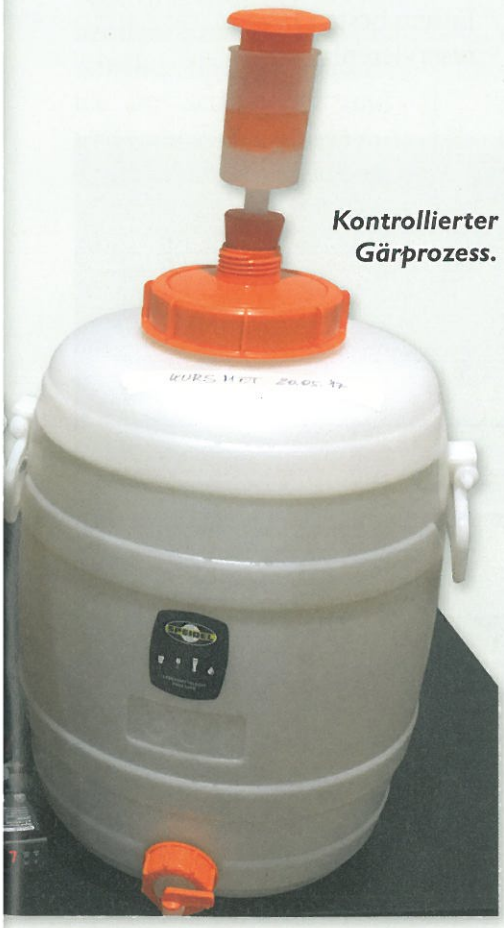
Wie bei allen Bienenlieb-Kursen steht die Praxis im Mittelpunkt. Dazu brauchen wir drei Dinge: die fachliche Kompetenz, eine kleine Kursgruppe und das passende Material. Wir holten uns daher einen Profi nach Salzburg: Dr. Wolfang Wimmer beschäftigt sich seit Jahren mit Honigwein und gewann mit seinem Met in diesem Jahr die Goldene Honigwabe 2017 in der Kategorie „Met trocken/halbtrocken". Neun Teilnehmer aus Österreich, Südtirol und Tschechien brachten ein Gärfass und eigenen Honig mit, das restliche Material für die Met-Herstellung stellten wir bei. Der Kurs war auf zwei Tage aufgeteilt – Mitte Mai: Vorbereitung und Met-Ansatz; Anfang Juli: Met-Fertigstellung, Filtrierung, Feinabstimmung und Abfüllen.

Vorbereitung

Nach etwas notwendiger Theorie (Ablauf der Met-Herstellung, Material und Werkzeuge, die wichtigsten Analysen und Messwerte) machten wir uns an den Met-Ansatz. Ziel: einen Ansatz mit 30 Liter gemeinsam für die Kursgruppe und für jeden Teilnehmer einen eigenen Ansatz, je nach Bedarf mit 12 bis 30 Liter. Dazu hatten alle Teilnehmer ihren besten Honig als Voraussetzung für einen hochwertigen Honigwein mitgebracht. Für den Kursmet verwendeten wir Lin-



denhonig, dieser eignet sich mit seinen feinen Aromen sehr gut für einen trockenen Honigwein. Warmes Wasser und Honig wurden im richtigen Verhältnis gemischt, dabei spielen Zuckergehalt und ph-Wert bereits eine große Rolle. Ist der Honiganteil zu hoch, wird der Met zu süß, ist er zu gering, gibt es bei der Gärung Probleme, die im Vergleich zu Trauben ohnehin schon schwieriger ist. Der richtige Ansatz wurde mit einfachen Messgeräten (Refraktometer, Spindel, ph-Meter und Acidometer) zusammengestellt und gewährleistet so eine optimale Gärung für einen gut ausbalancierten, trockenen Honigwein. Neben Honig und Wasser enthält der Ansatz noch die passenden Hefen (kein Eigengeschmack, gärstark) und einen Säureschutz gegen Mikroorganismen. Zudem muss sichergestellt werden, dass der Ansatz während der gesamten Gärphase optimal mit Nährstoffen versorgt ist.



Kontrollierter Gärprozess.

Ab in den Keller – warten auf den Sturm

Den neuen Ansatz ließen wir einen Tag bei Raumtemperatur stehen und wurde dann in einen kühlen Keller gebracht und genau temperaturgeführt. Die ideale Gärtemperatur beträgt 18 Grad und wir konnten diese mit einer schwachen Heizung und einer guten Dämmung des Gärfasses genau einhalten. Nach einer Woche Ruhe (bis auf das lustige Blubbern durch den Gärspund) das erste Erlebnis: es stürmt!
Der ideale Zeitpunkt, um vor der nächsten Versorgung mit Nährstoffen 2–3 Liter vom frischen Honig-Sturm abzuzweigen. Der wurde natürlich gleich verkostet und kam sehr gut an.

4 Wochen später – Abstich und Schwefelung

Zirka drei Wochen nach dem letzten Eingriff mit den Hefe-Nährstoffen war der Zucker vollständig in Alkohol umgewandelt und die Gärung abgeschlossen. Das war der richtige Zeitpunkt für den Abstich, der Ansatz soll nicht zu lange auf der toten Hefe liegen bleiben. Um den Ansatz möglichst wenig mit Sauerstoff zu belasten und die Hefe nicht aufzuwirbeln, stellten wir den 30 Liter Behälter hoch und ließen den Inhalt vorsichtig in einen Glasballon laufen. Im Glasballon mischten wir ein paar Gramm Kaliumpyrosulfit in den Ansatz, um mit freiem Schwefel den Sauerstoff zu binden.

Eiweiß-Schönung

Der Ansatz enthält thermolabiles Eiweiß, das später bei einem Temperaturwechsel bei Lagerung oder Transport ausflocken und so das Produkt optisch stark beeinflussen kann. Mit Bentonit lässt sich dieses Eiweiß binden, den Schönungsbedarf stellt ein Labor fest. Eine Woche vor dem zweiten Treffen der Kursgruppe hatten wir die nötige Menge Bentonit bereits in den Ansatz gemischt.

Filtern, Abstimmen, Lagerfähigkeit

Nach den kleinen Arbeiten mit Fütterung, Schwefelung und Eiweiß-Schönung, die wir für den Kurs-Met übernommen und die Teilnehmer mit ihrem Ansatz zuhause durchgeführt hatten, war Anfang Juli das zweite Treffen der Kursgruppe in Salzburg. Erste Erfahrungen wurden ausgetauscht und viele Fragen beantwortet. Dann ging es gleich weiter mit der Praxis: mit einer Vakuumpumpe pumpten wir den Met in einen leeren Glasballon um. Vorsichtig und ohne das abgesunkene Bentonit aufzuwirbeln! Um den Honigwein möglichst wenig mit Sauerstoff zu belasten – darum auch der Glasballon mit dem engen Hals – führten wir gleich beim Umpumpen zwischen den Ballons eine grobe Filterung (Kerzenfilter) durch. Dazu gibt es günstige Geräte, die diese Arbeitsschritte sehr einfach und komfortabel in einem Arbeitsgang erledigen.
Um den Honigwein genau abzustimmen, wurden mehrere Proben vorbereitet und mit unterschiedlichen Mengen Lindenhonig (g) und Milchsäure (ml) vermischt. Nach der Verkostung entschieden wir uns für eine Mischung, die Mengen wurden hochgerechnet und die ca. 22 Liter im Glasballon damit abgestimmt. Schön trocken sollte er werden!
Um ein lagefähiges Produkt zu bekommen, war eine weitere SO_2-Kontrolle und Einstellung nötig. Damit bekommt der Met einen optimalen Oxidationsschutz. Mit einer Eintropflösung im Reagenzglas konnten wir den SO_2-Gehalt bestimmen und mit der passenden Menge Kaliumpyrosulfit richtig einstellen.

Abfüllen

Zu einem Praxiskurs gehört natür-

Metherstellung braucht Feinabstimmung.

lich die Abfüllung und richtige Etikettierung. Was muss auf das Etikett? Welche Flaschen dürfen verwendet werden? Wie müssen die Flaschen vorbereitet und sterilisiert werden? Wie kommt der Met ohne zu patzen in die Flasche? Wie kommt der Korken rein? Auf all diese Fragen gibt es einfache Antworten und gute Tipps, die wir den Teilnehmern mitgaben und im Kurs zeigen konnten. Die Flaschen wurden gespült und desinfiziert. Der Honigwein wiederum mit der Vakuumpumpe vom Glasballon durch eine zweite Filterkerze (Sterilfilterung) direkt in die Flasche gepumpt. Mit dem richtigen Verkorker war es kein Problem einen schönen Korken in die Flasche zu bekommen und diese noch mit einer ansprechenden Schrumpfhülse zu versehen.

Nach einem spannenden Praxistag diskutierten wir über die Fragen und Varianten. In der Kursmappe erhielten die Teilnehmer alle Infos und Anleitungen, sowie Tipps und Bezugsquellen zum richtigen Material. Und: alle waren sich einig – in diesem Kurs wurde viel gelernt und erklärt und dieser Kurs wird wiederholt!

Nächster Kurs für trockenen Honigwein

1. Termin: Samstag, 3. März 2018, 10.00–17.00 Uhr

2. Termin: Samstag, 7. April 2018, 10.00–17.00 Uhr, jeweils in Salzburg

Kosten: € 390,– pro Person

Anmeldung ab sofort möglich – und gleich jetzt 10 kg von Eurem besten Honig reservieren!

AKTION

HONIG-VERSANDKARTON

für 500-g-Gläser
Ideal für Laborversand

Verpackungseinheit:
20 Stück/€ 15,–
inkl. zzg. Versandkosten

Erhältlich bei:
Österreichischer Imkerbund
Georg-Cochplatz 3/11a, 1010 Wien
Tel. 01/512 54 29
Fax 01/512 54 29-4
E-Mail: oesterr.imkerbund@aon.at