

Vorwort	9	Schwefelung	30
Einführung	11	Gewürze	31
Der klassische Honigwein (Met classic)	12	Reifelagerung und Flaschenfüllung	31
Der trocken ausgebaute Honigwein	12	Die große Met-Kunde	33
Der mit Gewürzen und Fruchtsäften versetzte Honigwein	12	Allgemeine Methodenbeschreibung	33
Die Geschichte des Honigweines	13	Lange Gärphase	33
Brauchtum und Met in Österreich, Deutschland und der Schweiz	15	Kurze Gärphase.....	35
Einflussfaktoren auf das Geschmacksbild des Honigweines	18	Ausgangware	36
Honig	18	Das Wasser	36
Trägerflüssigkeit	18	Der Fruchtsaft	37
Gärung	18	Der Honig	37
Gewürze	18	Inhaltsstoffe von Honig	39
Alkoholgehalt	19	Problemhonige	41
Restzucker	19	Honigbedarfsberechnung	43
Säurewert.....	19	Berechnung des Honigbedarfs	44
Stabile Flaschenfüllung.....	19	Endalkoholgehaltsberechnung	45
Metkunde für den Kleinproduzenten	21		
Der einfachste Weg zum eigenen Met	21		
Met – eine Kurzanleitung	22		
Die Kleinproduktion	27		
Honigauswahl.....	27		
Metansatz	27		
Gärvorbereitung	28		
Gärung	28		
Abzug nach Hauptgärung	29		
Abzug nach beendeter Gärung	29		
Restzuckereinstellung	30		
Filtration	30		

Auflösen des Honigs	46
Zuckerbestimmung in der Ansatzlösung	48
Messmethoden zur Bestimmung des Zuckergehaltes	49
Umrechnungstabelle von Zucker zu Alkohol ...	50
Gärvorbereitung	51
Aufsäuerung	51
Hefenährsalze.....	52
Reinzuchthefer.....	53
Hefewahl.....	55
Aufwandsmengen und Anwendung	55
Die Gärung	58
Gärprobleme.....	58
Behandlung nach Gärende	58
Abzug vom Hefedepot.....	58
Die Aufsäuerung.....	60
Die Schwefelung	61
Das Nachsüßen – die Restzuckereinstellung	64
Klärung	66
Schönung	66
Filtration	71
Reifelagerung	75

Vorbereitung zur Flaschenfüllung	75
Verschnitt	75
Würzstoffe	75
Färben	77

Analytische Kennzahlen	80
Alkoholgehalt	80
Restzuckergehalt.....	81
Schwefelgehalt	81
Säurewert.....	81
Analysemethoden	82
Alkoholbestimmung	82
Säurebestimmung.....	83
Zuckerbestimmung.....	83
Nachweis der Trubstabilität.....	84

Die Flaschenfüllung	85
Gefahrenbereiche	85
Eiweißstabilität	85
Nachgärung in der Flasche	86
Pasteurisationsmethoden	87
Warmfüllung	87
Edelstahlspirale	88
Platten-/Röhrenwärmetauscher.....	88
Elektrischer Pasteur.....	88
Kaltfüllung mit anschließender Überflutung	88
Kaltfüllung mit anschließender Erwärmung im Wasserbad	89
Kaltsterile Flaschenfüllung	90
Grundreinigung.....	91
Desinfektion	93
Metprotokoll	95

Honigweinvarianten	98
Alkoholfreier Met	98
Das Grundprinzip der Herstellung ohne Fermentation	98
Beispielrezept:	
Alkoholfreier Gewürzmet.....	98

Honigweinflizzante	99
Der Begriff „Flizzante“	99
Anspruch an die Ausgangsware Met	99
Füllvorgang.....	99
Honigwein mit Früchten	100
Einsatz von Presssäften/Direktsaft	100

Fehler und Krankheiten

bei Met	102
Vorbeugende Maßnahmen gegen Bakterieninfektionen	103
Mäuseln	103
Ursachen	103
Vorbeugung	104
Heilung	104
Böckser	104
Ursache	104
Vorbeugung	104
Behandlung	104
Milchsäurestich	105
Ursache	105
Behandlung	105
Essigstich	105
Ursachen	105
Vorbeugung	105
Heilung	105
Holzgeschmack	106
Oxidation	106

Rezepte mit Met	107
Alte Metrezepte	107

Kräftiger Gewürzmet.....	107
Altes Metrezept aus Ostpreußen	108
Honigmet nach Altmeister Dzierzon.....	108
Metrezept von 1897	108
Mix-Rezepte mit Met	110
Metsekt.....	110
Met-Bowle tropisch	110
Apfel-Met-Bowle	110
Melonenbowle mit Met	110
Wikingerblut	111
Heißer Met mit Wodka – „Umwerfer“	111
Met-Glühwein	111
Cocktails mit Met	111
Old Fashioned Twist.....	111
Metini	111
Honey Bucket.....	112
Bee´s Orchard	112
Bumble Beat	113
Corn & Met	113
Met Espresso Martini	115
Met Julep	115
Met Manhattan	115
Met Cadillac.....	115
Metroni	115
Danziger Met-Cocktail.....	115
Daiquiri Met.....	116
Speisen mit Met	116
Wildschwein mit Metsauce	116
Wikingerblut-Marmelade	116

Blick über den Tellerrand	118
Nationale und internationale Metprämierungen	119

Anhang	123
Gesetzliche Bestimmungen	123
Schweiz.....	123
Österreich	124
Deutschland	125
Literaturverzeichnis	126