



Met selbst zubereiten

Teil 3: Hauptgärung – einen ersten Versuch wagen

Wenn der Gärstarter stürmisch gärt, ist es Zeit, die Hauptgärung anzusetzen. Wie es geht und was dabei zu beachten ist, wird nachfolgend beschrieben.

Wie bereits in den vergangenen Artikeln erwähnt, führt man den ersten Versuch mit etwa 10 bis 15 Litern Honiglösung durch. Da das Gärgefäß nur zu etwa $\frac{3}{4}$ gefüllt werden darf, sollte der Behälter (Glasballon, Eimer oder Kunststofffasschen) ein Volumen von 15 bis 20 Litern aufweisen.



Je nach geplanter Menge wählt man einen passenden Gärbehälter aus.

Reinigen der Gefäße

Als erstes müssen alle Gefäße, Gärverschlüsse, Trichter und die sonstigen Gerätschaften gründlich gereinigt werden, da wilde Hefen und Bakterien den Gärverlauf negativ beeinflussen und zum Verderb des gesamten Ansatzes führen können.

Neuartige Kunststoff-Gärbehälter haben eine weite Öffnung und lassen sich daher leicht reinigen. Wird ein älterer Glasballon verwendet, ist meist ein gründliches Einweichen und Reinigen erforderlich. Häufig liegt eine Ver-

schmutzung in der Form vor, dass von vergangenen Gärvorgängen, insbesondere Obstwein, mehr oder minder krustige Beläge am Rand oder Boden des Glasballons anhaften. Diese sind natürlich ein idealer Ort für schädliche Mikroorganismen. Da man sie mit der Ballonbürste meist schwer erreicht, kann man sie mit folgender Methode gut entfernen: Zuerst wird ein Gemisch (ca. 500 g) aus Estrichsand und feinem Kies (Körnung 3-10) mit Wasser ausgewaschen, mit Fliesenreinigungsmittel gesäuert, nochmals gewaschen und 30 Minuten ausgekocht. Danach füllt man es zusammen mit Wasser und Reinigungsmittel in den Ballon. Mit einer Ballon-



bürste und/oder durch Schwenken lässt sich nun jede hartnäckige Verschmutzung entfernen. Anschließend wird der Ballon nochmals gründlich gespült. So kann auf die früher übliche Schwefelung verzichtet werden. Sie ist in den Leitsätzen für weinähnliche Getränke zwar nicht grundsätzlich untersagt, jedoch müssen Gehalte von mehr als 10mg/l Schwefeldioxid mit der Angabe „enthält Sulfite“ deklariert werden.

Ansetzen der Honiglösung

In der Zwischenzeit mischt man die Honiglösung in einem frisch gereinigten Hobbock oder Eimer. Es können Honigreste, Tropfhonig aus dem Entde-



Autor Dieter A. Thiele mit seinem Imkerfreund Hartmuth Herweg beim Ansetzen der Honiglösung. Fotos: Autor

ckelungsgeschirr und Entdeckelungshonig (aus ausgewaschenem Deckelwachs) verwendet werden, sie dürfen jedoch nicht in Gärung übergegangen sein. Die Verwendung von Entdeckelungshonig wird später erläutert, am einfachsten ist der Ansatz mit Honig. Mit einer Most- oder Oechslewaage lässt sich das Mostgewicht, also der Zuckeranteil pro Liter Lösung, exakt einstellen. So kann man immer gleiche Qualitäten erzielen.



Der Zuckergehalt wird mit einer Oechslewaage kontrolliert und eingestellt.

Für 10 Liter Honiglösung werden 2,5 kg Honig in ca. 7 Litern 25 Grad warmem Wasser gelöst. Danach gibt man weitere kleine Honigmengen zu, bis die Lösung 90 Grad Öchsle erreicht hat. Zur Messung eignet sich sehr gut ein Standzylinder aus Glas mit 250 ml Fassungs-



Nährsalze und Säuren werden exakt abgewogen und in Wasser gelöst.

Hauptgärung Gerätschaften und Zutaten für einen 10-Liter-Ansatz

- 1 Gärgefäß, Volumen 12 bis 15 Liter oder mehr (Glasballon, Plastikfass oder Plastikkeimer mit dicht schließendem Deckel)
- 1 Gärkappe für den Ballon (Gummikappe mit Loch)
- 1 Gärverschluss (Kitzinger Hobby Nr. 1 oder Gärrohr)
- 1 Mischbehälter zum Bereiten der Honiglösung (Hobbock)
- 1 Gärgefäß zum Abziehen (Volumen 10 Liter)
- 1 Trichter, groß
- 30 – 50 Gramm Zitronensäure (gibt's als Backzutat)
- 4 g Hefenährsalz oder 5 Tabletten
- ca. 3 kg heller Honig
- 1 Mostwaage (Öchslewaage)

vermögen. Die Öchslewaage soll frei beweglich sein und sich gut ablesen lassen.

Kommt der Wert über 90 Grad, wird vorsichtig Wasser zugegeben. So wird wechselweise durch Zugabe von Honig, Messen, Wasser zugeben usw. die Menge auf 10 Liter gesteigert Wichtig ist die völlige Auflösung des Honigs! Auf 1 oder 2 Grad Öchsle kommt es nicht an. Danach verschließt man das Gefäß mit einem Deckel. So kann man Fremdehefen und Bakterien den Zugang zu erschweren.

Spülen und Füllen des Gärgefäßes

Jetzt heißt es zügig arbeiten! Der geschwefelte Gärballon wird mindestens zwei Mal mit Wasser gespült, da sonst Reste der Säure die Hauptgärung stören oder gar verhindern können. Mittels eines passenden Trichters wird der Ballon mit der Honiglösung zu höchstens $\frac{3}{4}$ gefüllt. Nun löst man noch 4 g Hefenährsalz (5 Tabletten) und 15 g Zitronensäure in etwas Wasser auf und gibt sie ebenfalls zu.

Anschließend wird der bereitstehende Gärstarter eingefüllt, alles gut durchgerührt und der Gärverschluss aufgesetzt und dieser mit Wasser gefüllt. Alles Weitere übernehmen jetzt die Hefen. Machen Sie sich Notizen über die Wetterverhältnisse, Temperatur, eventuell den



▲ Zugabe des Gärstarters – hier für einen Ansatz von 50 Litern.

Der mit frischem Wasser aufgefüllte Gärverschluss lässt die Gärgase entweichen und verhindert, dass Fremdhefen und Bakterien eindringen können.



Luftdruck. Dokumentieren Sie das Datum, die Mengen der Zutaten und das Mostgewicht.

Hauptgärung und erster Abzug

Wenn es nach 1 bis 2 Tagen im Gärverschluss blubbert und klappert und aromatisch frisch nach Gärgas riecht, läuft alles super. Dann erfolgt für etwa 10 Tage die stürmische Gärung, der sich ein ruhigerer Gärverlauf von 3 bis 5 Wochen anschließt. Wenn es nur noch selten oder fast gar nicht mehr blubbert, ist es Zeit für den ersten Abzug. Das bedeutet, Umfüllen in ein anderes Gefäß (Ballon oder Eimer), das jetzt aber randvoll gefüllt wird und wieder mit einem Gärverschluss versehen werden muss. Der Abzug vom Geläger (Bodensatz aus abgestorbenen Hefepilzen und Pollen) zu diesem Zeitpunkt ist wichtig, weil sonst der Met eine bittere Note bekommt.

Wie es weitergeht, bis eine erste Verkostung und Bewertung erfolgen kann, folgt im nächsten Beitrag.

Dieter A. Thiele
Liebermannweg 18, 38642 Goslar
dathiele@t-online.de