

Peter Reimer Metessig herstellen

Aus Honigwein lässt sich ein sehr schmackhafter Essig herstellen. Hier erfahrt ihr wie das geht.

Ihr benötigt hierfür:

- ungeschwefelten Honigwein mit mind. 6% Alkoholgehalt
- eine Anlage zur Essigherstellung
- Essigmutter (Acetobacter Bakterien)
- diverse Meßgeräte



Im Internet findet man verschiedene Komplettanlagen zur Essigherstellung. Für kleinere Mengen Met empfehle ich Anlagen, die im sogenannten „**Fesselverfahren**“ arbeiten. Dieses Verfahren ist im Gegensatz zum industriellen „Submersverfahren“ unkomplizierter. Die Essigherstellung dauert allerdings wesentlich länger.

Bei der Essigherstellung **wandeln Bakterien den Alkohol im Wein in Essigsäure um**. Der Alkoholgehalt des Weines sollte ca. 6 Volumenprozent betragen. Ein Prozent Alkoholgehalt ergibt am Ende ca. 0,9% Essigsäuregehalt. Laut der deutschen Essigverordnung (EssigV), muß Essig mind. 5 g Säure pro 100 ml haben. D.h. bei 6 vol-% Alkohol erreichen wir einen Säuregehalt von ca. 5,4%.



Zunächst muß also der **Alkoholgehalt des Weines bestimmt** werden. Auch hierfür gibt es im Internet zahlreiche Meßgeräte (Vionmeter, Alkoholspindel, etc.). Exakte Werte liefern diese Geräte jedoch nur bei klaren Destillaten. D.h. ihr müsst den Metwein vor der Messung destillieren oder eine Probe zur Alkoholbestimmung an ein Labor schicken (kostet ca. € 20,--).

Vermutlich werdet ihr den Alkoholgehalt eures Weines reduzieren müssen. Dies macht man am Besten mit abgekochtem Wasser. Die benötigte Wassermenge ermittelt man durch folgende Formel:

$$V_{H_2O} = V_{\text{Wein}} * (alc_{\text{Wein}} - alc_{\text{Soll}}) / als_{\text{Soll}}$$

Habt Ihr z.B. 9 Liter Met mit 12,8% vol. und möchtet diesen auf 6,5% vol. reduzieren, benötigt Ihr 8,72 Liter Wasser.



Nun gebt ihr den Honigwein und das abgekochte (und abgekühlte!) Wasser in den Essigbehälter.

Anschließend gebt ihr das Trägermaterial in die Körbchen in der Anlage. Am Schluß kommt noch ca. 10% (im Beispiel ca. 1,8 Liter) Rohessig hinzu.

Jetzt könnt ihr die Anlage gemäß der mitgelieferten Anleitung in Betrieb nehmen.



Nach **ca. 10-14 Tagen sollte der Ansatz beginnen nach „Klebstoff“ zu riechen** (Die Essigsäuregärung erfolgt in 2 Stufen: Zuerst wird durch Sauerstoff aus Alkohol "Acetaldehyd" gebildet. Anschließend wird das Acetaldehyd in Essigsäure umgewandelt).

Nach ca. 4-6 Wochen kann der „Grundessig“ in ein Weithalsgefäß umgefüllt werden. Achtung: Das Gefäß bitte mit zwei Lagen Baumwoll- bzw. Küchentuch abdecken. Zwischen die Lagen kommt eine Schicht Baumwollwatte zur Luftfilterung.

Jetzt sollte der Essig noch 6-12 Monate in Ruhe reifen. Vor der Flaschenabfüllung muß noch der Essigsäuregehalt bestimmt werden. Hierfür gibt es spezielle „Acidometer“.

Mehr über die Herstellung von Essig erfahrt ihr im Web unter: <https://www.essig-herstellen.de>

Peter Reimer
0151 21 61 12 34
<https://www.allesapfel.de>
info@allesapfel.de

