

# Met selbst zubereiten

## Teil 4: Abzug und Nachgärung, Gärfehler vermeiden

*Nach der Hauptgärung braucht der Met weitere Pflege. Er muss vom sogenannten Geläger abgezogen werden. Zudem sollte man wissen, was bei der Gärung schiefgehen kann und wie sich dies vermeiden lässt.*

Wie bereits am Ende des 3. Teils (April-Ausgabe) erwähnt, müssen die auf den Boden abgesunkenen Pollen und abgestorbenen Hefepilze vom jungen Met getrennt werden. Geschieht dies nicht oder zu spät, kommt es zu negativen Geschmacksverfälschungen und einem Aromaverlust. Oft enttäuscht dann das Ergebnis der mühevollen Arbeit wegen des zu langen Verbleibs auf dem Geläger.



Um beim Abziehen die Schwerkraft zu nutzen, wird der Glasballon unterhalb aufgestellt. Fotos: Autor

### Erster Abzug

Damit die Trübstoffe nicht aufgewirbelt werden, gibt es zwei Möglichkeiten, die Flüssigkeit vom Bodensatz zu trennen:

1. Man verwendet einen Schlauch, den man ansaugt und die Flüssigkeit in ein tiefer gestelltes Gefäß fließen lässt. Es ist dabei darauf zu achten, dass das saugende Ende nicht in den Bodensatz eintaucht und das andere Ende ganz nach unten ins neue Gefäß reicht. Nur so wird verhindert, dass Sauerstoff in größerer Menge in den Met gelangt und so das Aroma verfälscht. Gleichzeitig könnten außerdem Essigbakterien in den jungen Met gelangen und den Alkohol oder die noch vorhandenen Zucker zu Essig abbauen.
2. Bei Gefäßen mit etwas höher angesetztem Ablasshahn kann man die Flüssigkeit auch direkt ablaufen lassen. Dabei sollte man jedoch am Ablasshahn ebenfalls einen Schlauch anbringen, damit die Flüssigkeit auch hier nicht frei in das darunter gestellte Gefäß plätschert.

Wichtig ist auch, das neue Gefäß bis zum Rand zu füllen, um keine Luft und damit Sauerstoff mit einzuschließen. Das Gefäß wird dann mit einem frisch gesäuberten Gärspund versehen.

### Nachgärung und Klären

Nach dem Abzug wird sich die Gäraktivität noch einmal kurzfristig steigern. Oft ist es auch nur die aufsteigende Kohlensäure, die im jungen Met gelöst ist, die diese Aktivität vortäuscht. Aber es gärt weiter, wenngleich kaum



sichtbar, sehr langsam und stetig abnehmend. Solange die Nachgärung anhält, werden weiterhin abgestorbene Hefezellen zu Boden sinken. Wenn sich im Ballon oder im Kunststofffass wieder ein deutlich sichtbares Geläger gebildet hat, muss unbedingt wieder abgezogen werden. Lieber ein Mal mehr als ein Mal zu wenig! Der Verlust bei jedem Abzug beträgt zwischen 0,5 und 1 Liter. Das sollte bei der Ansatzmenge mit berücksichtigt werden! Für 10 Liter Endmenge sollten 12,5 bis 15 Liter angesetzt werden. Bei größeren Mengen ist der prozentuale Verlust geringer.



### Nachgärung

#### Gerätschaften und Zutaten für 10 Liter Ansatz

- 1 Gärgefäß zum Abziehen (Volumen 8 – 10 Liter)
- Abzugsschlauch (ca. 1,5 Meter Länge)
- Gärkappe oder Gärverschluss für Gärgefäß
- Probiergläser zur Verkostung



Der randvoll gefüllte Gärballon wird gleich mit einer Gärkappe verschlossen.

Während der Nachgärung setzt eine Harmonisierung der Geschmacks- und Aromakomponenten ein, die in der anschließenden Lagerung weiter ausgebaut wird. Wenn die natürliche Klärung einsetzt, kündigt sich das Ende der Nachgärung an. Jetzt ist Zeit für eine erste Verkostung und Bewertung des Mets.

### Alles Essig?!

Bei Gärungen zwischen Mai und Oktober muss man auf die Essig- oder Obstfliegen achten. Sie werden durch die austretenden aromatischen Gär-gase angezogen und gelangen so teilweise in die Sperrflüssigkeit der Gärverschlüsse/ Gärrohre. Der Essiggeruch ist leicht festzustellen. Damit der junge Met keinen Essigstich bekommt, muss das Wasser regelmäßig erneuert werden.

◀ Beim Abziehen oben das Schlauchende nicht in den Bodensatz eintauchen, aber unten bis zum Gefäßgrund einschieben.

Im Wasser vom Gärverschluss findet man immer wieder tote Fruchtfliegen. Bei der Reinigung dürfen keinesfalls Tropfen in den reifenden Met fallen. ▶

Beim Reinigen des Gärverschlusses darf kein Tropfen in den Met gelangen. Dazu den oberen, abnehmbaren Teil des Gärverschlusses senkrecht nach oben heben. Gärverschluss mit der Hand abdecken, dann den oberen Teil zur Seite nehmen. Tropfen können so nur auf die Hand fallen, aber nicht in die Gärlösung. Jetzt den Gärverschluss mit der Sperrflüssigkeit vorsichtig aus der Gärkappe oder dem Gärstopfen ziehen und zur Seite nehmen. Alle Teile des Gärverschlusses gründlich spülen, wieder aufsetzen, mit neuer Sperrflüssigkeit füllen – fertig.

Wird ein Gärrohr verwendet, ist es ratsam, in die Öffnung einen lockeren Wattebausch zu stopfen, dann können keine Fliegen in die Flüssigkeit gelangen.

### Schleichende Gärung

Wenn eine Gärung schwer in Gang kommt und nur schwach verläuft, kann dies an zu niedrigen Temperaturen am Aufstellungsort (< 10 Grad Celsius) liegen. Dann den Gärbehälter einfach wärmer stellen.

Der Gärstarter war zu schwach, entweder zu alt oder noch nicht aktiv genug. Man kann versuchen, die Gärung mit einem neuen Gärstarter zu aktivieren.

### Gärung bleibt stecken

Die Gärung startete schwach und hört nach wenigen Tagen fast ganz auf. Hier liegt die Hauptursache in Fremdkeimen, die in der Honiglösung waren. Meist war der verwendete Honig angärig, ohne dass es bemerkt wurde. Auch



Beim ersten oder besser zweiten Abziehen kann der junge Met gerne schon einmal verkostet werden.

hier kann mit einem neuen aktiven Gärstarter versucht werden, die Gärung wieder in Gang zu bringen.

### Ansatz versiedet

Auch ein zu warmer Gärraum (> 25°C) ist nicht ideal. Da bei der Umwandlung des Zuckers in Alkohol und Kohlendioxid durch die Hefepilze auch Wärme entsteht, erwärmt sich die Gärflüssigkeit leicht. Werden dabei über 30°C erreicht, sterben die Hefepilze den Hitzetod. Das nennt man Versieden. Man sollte den Gärbehälter daher nicht im Garten- oder Bienenhaus oder gar auf dem Dachboden aufstellen, da es dort im Sommer sicher zu heiß wird.

*Wie der Met reift und wann er schließlich in die Flasche gefüllt wird, lesen Sie im nächsten Beitrag.*

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

