



Herstellung von Honigwein

- ① Die Geschichte des Honigweins reicht zu den ältesten Kulturen der Menschheit zurück. Opfergabe, Grabbeigabe, beliebtes Getränk bei allen Festivitäten, aber auch als Medizin war Met bekannt.

Wer dabei an honigsüß denkt, liegt jedoch falsch. Je nach Gärvorgang entsteht süßer, trockener oder herber Met.

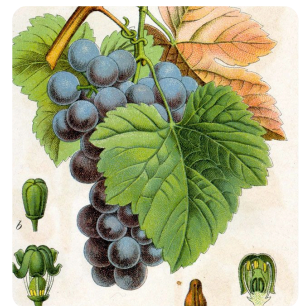
- Zutaten für etwa 3 Liter des germanischen Göttertrankes:
 - 1 kg Honig (darf ruhig ein günstiger Blütenhonig sein)
 - 1 TL gärkräftige Reinzuchthefer (die auch zur Herstellung von Weinen benutzt wird, z.B. hier kaufen) Hefenährsalz nach Packungsangabe (z.B. in Tablettenform)
 - 0,5 L Apfelsaft (Tipps zum selbstgemachten Apfelsaft findest du hier)
 - 2 L Wasser
- Benötigte Gerätschaften
 - 1 Gärfflasche (ca. 5 l) mit Gäraufsatz und Gummistopfen
 - 1 Thermometer
 - 2 große Töpfe und
 - ein sehr großer Topf für das Wasserbad

Zu Beginn müssen alle Gerätschaften keimfrei gemacht werden. Dies geschieht durch 10-minütiges Auskochen.

- Anleitung zur Herstellung von Honigwein

Den Honig in einen Topf gießen und im Wasserbad langsam unter Dauerrühren auflösen. Die Temperatur sollte dabei nie über 40 Grad ansteigen. Im zweiten Topf Wasser und Apfelsaft auf 40 Grad erwärmen. Den aufgelösten Honig hineingießen und gut umrühren. Die Mischung bis auf 20 Grad abkühlen lassen und auf konstanter Temperatur halten. Hefepilze hinzufügen; diese empfindlichen Organismen mögen keine Hitze, sondern sterben bei Temperaturen über 28 Grad ab und verlieren bei Temperaturen unter 20 Grad ihre Wirkung.

Das Gemisch aus Hefe, Wasser, Apfelsaft und Honig in die Gärfflasche füllen und mit dem Gäraufsatz verschließen. Lagerzeit 10 Tage bis 3 Wochen bei konstanten Temperaturen zwischen 20 und 25 Grad.



② Aufgaben zum Text:

- Beschreibe die Herstellung des Honigweins mithilfe von Sketchnotes.
- Berechne die benötigten Mengen für ein Experiment, bei dem 100g Honig eingesetzt werden sollen.

③ Weiterführende Aufgaben: (Lehrbuch elemente 2: S. 86)

- Beschreibe den chemischen Aspekt der alkoholischen Gärung.
- Welchen Alkoholgehalt kann man bei der Weinherstellung maximal erreichen?
- Wie kann man den Alkoholgehalt erhöhen?

- ## 1 Trennverfahren zum Trennen von Flüssigkeiten

- ## 2 Aromas des Gins

- 3** vergällter Alkohol

- 4** 96% Alkohol

- 5** Sprudelndes alkoholisches Getränk

- 6** Ausgangsstoff für Wodka

- ## 7 Prozess der Alkoholherstellung

- 8** Weinsorte

- 9 Ausgangsstoff für Bierherstellung

- 10** Fluss, der für Weinanbaugebiet bekannt ist

gangsstoff für Bierherstellung

s, der für Weinanbaugebiet bekannt ist

1

2

3

4

5

6

7

8

9

10