

# SPEZIALKURS: MET (HONIGWEIN)

---

mit IM Karl Stückler ([www.dermetmacher.at](http://www.dermetmacher.at))  
im Melarium von APIS-Z

---

Honigwein ist ein Getränk mit Geschichte. In der nordischen Mythologie ist er der Trank der Götter. Bekannt ist der Metdurst der Germanen, und Überreste des Göttertrunks fand man auch in Keltengräbern.



Seit der Antike weiß man um die Heilkraft des Honigweins. Heute ist Met eine echte Rarität, die mehr und mehr von Kennern wieder geschätzt wird.

Der Kurs ist für alle, die am Honigwein interessiert sind, sei es als Imker und mögliche Produzenten, oder sonstige Genießer. Besondere Vorkenntnisse sind für den Kurs nicht erforderlich.

Von der Honigauswahl über Ansatz, Vergärung und Klärung bis hin zur stabilen Flaschenfüllung werden alle wichtigen Fragen der Meterzeugung behandelt. Zum besseren Verständnis werden die wichtigsten Arbeitsschritte wie Metansatz, Nachsüßung und Schönung, im Gebinde mit 15 Liter, praktisch vorgeführt. Zum Abschluss gibt es eine Metverkostung mit unterschiedlichsten Proben, um einen Eindruck der Geschmacksvielfalt von Honigwein zu erhalten.

Im Kurs machen wir einen klassischer Honigwein, welcher ohne Gewürze und Fruchtsaft vergärt. Im Vordergrund steht der feine, saubere und typische Honigton, welcher deutlich in der Nase wie auch am Gaumen erkennbar ist. Der Alkoholgehalt liegt bei ca. 12 % Vol. Alkohol, der Restzuckergehalt bewegt sich zwischen 80 und 120 Gramm pro Liter. Grundsätzlich kennzeichnet sich Honigwein durch einem lieblichen, sauberen Charakter aus, welcher sich im Duft, in der Harmonie am Gaumen und im molligen Abgang wieder findet. Dieses Potential macht ihn unverwechselbar. Je nachdem, welche Honigart verwendet wird, entstehen verschiedene Met Sorten, die sich im Geschmack, im Duft und in der Restsüße deutlich unterscheiden können.

Karl Stückler ist Leiter der NÖ Imkerschule an der LFS Warth und Autor der Fachbücher "Most und Apfelwein: Gärmost & Süßmost - Selbstgemacht!" und "MET: Honigweinbereitung - Leicht gemacht!" Er ist der Experte in Sachen Qualität und Erfahrung wenn es um die Meterzeugung geht. Wir freuen uns sehr, dass er uns mit seinem Kurs im Jänner im Melarium von APIS-Z beehrt.

---

**Termin:**

Sa, 13. Jän. 2018, 9-17 Uhr

**Anmeldung:**

Deine Anmeldung schicke bitte an: [office@apis-z.at](mailto:office@apis-z.at)

Nach erfolgter Anmeldung erhältst du von uns eine Reservierungsbestätigung und weitere Informationen zugeschickt.

**Ort & Veranstalter:**

APIS-Z / Melarium, Wasserzeile 13 A-3400 Klosterneuburg

**Kosten:**

€ 95,- Im Preis inkludiert sind Bio Vollwert-Mittagsessen, Getränke, Pausenverpflegung und Metverkostung.

**Information**

über APIS-Z, weitere Bienen-Spezialkurse und den Kurszyklus: „Wesensgemäße Bienenhaltung“: [www.apis-z.at](http://www.apis-z.at)