

# Met eine spannende Geschichte

## Imkerei Gallistl

Angefangen hat alles mit dem Imkermeisterkurs der von 2003 – 2005 in der Imkerschule Linz abgehalten wurde.

Karl Stückler unterrichtete uns in Met-Kunde und mein Leitspruch ist: was man lernt und selber nicht umsetzt, geht unweigerlich verloren.

Also probierte ich mit einem umgebauten Honigtopf das Metmachen aus.

Das Ergebnis dieser 30 lt. konnte sich sehen lassen und somit führte ich die Metproduktion fort.

Somit stand ich vor der Entscheidung zu investieren oder damit wieder aufzuhören.

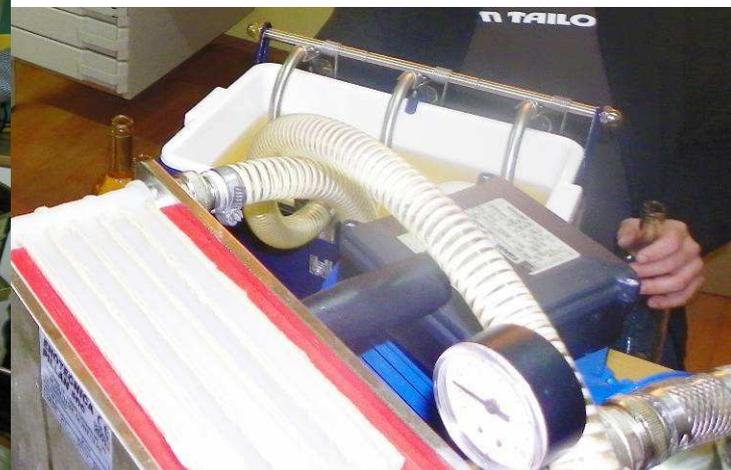
Ein Gärfass wurde angekauft und los ging´s!



Doch bald kam ich drauf, dass es alleine mit einem Gärfass nicht abgetan war.

Wollte ich den Met in die Flasche bringen, waren einige Gerätschaften erforderlich:

Filteranlage, Abfüllanlage, Verkorker, Handschrumpfgerät, ....



Wohl war mir bewusst, dass Met keinen besonderen Ruf genießt und es sicher aufwändig werden würde, den Met auch ins rechte Licht zu rücken.

Also nahm ich die Herausforderung an.

Nach den Investitionen war die entscheidende Frage - die Flaschenwahl.

Ich entschloss mich zur 0,7 lt. Flasche, da diese dem Wein angepasst sind und nicht den edlen Likörflaschen. Auch der Preis war eine Entscheidungshilfe – die Langhalsflaschen sind eindeutig zu teuer und außerdem beträgt die Füllmenge nur 0,5 lt.

Die Korkenfrage hat mich auch lange gequält, da es hier gewaltige Qualitäts- und Preisunterschiede gibt.

Derzeit umfasst mein Sortiment 3 verschiedene Sorten Met. Dies ist zeitlich machbar, es waren auch schon 5 verschiedene Sorten – das sprengt aber meine Zeitressourcen.

Die Philosophie meiner Metproduktion ist:

Der Honigwein soll ganzjährig ein Trinkgenuss sein und nicht wie gewohnt nur zur Weihnachtszeit.

Also muss der Met trocken ausgebaut werden, denn bei sommerlichen Temperaturen eignet sich süßer Met, der vielleicht auch noch mit Gewürzen der Weihnachtszeit versehen ist, wohl kaum.

Der Trockene:

Der Met soll klar seinen Charakter nach der Honigsorte ausbilden und spritzig leicht zu trinken sein.

Der Liebliche:

Er soll auf Zunge und Gaumen samtig weich und klar nach Honig anmütig sein.

Auch im Abgang muss noch lange der typische Honigton erkennbar sein.

Der Fruchtige:

Dies ist der einzige Met, dem Fremdstoffe zugeführt werden. Derzeit verwende ich Schlehdorn aus meinem eigenen Garten, die dem Met während der Reifelagerung zugesetzt werden und somit einen zart herben und vor allem für das Auge eine hellrote Färbung ergeben.

Der hellrote Fruchtmet zieht das Publikum magisch an, da man roten Met einfach nicht kennt und zur Neugierde anregt.

Mit laufenden Marketingaktivitäten stieg auch der Bedarf an Met und bald wurden die Lagerbedingungen zu knapp.

Ein Metkeller mit Degustationsmöglichkeit musst geschaffen werden.



2011 im Februar wurde mit dem Bau des Met- Gewölbekellers begonnen und im April konnte dieser gebührend eingeweiht werden.  
Somit steht dem Besucher eine angenehme Atmosphäre zur Verfügung, wo der Met besonders gut zur Geltung gelangt.



Somit glaube ich, habe ich das Ziel erreicht, den Met wieder in ein positives Licht zu rücken und werde nicht müde, ihn bei allen möglichen Anlässen zu präsentieren.

Wo die Augen nicht hängen bleiben, gehen die Füße vorbei!  
Bei Präsentationen ist es natürlich von Wichtigkeit das edle Produkt zu verkosten.  
Bei allen möglichen Gelegenheiten gehört eine Metverkostung dazu.



Besonders freut mich, dass die Jugend so stark auf den Met anspricht und so ein wenig von den starken alkoholischen Getränken Abstand nimmt.

Es gibt aber noch viel zu tun – also packen wir es an!