

Honigweinproduktion auch "Met" genannt

Die **Biorichtlinien für die Honigweinproduktion** (auch "Met" genannt) beinhalten spezifische Anforderungen, die sicherstellen, dass die Herstellung des Getränks im Einklang mit ökologischen und nachhaltigen Prinzipien erfolgt. Die folgenden Richtlinien könnten als Grundlage dienen, wenn du Biorichtlinien für die Honigweinherstellung aufstellen möchtest:

1. Zutaten

- **Honig:** Der Honig, der zur Herstellung von Met verwendet wird, muss aus ökologischer (bio) Landwirtschaft stammen. Dabei ist wichtig, dass keine synthetischen Düngemittel, Pestizide oder Herbizide verwendet werden.
- **Wasser:** Das Wasser, das zur Verdünnung des Honigs und für den Fermentationsprozess verwendet wird, sollte sauber und frei von Schadstoffen sein. Es sollte idealerweise aus einer nachhaltigen Quelle stammen.
- **Hefe:** Wenn eine Hefe verwendet wird, sollte diese aus biologischem Anbau stammen. Bei der Auswahl der Hefe ist darauf zu achten, dass sie keine genetisch veränderten Organismen enthält.

2. Fermentation

- **Fermentationsmittel:** Es sollten keine synthetischen oder chemischen Fermentationsmittel wie z.B. Schwefel oder Enzyme verwendet werden. Stattdessen sollten natürliche Gärungsprozesse auf Basis von natürlichen Hefen oder speziell ausgewählten Bio-Hefen eingesetzt werden.
- **Temperatur:** Die Fermentation sollte in einem Temperaturbereich stattfinden, der den natürlichen Fermentationsprozessen zugutekommt, aber ohne den Einsatz von Energiekosten, die für die Umwelt schädlich sind.

3. Zusatzstoffe

- **Vermeidung von künstlichen Zusatzstoffen:** Es sollten keine künstlichen Aromastoffe, Farbstoffe oder Konservierungsmittel verwendet werden. Alle Zutaten müssen natürlich und in Bio-Qualität sein.

- **Verpackung:** Es sollten umweltfreundliche Verpackungen verwendet werden, wie Glasflaschen, die recycelbar sind, oder Materialien aus nachwachsenden Rohstoffen.

4. Produktionsverfahren

- **Nachhaltigkeit:** Die gesamte Produktionskette sollte nachhaltig gestaltet sein, angefangen bei der Imkerei (bei Honig als Rohstoff) bis hin zur Herstellung des Met. Hierbei sind ressourcenschonende Produktionsmethoden wichtig.
- **Energieverbrauch:** Der Energieverbrauch in der Produktion sollte möglichst gering gehalten und, wenn möglich, aus erneuerbaren Energiequellen gedeckt werden.

5. Kontrollen und Zertifizierung

- **Bio-Zertifizierung:** Der Honigweinhersteller sollte eine gültige Bio-Zertifizierung haben, die durch eine anerkannte Organisation überprüft wird. In der EU wäre dies z.B. die Zertifizierung nach der **EU-Öko-Verordnung**.
- **Transparenz:** Alle verwendeten Zutaten und Produktionsmethoden sollten transparent und nachvollziehbar sein, um den Anforderungen der Bio-Zertifizierung gerecht zu werden.

6. Richtlinien zur Rückverfolgbarkeit

- **Dokumentation:** Alle Produktionsschritte und Rohstoffe sollten dokumentiert werden, um eine vollständige Rückverfolgbarkeit des Produkts vom Rohstoff bis zum Endprodukt zu gewährleisten.
- **Mengen- und Chargenverfolgung:** Jede Charge des Honigweins sollte nachverfolgt werden können, um Qualität und Herkunft sicherzustellen.

7. Verpackung und Etikettierung

- **Kennzeichnung:** Das Produkt muss korrekt und klar mit einem **Bio-Logo** (z.B. das EU-Bio-Logo) sowie den entsprechenden Hinweisen auf die Inhaltsstoffe versehen werden. Es sollte darauf hingewiesen werden, dass der Honigwein aus biologisch angebauten Zutaten besteht.
- **Verpackungsmaterial:** Verpackungen sollten aus recycelbaren Materialien bestehen oder auf Materialien aus nachhaltigen Quellen zurückgreifen.

8. Verbraucheraufklärung und Marketing

- **Ethisches Marketing:** Werbung und Verkaufsförderung für den Bio-Met sollten nicht irreführend sein und müssen die bio-zertifizierte Herkunft und die nachhaltige Produktion transparent vermitteln.
- **Verbraucherinformation:** Auf der Verpackung sollten Verbraucher informiert werden, wie der Honigwein hergestellt wird, welche Zutaten verwendet wurden und welche Schritte zur Förderung der Nachhaltigkeit unternommen wurden.

Durch die Umsetzung dieser Richtlinien stellt man sicher, dass die Honigweinproduktion sowohl qualitativ hochwertig als auch nachhaltig und umweltfreundlich ist. Diese Prinzipien sind besonders für Kleinproduzenten und Handwerksbetriebe wichtig, die sich für biologische und umweltbewusste Produktionsmethoden einsetzen möchten.

Revision #1

Created 9 July 2025 21:08:43 by heibus

Updated 12 July 2025 21:10:45 by heibus