

Odins Blut

Im Reich der Germanen

Lange bevor es Traubenwein gab, tranken unsere Vorfahren den Honigwein, Sumerer, Griechen, Römer und Germanen genossen den goldenen Wein aus der Wabe, als Trank der Götter. Was für die Römer und Griechen der Traubenwein bedeutete, das war für die Germanen im kühlen Norden der Honigwein – der Met.

Bei den Germanen galt Honig als „Götterspeise“, dem Göttervater Odin sein Unsterblichkeit, Kraft und Weisheit verdankte. Met und Honig war den Germanen sogar so wertvoll, dass die Untertanen ihren Stammesfürsten einen Teil ihrer Honigernte als Steuern abführen mussten. Bienen galten den Germanen als besonders reine Wesen, sie waren ihnen sogar so heilig, dass in der Gegenwart von Bienen nicht gestritten und nicht gekämpft werden durfte.

Bevor die Römer große Teile von Germanien eroberten war hier die Bienenwirtschaft weit verbreitet. Neben dem Honig und dem Wachs spielte der Met eine bedeutende Rolle. Die große Bedeutung der Bienenhaltung für die damalige Wirtschaft kommt eindrucksvoll in der Rechtssprechung zum Ausdruck. Jeder germanische Stamm hatte ein eigenes Volksrecht, in nahezu allen standen auf Bienendiebstahl oder Zerstörung von Bienenstöcken hohe Strafen.

Der Honigwein ist wahrscheinlich nicht nur in unseren Breiten, sondern sogar weltweit das älteste alkoholische Getränk. Besonders die Germanen haben die Kunst der Metherstellung gepflegt, nach Schätzung von Historikern bereits vor 3000 Jahren. Sie benutzten ihn als Rauschtrunk bei kultischen Festen, und da sie die Wirkung des Alkohols noch nicht verstanden, rankten sich viele Mythen und Sagen um das seltsame Gebräu.

Die Veränderung ihrer Sinne schrieben unsere Vorfahren einem geheimen Zauber zu, der Met avancierte bald zum Geschenk der Götter. Ab der Römerzeit wurde Honigwein der einfacheren Beschaffung wegen durch Traubenwein und Bier verdrängt. Aus Quellwasser und Honig haben die alten Völker ihren Met bereitet, den Gärvorgang hatten sie beim wilden Honig zufällig entdeckt. In den Ansatz spuckte man anno dazumal ein paar Mal kräftig hinein, zwecks besseren Gelingens. Dass dies kein Aberglaube war, sondern Erfahrung und Instinkt, ist inzwischen klar. Unser Speichel enthält verschiedene Enzyme, die im Magen den Gärprozeß einleiten. Heute nimmt man statt dessen Weinhefe, die aus dem Honig-Wasser-Gemisch (Verhältnis 1:2) nach sieben- bis neunwöchiger Gärzeit den fertigen Met entstehen lässt.

Der gegorene Honigtrank, schon von griechischen Dichtern gelobt, galt nicht nur als berauschend, ihm wurden noch weitere positive Eigenschaften zugeschrieben, die die des reinen Honigs sogar übertrafen. Den Göttern schien der Met Unsterblichkeit zu verleihen, beim Menschen wirkte er kräftigend und lebensverlängernd. Met tut viel Gutes, er bewirkt einen guten Appetit, fördert die Verdauung, reinigt und stärkt den Magen, schafft ungesunde Stoffe weg, befreit von dem, was dem Körper nachteilig ist. Seine Wirkung ist sehr günstig auf das Blut, die Säfte, Nieren und Blase, weil er überall reinigt, auflöst und ausleitend wirkt. Für die Alten, so auch für uns ist Met ein Stärkungsmittel.

Die Germanen erfreuten sich einer außerordentlichen Gesundheit und erreichten ein hohes Alter. Beides, Gesundheit und hohes Alter verdankten sie besonders ihrem Met. So schrieb auch der Naturheilpraktiker Sebastian Kneipp. Die Hochschätzung des erklärten Alkoholgegners wird verständlich, wenn man weiß, dass man früher bei der Met-Produktion stets die gefüllten Bienenwaben komplett vergor. Die Drüsen- und Wuchsstoffe der Bienen sowie Wachs, Pollen und Propolis gingen ins fertige Erzeugnis über. Allein die Pollen lieferten zahlreiche Aminosäuren, Vitamine, Mineralstoffe und Fermente, die Bedeutung des Kittharz Propolis ist hingänglich bekannt. Unser heutiges Wort Met entstammt dem indogermanischen „Madhu“, was soviel wie süßer Trank bedeutet.

Die Herstellung und der Genuß von Met ist eines der ältesten nord- und mitteleuropäischen Kulturmerkmale. Ein weiteres Erklärungsmodell für die frühe Erfindung des Honigweins bei den Germanen ist die ungenügend luftdichte Lagerung von Pollen. Pollen wurde nämlich wie frühgeschichtliche Ausgrabungen gezeigt haben, von den nordischen Völkern zur Verhinderung des Skorbut während des Winters und auf längeren Schiffsreisen reichlich eingenommen.

Da die Bienenhaltung in hohlen Bäumen betrieben wurde, konnte Pollen nur aus gebrochenen Waben geerntet werden. Diese Pollenvorräte wurden mit Honig überschichtet, um sie vor dem Verderben zu bewahren. Wurde nun einmal ungenügend reifer (zu wasserhaltiger) Honig zum Überschichten genommen, oder wurde ein Lagerkrug undicht und konnte der Inhalt aus der Umgebungsluft Wasser ziehen, so setzte eine Spontangärung ein. Im Laufe des Gärprozesses entsteht enzymatisch weiteres Wasser, Kohlendioxid und Alkohol. Ab einem bestimmten Alkoholgehalt ist die Gärung an ihrem natürlichen Ende angelangt. Der Pollen behält seine reiche Wirksubstanz aus Eiweißen und Vitaminen und der Alkohol tritt geschmacklich und wirkungsmässig voll zu Tage. Somit war unbeabsichtigt Met entstanden.

Über tausende von Jahren glaubten unsere Vorfahren ob der „Spontangärung“ Met sei ein Geschenk der germanischen Gottheiten. Met war in der vorchristlichen Mythologie der

Trunk des Festes und der Freude. Met in seiner Süße schien ihnen wie Göttertrunk, der die Menschen bei ihren Festgelagen mit den Göttern in Verbindung brachte und mit dessen Hilfe göttliche Kraft auf Menschen übertragen werden konnte. Daher nannten die Germanen zu Ehren Göttervater Odin, den Met auch als „Odins Blut“.

Als aufgeklärte Menschen des 21. Jahrhunderts erscheint uns somit der Sieg der Germanen über die römischen Legionen des Varus verständlich. Recht wenig Verständnis für die Unbesiegbarkeit der germanischen Horden hatte jedoch die römische Staatsregierung jener Zeit, die den Verlust einer ganzen Armee in Germanien zu beklagen hatte. Nichts desto trotz lernte man in Rom die Köstlichkeit germanischen Mets zu schätzen. Vereinzelt geraubte Metkrüge erhielten begeisterte schriftliche Erwähnungen in den Annalen der Römischen Geschichtsschreibung. Met erhielt an römischen Festtafeln einen Ehrenplatz neben den billigeren aus Weintrauben gekelterten Getränken. Aufgrund der erheblich einfacheren Herstellung, blieb jedoch der mediterrane Wein aus Weintrauben auch nach dem Zerfall des römischen Reiches mengenmäßig Tafelgetränk Nummer 1.