

## Mjød er ikke øl, basta!

Men mjød er altså en vin. Honningvin, for at være helt præcis. Man tager ca. et halvt kg honning til en liter vand, tilsætter gær og eventuelt krydderurter og venter 5-6 uger. Så er der mjød.

I Danmark er mjød primært en hobbyproduktion eller nebengesjæft men i USA har der været markant vækst af mjøderier over de sidste 10 år, ligesom det også produceres i mange andre lande og er således ikke kun en skandinavisk drik.

I Danmark er det desværre et problem for afsætningen, at vi tror det er øl. Og det er sikkert også en ubehagelig oplevelse at få sød vin i munden, hvis man havde regnet med en kølig vikingepils. Mjød minder mest af alt om hedvin, fx portvin, sød sherry eller madeira og skal også anvendes som sådan. Og er altså ikke øl, capice?

Jeg synes dog, efter at have smagt Dansk Mjøds mangfoldige portefølje, at mjøden lider under et identitetsproblem, der gør den svær at sætte ind i en tydelig kulinarisk kontekst. Når mjøden produceres, stopper man gæringen med alkohol (ligesom med hedvin) og får dermed en honninghedvin der kan anvendes som sådan. Fx den fine "Ribe Mjød" der med syren fra fynske æbler og sødmen fra honning sagtens kunne ledsage en præ-dessert på en dansk toprestaurant. Men med den hyppige tilsætning af forskellige urter, som i mjøden "Viking Blod" får man pludseligt noget, der minder om vermouth, og dermed skifter mjøden til at være en cocktailingrediens. I "Jydemjød" er krydringen så markant, at mjøden optræder mest som en bitter-wannabe á la Jägermeister og passer således enten til shots på provinsbarer eller morgenborde i strandkantsdanmark. Alle tre varianter smager fint men på flaskerne fremgår smagsprofilen ikke tydeligt, og det gør det svært at være ny mjød-forbruger.

I en tid hvor den gastronomiske trend kræver sporbarhed og nær-produktion tror jeg sagtens dansk mjød kan få en renæssance. Forestil dig fx at din lokale gourmetrestaurant byder på 15 år gammel mjød lavet af lynghonning fra den lokale biavler? Det tror jeg er et bedre bud end vikingeprofilen, der primært appellerer til rollespillere og amerikanske turister, og det er synd for mjøden, der kan smage fortræffeligt og sagtens have en gastronomisk berettigelse.

Du kan jo prøve ad.

[Anders Halskov-Jensen](#)