

## Mede, oftewel honingwijn, zelf maken

Tekst Wietse Bruinsma

Mede is een alcoholische drank die wordt verkregen door een mengsel van honing en water te laten vergisten. Misschien is deze drank wel bij toeval ontstaan, toen honing met water verdund werd (raakte?!), begon te gisten en tenslotte een sprankelende drank opleverde. Het wordt al minstens 8000 jaar door de mens gedronken, overal waar honing wordt geproduceerd. De naam komt van het Indo-Germaanse woord 'medhu'.

De drank was bekend in de klassieke oudheid in Griekenland en Rome. Mede was de favoriete drank van stammen in Noord- en West-Europa en stond hier heel hoog aangeschreven. De drank gold als kracht-, moed- en gezondheidsdrank en heeft tot op heden een magische klank behouden. Al naar gelang de cultuur waarin de mede werd gemaakt verschilden de recepten zeer. Zo vergistten de Germanen hun honing niet alleen met water, maar ook met sap verkregen uit gerst en hop, een soort bierachtige bereiding, dus. Ook kunnen er ook fruit, kruiden of andere ingrediënten aan toegevoegd worden.

Aangezien er veel verschillende soorten honing bestaan, bestaan er ook verschillende soorten mede. Mede verkregen uit heidehoning smaakt heel anders dan die welke met fruit-honing wordt bereid. Ook de mate van zoetheid van de

drank kan verschillen. Sommige gisten zetten meer suiker om in alcohol dan andere alvorens het loodje te leggen door de alcohol die de gist zelf geproduceerd heeft. Vanzelfsprekend is de hoeveelheid honing die we gebruiken per eenheid gist ook van invloed op de zoetheid. Net als bij wijn kent mede een onderscheid in zoete varianten, halfzoete soorten, bijvoorbeeld uit heidehoning of lindebloesem-honing, en halfdroge, zoals mede uit dennenhoning.

Wij imkers zijn in de bevoorrechte positie dat we onze eigen honing kunnen inzetten voor de bereiding van deze drank. Absoluut het proberen waard! Maar een goede mede maken is nog niet zo heel eenvoudig. Dit boek kan veel hulp bieden bij het bereidingsproces. Alle stappen van het proces staan duidelijk beschreven en zijn goed geïllustreerd, vanaf het mengen van honing en water via de vergisting tot aan het vullen van de flessen. Het boek geeft een aantal verschillende recepten, zodat we ook eens kunnen variëren. Ook al zullen de meesten van ons ons wel beperken tot artisanale productie (pas op met de vermarkting, mag namelijk niet zonder meer...), het boek bevat ook aanwijzingen voor grootschalige, industriële productie.

Afgezien van geschiedenis en algemene 'medekunde', worden de benodigde berekeningen opgevoerd om de benodigde hoeveelheid honing te berekenen die nodig is om het gewenste alcoholpercentage te verwezenlijken, wat bijzonder nuttig is.

Dit is een nieuwe editie van een reeds jaren geleden uitgebracht boek. Ik bezit de editie uit 2011, maar misschien is het boek nog wel ouder. Voor zover ik kan zien is, afgezien van een verfriste lay-out, de sectie met recepten voor cocktails op basis van mede nieuw. Een teken des tijds?! ●

*Karl Stückler: Met: Honigwein selbst gemacht*  
2024: Leopold Stocker Verlag, Graz  
ISBN 978-3-7020-2253-2  
126 blz.

