

MEDE: Honingwijn

Mede is een alcoholische drank gebaseerd op honing, water en gist. Het wordt in de volksmond "honingwijn" genoemd, waarbij men dan eigenlijk verwijst naar wijn waar de honing achteraf bij werd toegevoegd. Mede wordt ook gebrouwen zoals wijn, maar dan op basis van honing in plaats van op druiven. In bepaalde gevallen worden ook kruiden en fruit toegevoegd aan het brouwproces.

Het woord "mede" is afkomstig van het Germaanse "medu-" wat honing of zoete drank betekent. De oorsprong van de drank ligt in een ver en onduidelijk verleden, maar het was reeds bekend bij de Hindoeïstische Veda's zo'n 3500 jaar geleden. Het was de drank bij voorkeur in het Oude Griekenland, en het was ook populair bij de Keltische en Germaanse stammen van Europa. In het Keltische "Hochdorf" graf in Duitsland werden negen drinkhoorns en een bronzen ketel voor 500 liter mede teruggevonden!

Na verloop van tijd werd mede vervangen door wijn en bier, maar bij de Noorse volkeren, zoals de alom bekende Vikingen, bleef het nog lang populair. Ook in de middeleeuwen werd nog mede gedronken, en de Brits-Keltische barde Taliesin schreef omstreeks 600 – 700 n.C. de "Kanu y med" (het Lied van de Mede). In Europa was het traditioneel om een pas gehuwd koppel te voorzien van genoeg mede voor een ganse maand, om zo geluk en vruchtbaarheid te verzekeren; vandaar dus het Engelse woord "honeymoon".

Binnen de moderne Druïden en andere natuurtradities (zoals de Germaanse Asatru) wordt mede geregeld gedronken uit een echte drinkhoorn, voor allerlei ceremoniën.

Mede kan ook gedronken worden als aperitief, want vergeet niet: met honing in de mede, koppel je het gezonde aan het aangename!



MEAD: Honey wine

Mead is an alcoholic drink based on honey, water and yeast. It is commonly called "honey wine", which actually indicates a wine to which honey was added to at a later stage. The way in which mead is made is similar to wine, but based on honey rather than on grapes. In certain cases, fruit and herbs are also added to the brewing process.

The word "mead" is derived from the Germanic "medu-" which means honey or sweet drink. The origin of the drink lies in a distant and unclear past, but it was already known to the ancient Vedic and Hindu religions. It was the preferred drink in Ancient Greece, and it also found popularity among the Celtic and Germanic tribes of Europe. In the Celtic "Hochdorf" grave in Germany, nine drinking horns and a bronze cauldron for 500 litres mead was recovered!

In time, mead was replaced with wine and beer, but among the Nordic people, such as the Vikings, it remained popular for a long time still. In the Middle Ages, mead was still consumed, and around 600 to 700 AD, the British-Celtic bard Taliesin wrote the "Kanu y med" (the Song of Mead). In Europe, it was tradition to supply a newly wedded couple with enough mead to last a month, to ensure happiness and fertility, hence the word "Honeymoon".

Among modern Druids and practitioners of other similar nature traditions (such as the Germanic Asatru), mead is regularly consumed using real drinking horns during certain ceremonies.



Mead can also be used as an appetizer before your meal, because don't forget: with the honey in the mead, you combine the healthy to the pleasant aspect of it!