MJØDGÅRD - NORDISCH GOURMET MET

Der Königsmet

In der Wikingerzeit war Met ein Getränk von hohem Status. Unzählige schriftliche Quellen erzählen davon, dass man typisch in der Elite der Gesellschaft Met in seiner reinen und starken Forme getrunken hat. Der Met hat in der Nordischen Mythologie eine besondere Bedeutung, was darauf hindeutet, dass Met kein Alltagsgetränk war oder etwas, das in den niedrigeren Gesellschaftsschichten gewöhnlicher Weise getrunken wurde.

DIE IDEE HINTER DEM KÖNINGSMET

Die Serie Königsmet ist unsere ganz persönliche Interpretation und unser Versuch eine Reihe Met zu brauen, die die Könige der Wikingerzeit getrunken haben könnten. Diese Serie ist aus der Faszination der Edelmänner der Wikingerzeit entstanden, nicht zuletzt der drei Jellingekönige aus dem Gormgeschlecht.

Der Braumeister von Mjødgård hat eine Ausbildung als Museeums-mediator mit speziellem Fokus auf die Zeit, in der die Jellingekönige lebten. Hiervon kommt die Inspiration für den Königsmet.

Wir in Mjødgård haben viel Spaß daran Geschichten zu schaffen, und wir haben den Geschmack des Königsmet geschaffen aus unserer Interpretation der Geschichten der Könige, ihrer Gemüter und Taten.

Der Königsmet ist damit zum Teil auf den Quellen um Met basiert, den die Könige getrunken haben, sollte aber nicht als ein Versuch einer Rekonstruktion angesehen werden. Stattdessen sollte der Met als Tribut an die drei Edelmänner gesehen werden, die den Kurs, wohl oder übel, für das Königreich Dänemark gesetzt haben.

Kauf dir hier dein eigenes set!

Gorm's Met

GORM DER ALTE, UNBEKANNT – 958

Gorm der Alte hatte seinen Hauptsitz in Jelling und regierte sein Reich von hier. Das Reich erstreckte sich vermutlich über den größten Teil von Jütland und Fünen. Gorm war mit Thyra verheiratet, einer englischen Prinzessin. Thyra Danebod war Mutter von Knud Danaast (den die Dänen lieben), Harald (später der 1. oder Blauzahn) und Gunhild Gormsdatter, die sich später mit dem nordischen König Erik Blutaxt verheiratet hat.

Gorm kommt ca. im Jahre 936 an die Macht; dies ist unsicher, aber in diesem Jahr soll er Quellen nach, Bischof Unni von Hamburg abgelehnt haben. Gorm ist in folge der Roskilde Chronik, ein grausamer König. Vermutlich ist dies ein Gerücht, dass ihm die Kirche angehängt hat, da diese die Chronik schrieb und Gorm sich nicht sehr willig in ihre Richtung erwiesen hat.

Gorm wird auf mehreren Runensteinen erwähnt, u.a. auf den zwei Jellingsteinen. Gorm wird auch von mehrere Mittelalterhistoriker erwähnt, u.a. Svend Aggesen, der Gorm “Gorm den Løghe” nennt, was man als “Gorm den Trägen” übersetzen kann. Er hatte angeblich einen Hang zu Frauen, gutem Essen und Getränken.

DER GESCHMACK VON GORMS MET

Mit einem König, der sich an süßen Sachen erfreut hat, eine Machtperson war und nur das absolut Beste haben wollte, bestand kein Zweifel für uns, daß dieser Met mit guten Sachen gefüllt sein muß und das er nichts fehlen darf.

Der Met ist mit einer größeren Menge Honig als wir normal benutzen, hergestellt wurden. Dieser ist ein guter Sommerhonig und wir haben eine große Menge Apfelsaft zugesetzt um dem Met einen vollen Grundgeschmack mit einem Streif von Säure zu geben.

Darüber hinaus, nutzen wir Engelwurz (Angelica), da die Pflanze in der Wikingerzeit sehr verbreitet war und wir wissen, daß die Pflanze eine gute Vitamin C Quelle für die Wikinger war. Als letzte Zutat haben wir dem Met Eichenspäne zugesetzt um ihm besonders zu machen und ihm Charakter zu geben.

Gorms Met ist ein süßer Met mit fruchtigen Apfelduft. Die Äpfel führen dem Met Säure zu und sind eine gutes Gegengewicht zu dem kräftigen Sommerhonig. Engelwurz (Angelica) gibt einen leichten würzigen Nachgeschmack, der am Gaumen kleben bleibt. Er eignet sich ausgezeichnet zu Käse, würzige Würstchen oder zum Dessert.

Kaufen Sie hier Ihren Gorms Met!

Haralds Met

HARALD BLAUZAHN, CA. 930-986

Es war Harald Blauzahn, der das dänische Reich sammelte und damit sich alle diese Leistung erinnern, reißte er den Großen Jellingstein. Auf diesem Stein erzählt Harald, daß er die Dänen christianisiert hat. Um sein erworbenes Königreich zu sichern, baute Harald große Befestigungen, die sogenannten Trelleborg. Außerdem baute er die Befestigung Dannevirke aus, baute die nächsten 800 Meter lange Ravning Brücke und auch die erste Stabkirche in Jelling.

Außer der Macht in Dänemark, hatte Harald auch einen großen Einfluß auf das südliche Norwegen. In Haralds gesamter Regierungszeit, war er in einer konstanten angespannten Beziehung mit dem deutschen Kaiserreich, was zu dieser Zeit eine europäische Großmacht war. Vielleicht ist die Hauptursache für Haralds Unternehmen, das er ein großes Reich schaffen wollte, was sich in Macht und Leistung mit dem Deutschen Reich messen konnte. Harald dachte sehr strategisch, so-wohl bei der Wahl seiner Ehefrauen, mit der Ehe seine Kinder und viel-leicht mit seiner christlichen Taufe. Der deutsche Historiker Adam von Bremen schrieb, daß Harald Blauzahn mit Königin Gunhild

verheiratet war. Der Runenstein, der in Silkeborg steht, beschreibt außerdem eine Frau “Tove”, Tochter des wendischen Fürsten Mistivojs und Harald der Gute, die Ehefrau von Gorms Sohn, Harald muss also zweimal verheiratete gewesen sein, vielleicht sogar dreimal, da einige Quellen Gyrid, die Tochter von Styrbjørn aus Schweden, Bruder des schwe- dischen Stammkönigs, als einer seiner Ehefrauen nennt.

In Folge von Widukinds Sachsenchronik wurde Harald im Jahre 965 getauft, nachdem er dem Missionar Poppo ein rotglühendes Eisen tragen ließ, um die Stärke des Christentums (Gott) zu zeigen. Der Beiname Blauzahn taucht zum ersten mal in den Roskilde Chronik von 1140 au. Wir wissen eigentlich nicht, ob er diesen Beinamen in seiner Lebenszeit hatte.

Harald starb ca. 985 - 987 nach einer Rebellion, die von Haralds Sohn, Sven Doppelbart angeführt wird. Angeblich flüchtet Harald von der Schlacht nach Wendland, wo er an einer Wunde stirbt, die er sich auf dem Schlachtfeld zugezogen hat. Die Sage erzählt, daß er nach Roskilde transportiert wurde und in der Kirche begraben wurde, die er selbst erbaut hat. Heute steht der Dom von Roskilde über dieser Stelle.

DER GESCHMACK VON HARALDS MET

Harald hat mit allen seinen Taten das Gemüt eines echten Edelmannes erwiesen. Er war strategischer Meister und er hat auf jede erdenkliche Weise nicht hinter den europäischen Edelmänner stehen wollen. Auf seine eigne Art und Weise hat er Bauwerke wie kein anderer zuvor erschaffen, diese waren vermutlich südeuropäisch inspiriert.

Wir meinten, mit einem König wie Harald, der seine Macht durch seinen Schaffensdrang zeigte, so wollte er sicher auch den anderen dänischen Edelmännern zeigen, daß er enge Verbindungen nach Südeuropa hatte. Warum also nicht einen Met mit den Kräutern, die man in Südeuropa findet, schaffen? Deshalb brauen wir Haralds Met mit Kräutern, die in den Mittelmeerländern in der Wikingerzeit zu finden waren.

Wir haben guten dänischen Sommerhonig, Äpfel, Zimt, Nelken, Kardamom, Ingwer und Eichenholz gebraucht. Er hat einen würzigen cloves, cardamom, ginger and oak. Duft, der deutlich den Met prägt und einem ganz automatisch an Weihnachten denken läßt. Die Kräuterkombination gibt einen fantastischen Geschmack, der leicht zu einer stärkeren Note neigt. Der Met ist nicht typisch für Mjødgård, weil wir normalerweise nur Kräuter aus der näheren Umgebung benutzten. Der Met eignet sich besonders zu dunkler Schokolade, Eis, Kuchen und zu einer guten Tasse Kaffee.

Kaufen Sie hier Ihren Haralds Met!

Svens Met

SVEN DOPPELBART, CA. 960-1014

Sven kommt nach einem blutigen Bürgerkrieg mit seinem Vater Harald Blauzahn an die Macht. Kurz danach stattet er ein Flotte aus und segelte nach England, wo er plünderte und verwüstet. Diese Tour endete mit der berühmten Schlacht von Maldon. Hier besiegte Sven den englischen König Ethelred, auch der “Verwirrte” genannt. Sven zwang den englischen König dazu Steuern zu bezahlen, das sogenannte Danegeld. Im Jahre 1013 gelingt es Svend den englischen Thron zu erobern, allerdings ist er vor seinem Tod nur ein paar Monate König über England.

Svend ist der Sage nach, ein schroffer und kriegerischer König. Er soll u.a. den norwegischen König Olav Tryggvason in eine Falle gelockt haben, weil Olav Svens. Svens Mutter ist Gunhild, Haralds zweite Ehefrau. Quellen nach, wurde Svend als illegitimer Sohn von Harald Blauzahn angesehen und deshalb wurde er von dem sagen umsponnen Häuptling Palnatoke von Fünen erzogen. Er war Jarl von Jomsborg, einer berühmten und berüchtigten, fast legendarischen Wickingerfestung im nördlichen Polen.

Svend war ein großer Heerführer, sowohl in der Zeit bevor er die Macht von seinem Vater reißt, aber

bestimmt auch als König. Es gibt einen Teil Ungewissheiten und verschiedene Theorien um Svend und die Trelleborg. Einige meinen, daß er sie mit erbaut hat, damit er sein riesiges Wikingerheer sammeln und trainieren konnte, um später England einzunehmen. Einige dieser Theorien wurden widerlegt, jedoch nicht mit 100 Prozent Sicherheit, was die Mythen um Svend, die Trelleborgen und die ganze Jelling Dynastie zu einer wirklich faszinierenden Geschichte macht.

DER GESCHMACK VON SVENS MET

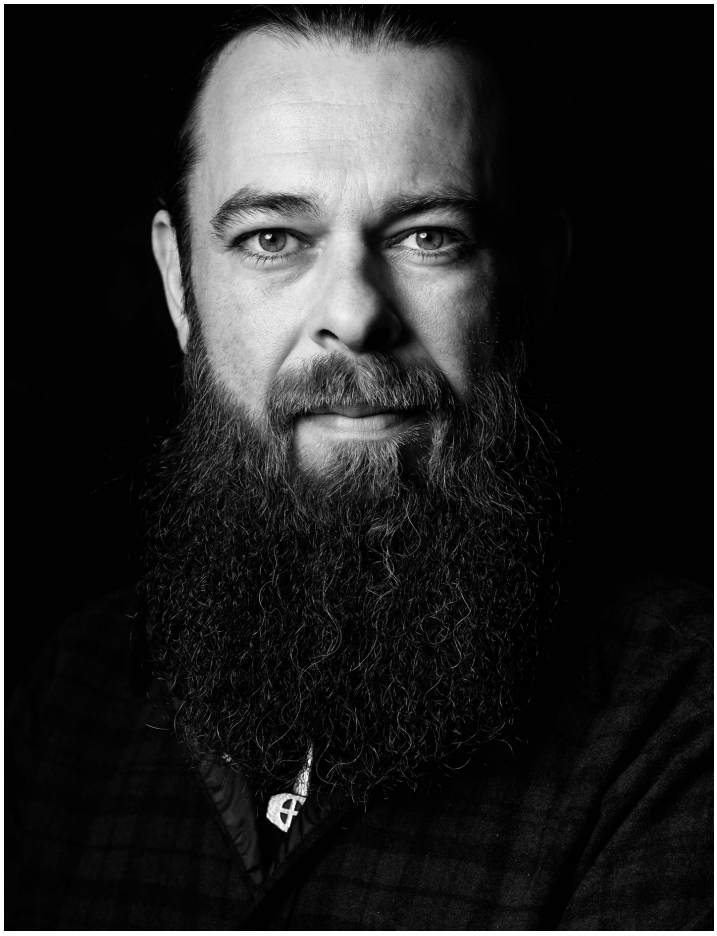
Svend ist für uns der Kriegskönig, der im Gegensatz zu seinem Vater, sich zurück zu alten Werten, wie Wikingerraubzüge und nordischem Selbstbewußtsein, wendet. Gleichzeitig war er ein temperamentvoller und aggressiver Mann. Wir haben in unserer Interpretation auf Svens Streben nach alten Werten fokussiert. Deshalb haben wir unsere heilige Wiesensüße verwendet, die in der Bronzezeit zur Herstellung von Met verwendet wurde.

Mädesüß ist ein altes nordisches Kraut, welches wir in Mjødgård mit Vorliebe benutzten. Um dem Met etwas Säure und eine schärfere Note, wie das Schwert von Svend, zu geben, haben wir Schlehenbeeren zugesetzt, die hier auch in der Wikingerzeit wuchsen. Die Kombination der sauren Schlehenbeeren, die dem Met einem trockenen und säuerlichen Ausdruck verleihen und dem süssen Mädesüß, finden wir, verleiht dem Met wirklich Klasse.

Svens Met ist frisch, säuerlich und hat einen lieblichen Nachgeschmack von Mädesüß, der am Gaumen hängen bleibt. Dies ist ein Met, der absolut zu Käse oder einem süßen Nachtisch gehört. Svens Met kann man mit ruhigem Gewissen zu heidnischen Festen geteilt werden.

Kaufen Sie hier Ihren Svens Met!

MJØDGÅRD - NORDISCH GOURMET MET



EINE KURZE PRÄSENTATION VON MJØDGÅRD

Met ist das älteste alkoholhaltige Getränk auf der Welt und kann über 6000 Jahre zurückdatiert werden. Wir kennen Met von verschiedenen Teilen der Welt und aus verschiedenen Gesellschaften und deshalb ist Met für uns ein Kulturgetränk. Mjødgårds Braumeister sind passionierte Geschichtsliebhaber und haben zusammengelegt 20 Jahre Erfahrung im Brauen von Met. Mjødgård ist eine kleine Metbrauerei auf Südseeland.

Wir legen sehr viel Wert darauf, daß unser Met so authentisch und traditionell wie nur möglich gebraut wird. Unsere Gebräue ist umweltverantwortlich produziert. Wir benutzten deshalb nur lokale Rohstoffe um echten Qualitätsmet herzustellen. Wir haben uns mit unserer Kombination aus Respekt vor dem Handwerk, guten Rohstoffe und uniken Geschmackskombinationen, sowie einer modernen Präsentation, mit tiefer Verankerung in der Geschichte, fest in der Neuen Nordischen Küche verankert.

Met ist der natürliche Dessertwein des Nordens und eignet sich besonders zum Nachtisch, zu Käse, Tapas und gemütlichen Stunden.

FACEBOOK UND INSTAGRAM

Sie können unsere tägliche Arbeit und das Leben in der Brauerei immer auf Mjødgårds sozialen Medien verfolgen. Hier können Sie auch mehr über unsere Gebräue lesen oder sich Inspiration zu Gerichten mit Met holen.

FINDEN SIE MJØDGÅRD

Mjødgård - Metbrauerei
Heeringvej 25
4690 Haslev
kontakt@mjodgard.dk
www.mjodgard.dk