

ÄKTA HONUNG, 780 TÄVLINGSBIDRAG OCH SVENSKA MEDALJER

KRAKOW SAMLADE VÄRLDENS MJÖDMAKARE

Vad händer när honung förädlas till världens äldsta fermenterade dryck och bedöms av 90 internationella domare? I Krakow samlades mjödmakare från ett 40-tal länder för konferens och tävling. Diskussionerna handlade om äkta honung, DNA-analyser och kvalitet. Frågor som är minst lika relevanta för biodlaren som för mjödproducenten.

Text: Sanna Ohlander Bild: Marie Backman

Den 19–22 februari arrangerades den europeiska mjödkonferensen i Krakow tillsammans med den internationella tävlingen Mead Madness Cup. Evenemanget samlade producenter, domare och branschaktörer från hela världen, bland annat Thailand, Japan, Korea, USA, Kanada, Dubai, Mexiko, Indien och Australien.

Enligt arrangörerna har konferensen vuxit kraftigt de senaste åren och är nu större än den amerikanska motsvarigheten som tidigare varit världens största.

Honungens kvalitet i fokus

Bakom konferensen står EMMA – European Meadmakers Association, en europeisk branschorganisation som arbetar för att säkerställa att mjöd produceras med äkta honung.

EMMA har tagit fram certifieringen Real Mead med målet att tydliggöra att mjöd ska vara baserad på riktig honung och inte ersättas eller spädas ut med alternativa sockerarter. Organisationen genomför redan ursprungskontroller och stickprovstester för att säkerställa äkthet. Man för också diskussioner om att arbeta mer systematiskt med DNA-analys i samarbete med laboratorium i Estland. Utmaningen är kostnaden, men ambitionen är tydlig. Konsumenternas förtroende för både mjöd och biodlingsnäringen ska stärkas.

Under konferensen arrangerades även en honungstävling samt föreläsningar om hur olika honungssorter lämpar sig för olika typer av mjöd. Diskussionerna rörde aromprofil, nektarkälla och hur honungens egenskaper påverkas under fermenteringen.

EMMA – European Meadmakers Association

- Europeisk branschorganisation för mjödmakare
- Arbetar för att säkerställa att mjöd produceras med äkta honung
- Har initierat certifieringen Real Mead
- Genomför ursprungskontroller och stickprov på honung
- Utreder möjligheter till DNA-analys för att stärka äkthetskontroll

Mead Madness Cup 2026

- Internationell tävling för hobby- och professionella mjödmakare
- Cirka 780 tävlingsbidrag
- Deltagare från ett 40-tal länder
- 90 domare
- Bedömning under två dagar
- Kategorier för traditionell mjöd, fruktmjöd, kryddad mjöd och mousserande mjöd

För biodlaren är detta en intressant utveckling. Mjöd blir inte bara en dryck utan en förlängning av honungens värde och identitet.

780 mjöder bedömdes av 90 domare

Den internationella tävlingen Mead Madness Cup omfattade närmare 780 tävlingsbidrag i både professionell klass och hembryggarklass. Under två dagar arbetade cirka 90 domare med att bedöma mjöder i en rad kategorier. Det handlade om traditionell mjöd, fruktmjöd, kryddad mjöd och mousserande varianter.

Majoriteten av bidragen var söta eller halvsöta, ofta med frukt eller kryddning. Traditionell mjöd, gjord enbart på honung, vatten och jäst, är internationellt sett oftast söt eller halvsöt.

Svensk torr mjöd tog medalj

Bland de tävlande fanns flera svenska bidrag. Maries Bihantverk deltog med fyra olika mjöder. En traditionell mjöd på försommarhonung, en rabarbermjöd samt två cyser där äppelmust ersätter vatten. Den ena var naturligt kolsyrad på flaska.

Samtliga var producerade i torr stil utan efter-sötning.

I den professionella klassen tilldelades de två cyserversionerna guld och brons i kategorin torr fruktmjöd. Ett starkt resultat i ett internationellt startfält.

– Det som slog mig var hur ovanligt det är med helt torr mjöd internationellt. De flesta bidragen är söta eller halvsöta. För oss är det självklart att låta mjöden jäsa ut helt och arbeta med strukturen istället för sötman. Att få medalj i den stilen känns därför extra betydelsefullt, säger Marie.

Även i hembryggarklassen tog Sverige medaljer. Jörgen Axelhed belönades med guld för sin Hallonlakritsmjöd och brons för sin Körsbärsmjöd i klassen Home Made, där hemmabryggare från hela världen tävlar.

Sammantaget visar resultaten att svensk mjödproduktion, både professionell och hantverksmässig, börjar ta plats i ett internationellt sammanhang.

Kunskapsdelning och öppen atmosfär

Konferensprogrammet bjöd på parallella föreläsningar på engelska och polska. Det diskuterades hur man väljer rätt honung till olika mjödstile, vilken utrustning som lämpar sig för professionell produktion samt hur olika jäststammar påverkar arom och struktur.

Utöver seminarierna fanns möjlighet att besöka domarsalen under pågående bedömning samt delta i provningar och informella möten mellan producenter.

Kvällarna präglades av så kallade sharing dinners. Deltagarna tog med egna flaskor och provade varandras mjöder runt borden. Samtalen handlade om jästval, temperaturkontroll och hur olika honungstyper betar sig i jäsnigen.

På lördagen avslutades konferensen med galamiddag. Samtliga tävlingsbidrag, 780 mjöder, ställdes upp på långbord och deltagarna fick möjlighet att prova en bred variation av stilar innan prisutdelningen tog vid.

Vad betyder detta för biodlaren?

Konferensen i Krakow visar att mjöd befinner sig i en tydlig utvecklingsfas. Professionaliseringen ökar och kvalitetskraven skärps. Kopplingen mellan honungens ursprung och slutprodukten identifieras diskuteras allt mer.



Svenskt guld i Krakow. Marie Backman från Maries Bihantverk kliver högst upp på prispallen efter att ha tagit hem både guld och brons i den professionella klassen för sina torra cysers.



PRO Dry Pome Fruit Mead



1. Maries Bihantverk – Sweden
Mrs B's dry Cysers

2. Zuli Miodosytnia Warmińska – Poland
Czwórniak Malumo

3. Maries Bihantverk – Sweden
Mrs B's Natural Sparkling Cysers

Dubbla medaljer. I stenhård internationell konkurrens kammade Marie hem både guld och brons med sin svenskproducerade mjöd.



När mjöd produceras utan eftersötning och utan alternativa sockerarter blir honungens arom, nektarkälla och årgång avgörande. Det skapar ett mervärde för den som kan erbjuda spårbar och välproducerad honung.

Att svenska producenter nu tar medaljer i internationella sammanhang visar att kompetensen finns. Svensk honung har en självklar plats i den växande mjödscenen.

Mjödskonferensen i Krakow blev därför inte bara en mötesplats för mjödmakare utan också en påminnelse om honungens potential som premiumråvara, långt bortom burken. 🍯