

Karin har både almindelige spiseæbler, som hun bruger til sin mjød, mens æblerne her er cideræbler, som indeholder væsentligt mere bitterstof.





Karin har både almindelige spiseæbler, som hun bruger til sin mjød, mens æblerne her er cideræbler, som indeholder væsentligt mere bitterstof.





Karin er

# MESTER I MJØD

**Karin Sloth er kvinden bag den prisvindende Snoremark Æblemjød, hvor alle ingredienser er hentet i den danske natur. Nogle af dem plukker Karin endda på sine egne marker.**

Hun stiller sig på tå og letter på låget til den store blanke tank. En sød og krydret duft blandet med nuancer fra sommerens frugthøst møder hende. Tilfreds lægger hun låget på igen. Mjøden dufter, som den skal.

Karin Sloth er noget så usædvanligt som danmarksmester i mjødbrygning. Sammen med sin mand Thomas Bredholt står hun bag den prisvindende Snoremark Æblemjød, hvor mange af ingredienserne kommer fra parrets egen gård Snoremark Tågerup ved Roskilde Fjord.

Til at begynde med kom alle æblerne fra hovedhusets baghave, mens Thomas havde bier, der leverede sødmen til mjøden i form af honning. I dag, hvor produktionen er blevet større, må de dog suppleres med honning og økologiske æbler fra lokale avlere. I Æblemjøden indgår også urter og frugter som mjødukt, humle, havtorn og hyben. Og her er det Karin selv, der er ude med kuren og plukke enten på Snoremarks marker eller fra fritvoksende planter i naturen.

– Idéen bag er, at alle ingredienser skal høre hjemme i den danske natur. Vi gør meget for at holde vores mjød så ren og lokal som overhovedet muligt. Æblemjød gæres og modnes mindst et år, før den tappes, og akkurat som en god flaske argangsvin bliver mjøden kun bedre for hvert år, den lagres, fortæller Karin og skænker op fine, små glas.

Mjøden fra Snoremark fås i tre varianter, en med havtorn,

en med humle, en med hyben og en med mjødukt. Det er de to sidste, vi smager på i dag, for det var varianten med vilde hyben, indsamlet langs Roskilde Fjord, der sikrede, at Karin i 2011 som nybegynderen blandt garvede mjødbryggere blev kåret som danmarksmester i mjødbrygning af Dansk Biavlerforening.

– Hyben har helt fra gammel tid været meget velegnet, når man ville brygge en dessertvin. Desuden havde jeg jo valgt at brygge min mjød på æblemest. Normalt brygger man mjød på vand og honning, men jeg syntes, at den traditionelle mjød manglede noget syre, så jeg vil-

le prøve at lave den på æbler, forklarer Karin, 61.

## Miraculix

Thomas har givet Karin tilnavnet "Miraculix" – kendt fra tegneserien om Asterix som byens druide, der brygger trylledrik, som giver overnaturlig styrke – fordi hun elsker at lave mad af kvalitetsråvarer og smage til og justere undervejs. "Miraculix" hentyder også til noget mirakuløst, og det var med Karins egne ord næsten mirakuløst,

at hun indsendte mjød fra sin første produktion og vandt danmarksmesterskabet, hvilket i øvrigt ikke er en enlig svale, for i år vandt hun med sin Æblemjød endnu en fornem pris nemlig kategorien "Øvrige frugtvine" i konkurrence med andre frugtvine på den store frugtvinmesse, der blev holdt på Frederiksdal Gods.

– Normalt kan mjød ikke konkurrere med frugtvin, fordi den oftest er brygget på vand og honning, men da vores jo

Historien om Snoremark er kommet ud i den store verden. Karin og Thomas har således haft besøg af både et japansk tv-selskab og af vinanmelderen fra The Daily Telegraph.



Mjøden smager bedst lidt afkølet. Du kan bestille den på [snoremark.dk](http://snoremark.dk) eller købe den på udvalgte museer eller i udvalgte restauranter og vinbutikker.





Karin har både almindelige spiseæbler, som hun bruger til sin mjød, mens æblerne har cideræbler, som mjødbædder.

Du kan besøge Karin og Thomas på Snoremark, se bryggeriet og smage på mjøden.



Mjødurt, som Karin plukker her, er tidligere brugt som det aktive stof i aspirin. Urten siges desuden at have en desinficerende virkning.



netop er brygget på honning og æblemost, kunne vi godt stille op, fortæller Karin, der egentlig slet ikke havde planer om at producere mjød – men derimod cider efter engelsk tradition. Planer, som ikke er sat i bero, men som er blevet overhalet indenom af den succes, Snoremark Æblemjød har fået.

– Det kom sig egentlig af, at jeg for godt 15 år siden købte Snoremark sammen med min datter og svigersøn. De er landmandsuddannede, og dengang hørte der rigtig meget jord med til Snoremark, der er en gammel proprietærgård fra 1890. Meningen var, at de skulle drifte jorden. Hovedhuset blev derfor ombygget til to selvstændige boliger, for jeg havde nok at gøre med at drive min kommunikationsvirksomhed, og dengang var Thomas endnu ikke kommet ind i billedet, fortæller Karin.

### Engelske cider-æbler

Desværre gik det ikke med at bo flere generationer under tag, så Karins datter og svigersøn flyttede ud, og Karin stod nu med en meget stor ejendom og en masse jord. Det meste af jorden, på nær fem hektarer og halvdelen af hovedhuset blev

### Det at brygge handler i den grad om sansning. Om at dufte og smage, finde de rette sammensætninger og den gode balance

solgt fra. Og så kom Thomas til. Han havde mistet sin kone, og han og Karin mødtes på nettet.

– Thomas havde en idé om et lille rækkehus eller en lejlighed med altan, og så fik han dette, siger Karin smilende og slår ud med armen mod den parklignende have og æbleplantagen, der ser ud til at strække sig uendeligt. For æbler var, hvad hun og Thomas besluttede sig for at bruge de fem hektarer jord til.

– Vi kunne godt lide idéen om dansk frugt, der kan fås i mange sorter og smagsnuancer, og så er jorden her, som er meget tung, perfekt til æbletræer.

Karin især havde en drøm om at lave klassisk engelsk cider, så efter at have besøgt æbler og bryggere i det engelske ciderdistrikt Herfordshire, bestilte parret en række forskellige engelske æbletræssorter og fik plantet 150 træer på en af markerne bag gården.

– Cideræbler har i modsætning til spiseæbler en række bitterstoffer. Derfor er de geniale at brygge cider på. Vi var faldet helt for den engelske cider, som har kant og dybde i smagen. Meget af den cider vi kender herhjemme er "saftevandsagtig" og meget sød, sådan er engelsk cider slet ikke.

### Egtvedpigens mjød

Bierne kom til, fordi æblerne ikke ville kunne høstes uden biernes hjælp til bestøvning. Thomas var den primære kraft på bistaderne. I 2010 var der så meget honning til overs, at Thomas gav Karin 30 kilo honning på den betingelse, at hun skulle bruge det til at brygge mjød. Først var Karin lidt skeptisk.

– Den mjød, jeg havde smagt, var klistersød og stærkt krydret, syntes jeg. Men jeg har jo altid godt kunnet lide udfordringer, så jeg gik i gang med at researche både på nettet og i historiske kilder og opskrifter, og så blev jeg fascineret. For hold da op, hvor har mjøden en fortryllende historie. I den nordiske mytologi var det gudernes og skjaldenes drik. Folket drak øl, mens der blev serveret mjød ved højbordet. Da man fandt Egtved-pigen, fandt

man også en lille smule mjød i det kar, hun blev begravet med. Mjød er blevet brygget og nydt i årtusinder og bygger på den mest primitive form for bryggeteknik. Jeg forventede, at jeg skulle eksperimentere meget, men ramte plet allerede med det første bryg, og har kun justeret ganske lidt på processen i forhold til den oprindelige version, som jeg vandt med.

Karin tilføjer med et skævt smil, at den bedste forklaring på hendes held må være, at hun er genfødt mjødbrygger, for hun arbejder med udgangspunkt i fornemmelser og sansninger.

– Det at brygge handler i den grad om sansning. Om at dufte og smage, finde de rette sammensætninger og den gode balance. Det er en rigtig god pendant til det arbejde, jeg ellers har med min kommunikationsvirksomhed. For der er jeg mest i hovedet, siger hun.

Thomas har også stadig sit fuldtidsjob i it-branchen, skønt bryggeriet for begges vedkommende har grebet lidt om sig.

– Vi synes jo begge, at det er sjovt at arbejde med bryggeriet. Og så er det på en måde også, som om stedet her har været forudbestemt til mjødbrygning. Mange af ingredienserne findes her i forvejen. Vi har den gode jord til æblerne, og så hedder gården Snoremark. Det er da lidt skægt at tænke på, at den nordiske mytologi om mjødens skabelse netop blev nedskrevet af den islandske forfatter Snorre Sturluson.

### Drømmer om bobler

Som Snorre i sit værk genfortalte de nordiske myter, genfortolker Karin nu den sagnomspundne nordiske mjød. De fire varianter, den findes i nu, passer perfekt til tapas, ost og dessert eller som aperitif. Undertegnede kan sagtens forestille sig, at Karins variant med hyben vil gøre sig godt med et skvæt perlende dansk vand.

– Jeg tester løbende nye varianter. Lige nu arbejder jeg med kvan og enebær. Her er så mange muligheder, og det er så rart at kunne få noget godt ud af den natur, der er lige om hjørnet. ■