

# DE GAGELOOGST VAN 2016

Rond elf uur in de morgen stond ik op een winterse vorstdag met blakende zon met veertien mede-gelukkigen in een moeras vlakbij het Elfenmeertje, ter hoogte van Roermond op de grens van Nederland en Duitsland. Wandelaars, mountainbikers en dienstdoende mannen van het Waterschap keken ons meewarig aan: wat doen die daar? Geen idee, wat kan je vinden in een moeras, met soms metersdiep water? Welnu: gage!



door **René Zanderink**, erfgoedbewaker Ark van de Smaak-commissie

**E**euwenlang zochten bierbrouwers in de moerassen gage om er mee te brouwen. Totdat het in de vroege middeleeuwen verboden werd om bier te maken anders dan met hop (en met bronwater en granen; gist kende men toen nog niet).

Vandaag gaan we op pad met 'kruidenvrouw' (vroeger waren ook bierbrouwers vrijwel altijd vrouwen) Marga Meijers van de Vlodropse streekproductenwinkel De Schurenhof. Zij gaat namelijk al voor de vierde keer op pad om in Nationaal Park De Meinweg bij Roermond onder leiding van boswachter Robbert Oúwerkerk op zoek te gaan naar de mannelijke katjes van de gage, want die zouden nu goed moeten zijn.

Ik ben geïnviteerd door Henk Hoogakker, presidiumcoördinator van de traditionele ambachtelijke Limburgse appel-perenstroop, die twee jaar geleden al meeding en nu gagebier een flinke duw wil geven. Immers: Limburg zou graag naast deze stroop nog een eigen regionaal product willen creëren waarop men trots is. Vlaaien zijn al lang niet meer Limburgs; ze worden overal gemaakt. Bourgondisch Limburg kent geen eigen huisdierrassen, beekforel wordt niet meer gekweekt, Rommedoe-kaas is verboden, Maastrichter kalfspastei wordt vaak gemaakt van te jong geslachte kalveren zonder een zomerse weidegang met moeder, de wijnen van Thorn, Ubach en de Apostelhoeve hebben hun erkenning wel, maar moeten opboksen tegen de Franse superieuren. Qua uniciteit bieden misschien hoogstamkersen met zurige kersen en kruidenbitter Els La Vera (op basis van alsem) nog hoop.

Dit jaar gaat alles officieel. Er moeten namelijk twee ontheffingsvergunningen worden aangevraagd, je mag niet zomaar onder begeleiding van een boswachter gaan plukken. Nee; de gage staat op de Rode Lijst van Zeldzame Beschermde Planten.

Voordat we het moeras induiken, werden we door de boswachter gewaarschuwd voor de mogelijkheid dat giftige

adders (of minder giftige gladde slangen) zich met deze winterzon zouden kunnen blakeren op de graspollen, dus geen haastige bewegingen of geluiden maken.

Dus we waren op onze hoede. Desalniettemin schrokken we na een halfuur toen een grote keiler zich enkele meters voor ons uit de voeten maakte. Nog maar net van de schrik bekomen, begon toen de echte schrik: tussen ons in – we waren namelijk flink verspreid over het moeras – ontstond een flink geknor. Vijf kleinere wilde zwijnen bewogen zich tussen ons in en zagen zich omringd. Ze knalden alle kanten op en wisten ons op wonderbaarlijke wijze niet te raken. Ontzet verdwenen ze in het bos.

Na een uur stopten we, want we hadden genoeg voor duizend liter bier. Op een vat heb je maar enkele grammetjes gage nodig, zo sterk is het. Ook moeten er natuurlijk nog voldoende katjes over blijven. Anderzijds mag het natuurgebied niet langer geschonden worden. We constateren dat het dit jaar een redelijk goede oogst is en dat we veel mazzel met het weer en de zwijnen gehad hebben. Volgend jaar kan het weer anders zijn.

Terwijl bij ons in West-Europa gage momenteel een onbetekenende rol speelt, is gage in landen als Noorwegen en Zweden maar ook Schotland nog steeds een redelijk bekende plant. In 1998 proefde ik het heidebier Fraoch, gemaakt van heidebloempjes en gage, toen ik voor het eerst van mijn leven door de Glen Coe reed en was voor de rest van mijn leven verknocht aan dit bier. Deze immense binnenkomst >

**'Eigenlijk moesten we twee vergunningen hebben:**

- 1) om iets mee te nemen uit een Nationaal Park en**
- 2) om iets zeldzaams te plukken ten behoeve van een commerciële activiteit'**



dit land met dit immense bier is uniek. Het wordt geproduceerd door Williams Bros Brewery in Alloa, Scotland: 'making for a floral, spicy and perfumed pint'.

In de noordelijke Europese landen is gagel een bijna mythische plant, omdat het onderdeel zou vormen van het drankje waarmee de zogenaamde berserkers ofwel *Odin's own warriors* overgewone krachten zouden beschikken.

Afgelopen jaren was er sprake van een miljoenenproject, toen men zelfs heuse gagelplantages in de Schotse moerassen wilde aanleggen, omdat gagel grondstoffen voor medicamenten en cosmeticazalen zou kunnen leveren. Tot dan toe werd alleen nog beweerd dat gagel de *Highland midge* (kleine dansmug) op afstand hield. Helaas bleek deze opportunity op driefhand met subsidiefraudeurs gebaseerd.

Gagel groeit niet alleen in Noord-Europa maar ook in Noord-Amerika. Toen wij in West-Europa nog voornamelijk Belgische bieren imiteerden, waren de Amerikaanse microbreweries begin van deze eeuw op zoek naar nieuwe smaken en aroma's. Vaak deden ze dat met afwij-

kende hopvariëteiten, maar ook zochten ze nieuwe, nog nooit vertoonde smaken en grepen ze terug naar verdwenen smaken. Vanzelfsprekend kwamen ze daarbij uit bij de *sweet gale of bog myrtle* die dus al eeuwen in Europa gebruikt werd voor bier, maar in de VS en Canada niet. Maar gagel was wel bij indianen en de creoolse bevolking al eeuwen bekend, weliswaar niet voor alcoholische dranken maar voor medische toepassingen. Zo verscheen al in 1886 deze publicatie over sweet gale door Lafcadio Hearn: *The Creole Doctor: Some Curiosities of Medicine in Louisiana* (New York Tribune, January 3, 1886).

Vreemd genoeg keert ook het Belgische gruit bier weer terug op de kaart. Brouwerij De Gageleer komt de eer toe als eerste brouwerij van de Lage Landen weer gagel toegepast te hebben in hun bier. Dit bier wordt door De Nieuwe Band als biologisch bier in natuurvoedingswinkels al jaren vanuit België geïmporteerd. Ze plukken de gagel in de Belgische Kempen. Ook in Gent en Brugge kent men zijn eigen al dan niet traditionele gruitmengsels, soms met gagel. In en om Brugge is het een ongeschreven regel dat dit kruidenmengsel nog altijd wordt gebruikt bij brouwen. Brouwerij Palm heeft dit begrepen en is na de overname van de Brugse Brouwerij Gouden Boom doorgegaan dit klassieke kruidenmengsel naast hop te gebruiken.

Nu maar hopen dat we met deze actie meer bierbrouwers met gagel uit andere natuurgebieden stimuleren tot de productie van gagelbier, want laten we wel zijn: wij Nederlanders moeten ons eigen bier maken op basis van onze eigen kwaliteiten en ons niet laten beïnvloeden door Belgische of Duitse biertypen met hop. Gebleken is dat natuurbeschermingsorganisaties open staan voor dit soort prachtige lokale initiatieven.

*Drie nieuwe gagelbieren worden op zondag 25 september gepresenteerd in Eataly in Turijn tijdens de Salone del Gusto bij een inmiddels bijna uitverkochte workshop nieuwe Nederlandse bieren.*

*Binnenkort gaat Marga Meijers met de verse gagel nieuw bier brouwen bij Brouwerij De Fontein in Oud-Stein. Te bestellen via: Landwinkel Schurenhof, Grootestraat 49, 6063AK Vlodrop, T: (0475) 40 33 93, [marga.meijers@hetnet.nl](mailto:marga.meijers@hetnet.nl)*

## Wat is gagel?

Gagel is een smaakvol, zeer aromatisch kruid dat de bitterheid van hop wegneemt. Vrouwen die normaliter niet zo om bitter geven, houden meestal wel van de gagelsmaak. Misschien is het daarom in de middeleeuwen misgegaan. Waarom werd hop toegestaan en gagel niet langer? Was het een soort van protectionisme? Feit is dat toen bier een internationaal handelsartikel werd en over de grenzen van vooral Duitsland ook naar ons land werd getransporteerd men de handelsvoorwaarden wilde controleren. Mannen namen toen de bierverkoop over van vrouwen. Terwijl vrouwen hun eigen bier in de eigen stad op straat ventten, gingen mannen nu het bier verder weg met paard en wagen verkopen. Dit bier moest ten eerste langer houdbaar zijn (en dat was het probleem met gagel, het is niet echt een conserveringsmiddel) en het moest altijd van goede kwaliteit zijn.

Maar het koyt/gruit/gruitmengsel waarmee brouwers hun kruidenmengsels brouwen, werd in 1516 verboden. Gruut bestond meestal uit tien kruiden waaronder dus gagel, maar ook slangenkruid. Gagelbier zit in de Ark van de Smaak (zie voor juiste samenstelling kruidenmengsel: <http://www.slowfood.nl/index.php?page=113>). In die tijd waren er diverse zogenaamde heksenprocessen in Duitsland, waarbij gesteld werd dat de 'heksen' – vaak kruidenvrouwen/bierbrouwers – hallucinerende stoffen in het bier deden. Of dit nu opzettelijk was of niet: in ieder geval is bekend dat er soms bilzekruid (een nachtschadige, ook in Nederland voorkomende plant) in zat, en dat is in te hoge doseringen dodelijk. Maar in de goede verhoudingen heb je een heerlijk biertje met fantastische hallucinaties.

De Duitse antropoloog en schrijver Christian Ratsch, gespecialiseerd in psycho-actieve planten en dieren, heeft hier een vermakelijk boek over geschreven (Urbock, 1996). Hij gaat nog een stapje verder door te stellen dat vroeger per definitie bier (lees: pils) bilzekruid bevatte. Pils is namelijk een verschrijving van *bils*, met andere woorden bier was een alcoholische drank gemaakt door Beëlzebub (*Bilze*), de duivel himself.

Hoe dan ook: van gagel is nooit vastgesteld dat het voor neveneffecten heeft gezorgd, het bevat juist geen bittere (gif) stoffen.

Voldaan keerden we terug naar de boerderijwinkel van Marga Meijers waar we ons laafden aan geweldige bloedworst, preskop en de laatste flesjes van Marga's bier van vorig jaar.



‘Nu maar hopen dat we met deze actie meer bierbrouwers met gageel stimuleren tot de productie van gagebier’



## Op de wachtlijst voor de pluk

Voorheen werden er wel eens plukvergunningen verstrekt aan bloemisten die in de Kempen gageel plukten voor de kerststukken. Ook de Haarlemse Jopen Brouwerij gaat jaarlijks (maar dan in augustus vanwege de vruchtjes, ook bij volle maan; wachtlijst één jaar, men schijnt in zijn blote kont onder de volle maan te moeten plukken) in de Kempen plukken. De Belgische bierbrouwerij Gageleer doet het in het Belgische deel van de Kempen. Onbekend is waar de Hillegomse brouwerij Klein Duimpje voor zijn tripel zijn gageel vandaan haalt.

Bij de jaarlijkse pluk van Distilleerderij Rutte voor de sleedoornpruimen in Zeeland voor de *sloe gin* bestaat ook een wachtlijst. En de jaarlijkse pluk van de maretak bij volle maan op de kortste dag in Duitsland kent ook volle wachtlijsten.

Boven: bloeiende gageel; onder: gageel oogst.