

Gagel plukken

Vlakbij het Elfenmeertje in Nationaal Park De Meinweg staan volop gagelstruiken. De katjes daarvan worden gebruikt bij het brouwen van Roerdalens Gagelbier, maar omdat de plant beschermd is, moet voor

het plukken daarvan wel ontheffing gevraagd worden. Die geeft Staatsbosbeheer overigens al vier jaar op rij.

foto John Peters

Zie ook regio

© Copyright 2016 Dagblad De Limburger / Limburgs Dagblad.
Het auteursrecht, ook ten aanzien van artikel 15 AW, wordt uitdrukkelijk voorbehouden. Donderdag, 25 februari 2016

BROUWEN Plukken van beschermde katjes met speciale toestemming

Ontheffing voor gagelbier

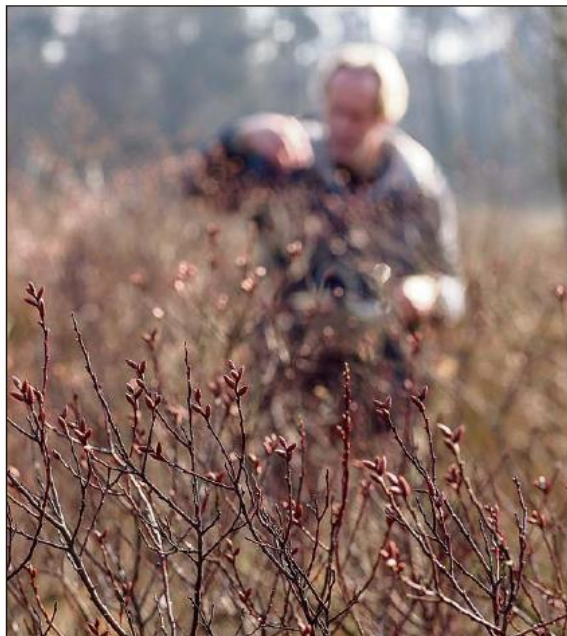
Met een speciale ontheffing plukten vijftien personen gistermorgen katjes van gagelstruiken in De Meinweg. De gagel wordt verwerkt in Roerdalens Gagelbier.

door Jan Hensels

Roerdaler Gagelbier zal altijd een streekproduct met een exclusief karakter blijven. De mannelijke katjes van de gagelstruik mogen namelijk slechts in beperkte hoeveelheden geplukt worden. De moerasplant met zijn karakteristieke tijnachtige geur staat namelijk op de rode lijst van beschermde planten. In Nationaal Park De Meinweg komt de struik plaatselijk nog redelijk algemeen voor. Nabij het Elfenmeertje staat nog rond de vijftien hectare, vertelt boswachter Robbert Ouwerkerk. Om die reden verleent terreinbeheerder Staatsbos-

beheer haar medewerking aan het aanvragen van een ontheffing voor de pluk. „Er is toch niets mooiers als mensen na een wandeling door De Meinweg van authentiek Roerdalens Gagelbier kunnen genieten. Dat versterkt de band met het natuurgebied”, denkt Ouwerkerk. Voor het vierde jaar op rij vond gisterochtend de pluk van de gagelkatjes plaats. Vijftien man struinden het gebied af onder het toezien van de boswachter. „Er wordt lang niet van elke struik iets afgehaald en van de struiken waar iets van wordt geplukt gaat het om hoogstens een kwart van de katjes. Ik schat de oogst op hooguit een paar ons per persoon. Er blijft nog

genoeg over voor de bestuiving”, legt Ouwerkerk uit. Het idee voor een streekbier met gagel kwam van Landwinkel De Schurenhof in Vlodrop. Op hun verzoek brouwt brouwerij De Fontein in Stein het bier in een beperkte oplage. Hooguit een paar duizend liter per jaar, bevestigt Lonneke Brouns van De Fontein. De exacte hoeveelheid hangt af van de gagelooft. Brouns noemt het gagelbier bijzonder binnen de Nederlandse brouwcultuur. „Tot in de veertiende eeuw gebruikten bierbrouwers gruit als smaakmaker en conserveringsmiddel. Gagel maakte deel uit van dat kruidenmengsel. Later nam hop die plek in”, licht Brouns toe. „De vraag naar het Roerdalens Gagelbier zien we nog altijd toenemen”, stelt Margje Meijers van De Schurenhof. De liefhebber kan ervoor terecht bij De Schurenhof, het proeflokaal van De Fontein en een aantal horecazen in Roerdalen en Roermond.



In Nationaal Park De Meinweg werd gisteren gagel geplukt voor het brouwen van Roerdalens Gagelbier. foto John Peters



In De Meinweg werd gisteren gagel geplukt voor het brouwen van Roerdalens Gagelbier.

foto John Peters