

Vanonder het mos

*In den Wäldern sind Dinge, über die nachzudenken,
man jahrelang im Moos liegen könnte. (Franz Kafka)*

Laat je in deze rubriek verwonderen door grappige, indrukwekkende en leerrijke boswaarheden uit het verleden. Eigen bijdragen en ideeën zijn steeds welkom op het redactieadres!

Gagel: een legendarische struik met smaak en mogelijkheden

HANS BAETÉ, Instituut voor Natuur- en Bosonderzoek

Piment royal en Brabantse peper zijn prikkelende volksnamen voor gagel, een eenhuizige, soms van geslacht veranderende (!), tot twee meter hoge struik, die groeit op goed verluchte bodems aan de rand van vennen en in berkenbroekbossen. Piment en peper wijzen op het aromatische karakter van deze plant, waarvan de geur aan laurier doet denken. De oorsprong van de naam gagel is geheel onbekend. Nog een andere benaming, Post, is vermoedelijk verwant aan Postel, een plaatsnaam in de Kempen.

Veruit de meeste Belgische vindplaatsen liggen vandaag in de Antwerpse en Limburgse Kempen. Dat was ooit anders. Een combinatie van archiefstudie en archeologie heeft opgehelderd dat vrouwelijke gagel – en niet hop – tot in de dertiende eeuw het belangrijkste bierkruid was in Atlantisch Europa. In heel Vlaanderen en Brabant was gagel eertijds het hoofdbestanddeel van gruit, een kruidmengsel dat zowel voor de smaak als de bewaring van het bier instond.

De beroemde familienaam Gruuthuuse verwijst naar pakhuizen waar in het wild verzamelde takken met gagelzaden werden opgeslagen om te verkopen. Wie Gruuthuuse zegt, verwijst naar het Brugse, waar deze bierstruik volgens de recente Flora-atlas aanzienlijk is achteruitgegaan. Een beroemde middeleeuwse fan van gagelbier was Hildegard van Bingen (1098-1179), die zelfs niet naliet om haar afkeur van hop te laten blijken. Waarom er precies een einde kwam aan het gruitverhaal weten we niet. Gehopte bieren zouden beter bewaren en daardoor beter transporteerbaar zijn. Feit is dat er heel wat smoezelige gagelgeruchten de ronde hebben gedaan. Een postume, herziene uitgave van het kruidenboek van Dodoens uit 1644 vermeldt dat *de vrucht selve met eenighen dranck inghenomen de herssenen schadelijck is*. Verder staat er dat gagelbier het hoofd seer ontstelt ende den mensche seer haest droncken maeckt. Elders wordt dan weer aangehaald dat het gebruik van gagel bij de wijnbereiding zorgt voor een welriekende



Gageleer en gagel in het Kempische natuurreservaat De Liereman

smaak, het sterken van de maag en het vermijden van... hersenbeschadiging. Wat er ook van zij, gagel werd lange tijd verboden ten voordele van de hophandel... Maar vandaag is er Gageleer: een uniek blond streekbier van hoge gisting waaraan zowel gagel uit de Kempen als hop is toegevoegd!

Zijn er ook mogelijkheden voor gagel in het bosbeheer? In principe wel. Het gebruik van de etherische olie als 1. insectenwerend middel en 2. als basis voor farmacologisch actieve flavonoïden, lijkt gagelteelt in niet-begraasde terreinen aantrekkelijk te maken. Dit zou goed te combineren zijn met de productie van zacht hout dankzij de symbiose tussen gagel en de actinomyceet Frankia. Deze levensvorm op de grens tussen schimmels en bacteriën verhoogt in samenwerking met bijvoorbeeld gagel, els of duindoorn immers het stikstofgehalte in stikstofarme en verstoorde bodems (bv. in heidegebieden, duinen of op industrieterreinen). Aan ons de keuze, natuurlijk.

Meer info en literatuur
hans.baete@inbo.be