

*Het staat al een tijdje op ons verlanglijstje; het brouwen van Beekzicht Bier. Nu, in het jaar van ons 200 jarig bestaan, gaat het er eindelijk van komen. In een serie van berichten vertellen wij je wat er allemaal bij komt kijken om een eigen biertje te brouwen!*

### **GI GA GAGEL**

Het is april, de tijd waarin gagel, één van de bestanddelen van ons Beekzicht biertje in bloei staat. Gewapend met knipschaar en tas waden we door het water richting de oranje/bruine katjes die pril wapperen aan de toppen van de struikjes. Ondanks de droogte die in het vroege voorjaar al goed merkbaar is in het omliggende bos, is het gagelven nog goed drassig. Dat is mooi, want dat is ook precies de bedoeling. Het gagelven, zoals dit stukje op landgoed Beekzicht heet, hoort namelijk nat, zuur en venig te zijn, zodat de wilde gagelstruik hier kan groeien.



Wat veel mensen niet weten is dat gagel vroeger het hoofdbestanddeel was van gruit. Gruit was de voorloper van hop als conserveermiddel in bier. Dit bracht ons op het idee om Beekzicht Bier te brouwen. Nu is het niet zo dat we helemaal geen hop meer gebruiken in ons bier. Daarvoor is de gagel te kwetsbaar en zeldzaam. We voegen het toe als detail, voor de smaak zeg maar. En ja, alleen wij mogen het plukken. Wat jullie wél mogen doen is straks genieten van een authentiek origineel Beekzicht Gagelbiertje, verkrijgbaar later dit jaar. Tot die tijd raden we je aan af en toe eens een kijkje te nemen bij het gavelven. Een uitzonderlijk stukje natuur waar je, als het stil is en de zon weerkaatst in het water, je even in een andere wereld waant.

