

Gageleer[®]

The Belgian Specialty Beer

Een echt Kempens volmoutbier van hoge gisting met het kenmerkende aroma van gagele (*Myrica gale*).

Gagele is een struikje dat groeit op veenachtige gronden zoals in het natuurreservaat De Liereman in Oud-Turnhout.

Gagele was de voornaamste smaakmaker in de middeleeuwse gruitbieren (gruit = kruid).

Gageleer is het eerste hedendaagse bier waarin gagele opnieuw wordt gebruikt.



Gageleer cvba-so is een coöperatieve vennootschap met sociaal oogmerk.

De opbrengst van de Gageleer-bieren is bestemd voor de aankoop en het onderhoud van natuurreservaten.

Meer inlichtingen en verkooppunten zijn te vinden op de website.



www.gageleer.be



EEUWENOUDE GRUITBIER

Gageleer is het eerste van de hedendaagse Belgische bieren dat terugrijpt naar de historische gruitbieren. Bier was in de Middeleeuwen een gezondere drank dan water, omdat hiervoor water gekookt moest worden. In die tijd werd bier op smaak gebracht met een mengsel van kruiden die men in de streek vond en dat gruit of gruit heette. Het hoofdbestanddeel was steeds gagele. Het gaf het bier bitterheid en zorgde voor een langere bewaring.

In Duitsland kreeg gruit stilaan concurrentie van de hop. Hop was eerst bekend als een geneeskrachtig kruid, maar maakte geleidelijk opgang in de brouwerswereld. Het Beierse Reinheitsgebot uit 1516 – dat bepaalde dat bier enkel nog mocht bestaan uit water, gerst en hop – betekende geleidelijk het einde voor het gruitbier. Tot de komst van Gageleer.

GAGELEER

Gageleer is ontstaan uit een passie voor bier die samenviel met een passie voor de natuur. Gageleer wil bier brouwen met een historisch ingrediënt en doet dit met de meest vooruitstrevende brouwtechnieken die beantwoorden aan de eisen van de hedendaagse consument. Gageleer is een bier met de smaak van het land waar het is geboren, gagele uit de natuur en gerst van volledig natuurlijke akkerbouw.

Het idee om opnieuw een bier 'naar middeleeuwse smaak' te brouwen leidde rond 1980 naar o.m. het Cruydenboeck van de Mechelse botanicus Rembert Dodoens (1517-1585). De

realisatie was een ander paar mouwen. Na een ommekeer langs een toen nog kleine Waalse brouwerij in 1988 kwam het tot een gageleer in Beere.

Op 23 november 1996 wordt in de pas opgestarte "Proef"-brouwerij in Lochristi naar het recept van het gageleer het eerste brouwsel van 1.000 liter Gageleer gebotteld in opdracht van de toenmalige natuurvereniging De Wielewaal uit Turnhout.

In 1997 brengen vijf leden van de natuurvereniging De Wielewaal het nodige geld bijeen om een coöperatieve vennootschap op te richten om een bier op de markt te brengen en daarmee fondsen te verzamelen voor de aankoop en het onderhoud van natuurreservaten in de Kempen.

In 2003 besluit de vennootschap om er een biobier van te maken. Sinds 29 augustus 2003 is Gageleer een gecertificeerd biobier.

In 2012 wordt de cvba Gageleer omgevormd tot een coöperatieve vennootschap met sociaal oogmerk en is Gageleer cvba-so een feit.

DUURZAAM

In de mate van het mogelijke wordt gewerkt met gerst van lokale biologische boeren. Een biologische boer wil op een duurzame en milieuvriendelijke manier aan landbouw doen. Hij werkt in harmonie met de natuur en streeft naar een vruchtbare aarde, gezond water en gezonde lucht. Door gebruik te maken van lokaal geteelde gerst steunt Gageleer de lokale economie en wordt de ecologische voetafdruk verkleind.