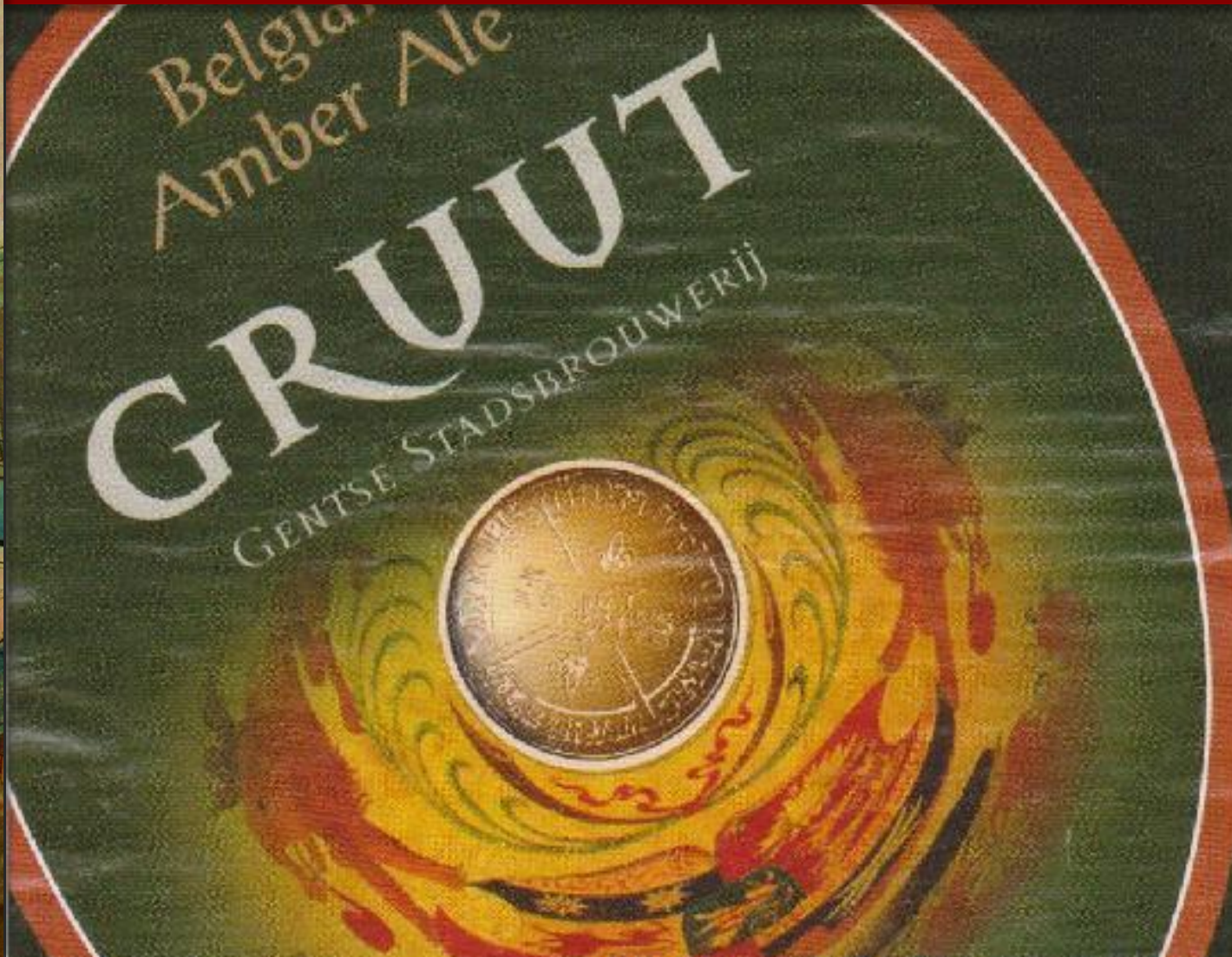


Themadegustatie Gruitbier



Themadegustatie
Gruitbieren



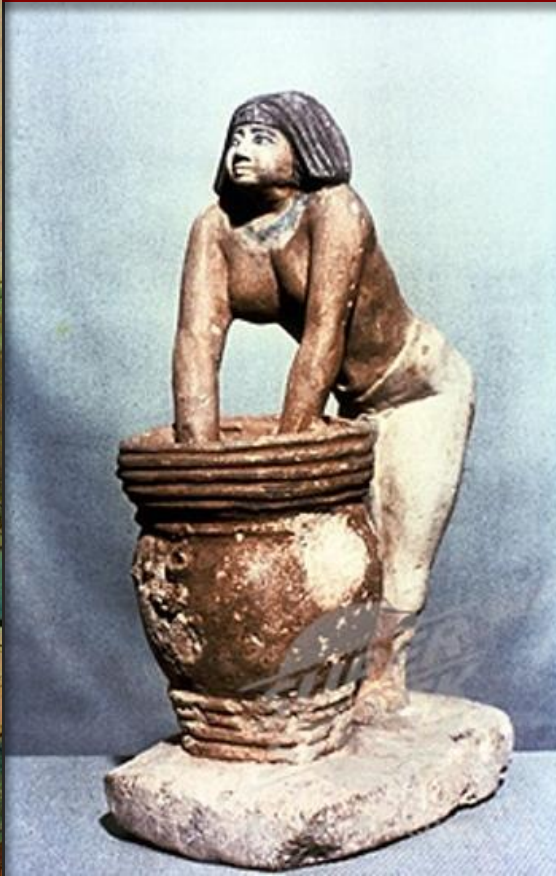
Themadegustatie Gruitbieren



In het begin

- Plantaardig materiaal als smaakmaker
- Oude Egypte
- Mesopotamië
- Andere culturen
- Europese prehistorie

Themadegustatie Gruitbieren



Themadegustatie Gruitbieren



Themadegustatie Gruitbieren



In het begin

- Plantaardig materiaal als smaakmaker
- Oude Egypte
- Mesopotamië
- Andere culturen
- Europese prehistorie

Themadegustatie Gruitbieren



Themadegustatie Gruitbieren



In het begin

- Plantaardig materiaal als smaakmaker
- Oude Egypte
- Mesopotamië
- Andere culturen
- Europese prehistorie

Themadegustatie Gruitbieren



Themadegustatie **Gruitbieren**



Waarom werden kruiden gebruikt ?

- Smaak
- Bewaring
- Camouflage smaakafwijkingen en infecties
- Gebruik van eigen producten
- Medicinale bieren
- Roesmiddel

Themadegustatie
Gruitbieren



Themadegustatie **Gruitbieren**



Waarom werden kruiden gebruikt ?

- Smaak
- Bewaring
- Camouflage smaakafwijkingen en infecties
- Gebruik van eigen producten
- **Medicinale bieren**
- Roesmiddel

Themadegustatie
Gruitbieren



Themadegustatie **Gruitbieren**



Waarom werden kruiden gebruikt ?

- Smaak
- Bewaring
- Camouflage smaakafwijkingen en infecties
- Gebruik van eigen producten
- Medicinale bieren
- Roesmiddel

Themadegustatie **Gruitbieren**



Gruit

- Samenstelling verschilde van plaats tot plaats
- Mengeling van lokale kruiden
- Gagel belangrijk ingrediënt
- Drie hoofdkruiden
 - Gagel (Eng. Bog Myrtle, Sweet Gale)
 - Moerasrozemarijn (Eng. Marsh Rosemary, Wild Rosemary)
 - Duizendblad (Eng. Yarrow)

Themadegustatie **Gruitbieren**



Gruit

- Samenstelling verschilde van plaats tot plaats
- Mengeling van lokale kruiden
- Gagel belangrijk ingrediënt
- Drie hoofdkruiden
 - Gagel (Eng. Bog Myrtle, Sweet Gale)
 - Moerasrozemarijn (Eng. Marsh Rosemary, Wild Rosemary)
 - Duizendblad (Eng. Yarrow)

Themadegustatie Gruitbieren



Themadegustatie

Gruitbieren



Gruit

- Samenstelling verschilde van plaats tot plaats
- Mengeling van lokale kruiden
- Gagel belangrijk ingrediënt
- Drie hoofdkruiden
 - Gagel (Eng. Bog Myrtle, Sweet Gale)
 - Moerasrozemarijn (Eng. Marsh Rosemary, Wild Rosemary)
 - Duizendblad (Eng. Yarrow)

Themadegustatie Gruitbieren



Themadegustatie **Gruitbieren**



Gruit

- Samenstelling verschilde van plaats tot plaats
- Mengeling van lokale kruiden
- Gagel belangrijk ingrediënt
- **Drie hoofdkruiden**
 - Gagel (Eng. Bog Myrtle, Sweet Gale)
 - Moerasrozemarijn (Eng. Marsh Rosemary, Wild Rosemary)
 - **Duizendblad** (Eng. Yarrow)

Themadegustatie Gruitbieren



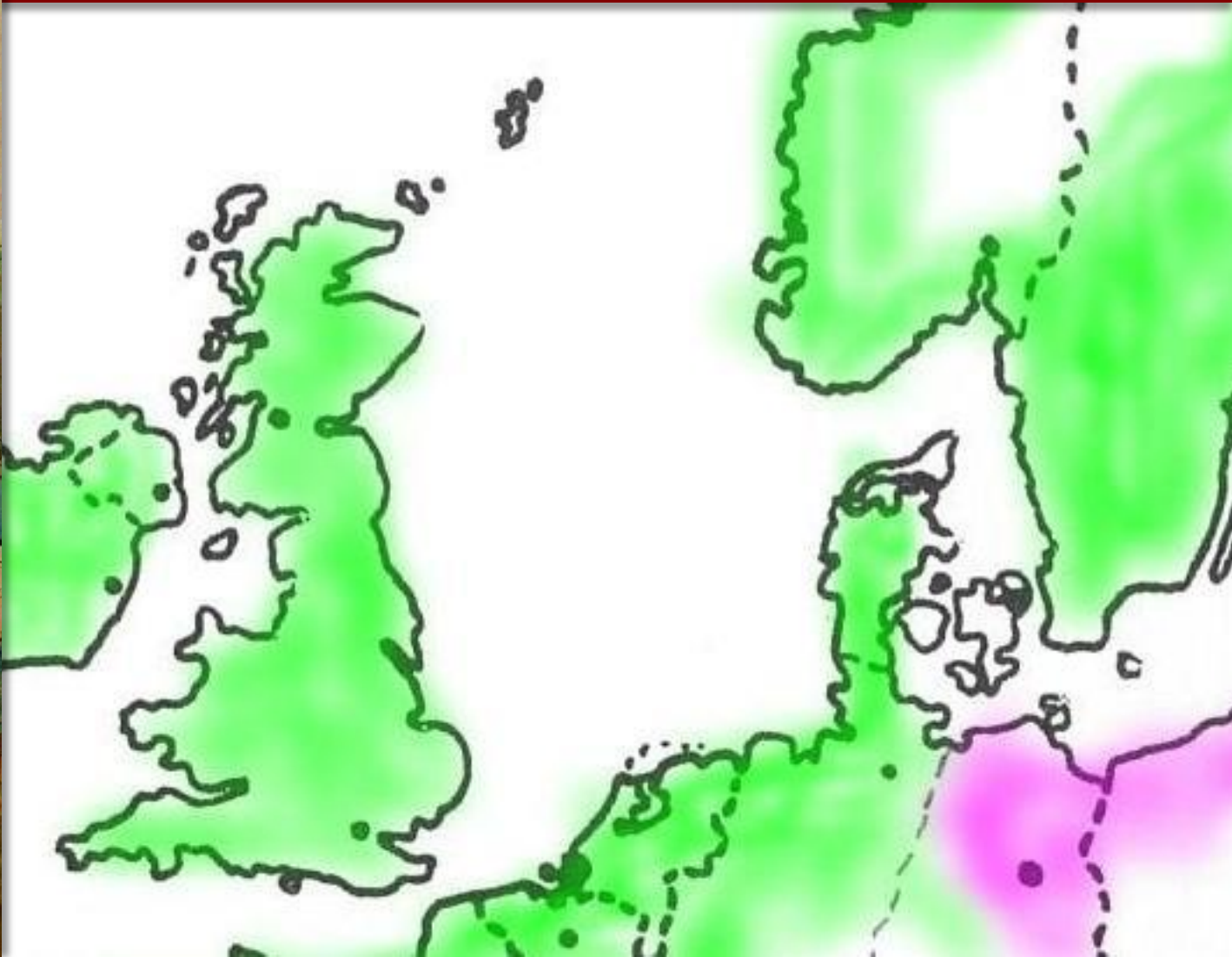
Themadegustatie **Gruitbieren**



Een misvatting...

- Gagel en moerasrozemarijn werden niet samen gebruikt
- Komen niet samen voor
- Gelijkaardige werking
- Moerasrozemarijn lagere status
 - “Falscher porst”, “Schweineporst”

Themadegustatie
Gruitbieren



Themadegustatie **Gruitbieren**



Een misvatting...

- Gagel en moerasrozemarijn werden niet samen gebruikt
- Komen niet samen voor
- Gelijkaardige werking
- Moerasrozemarijn lagere status
 - “Falscher porst”, “Schweineporst”

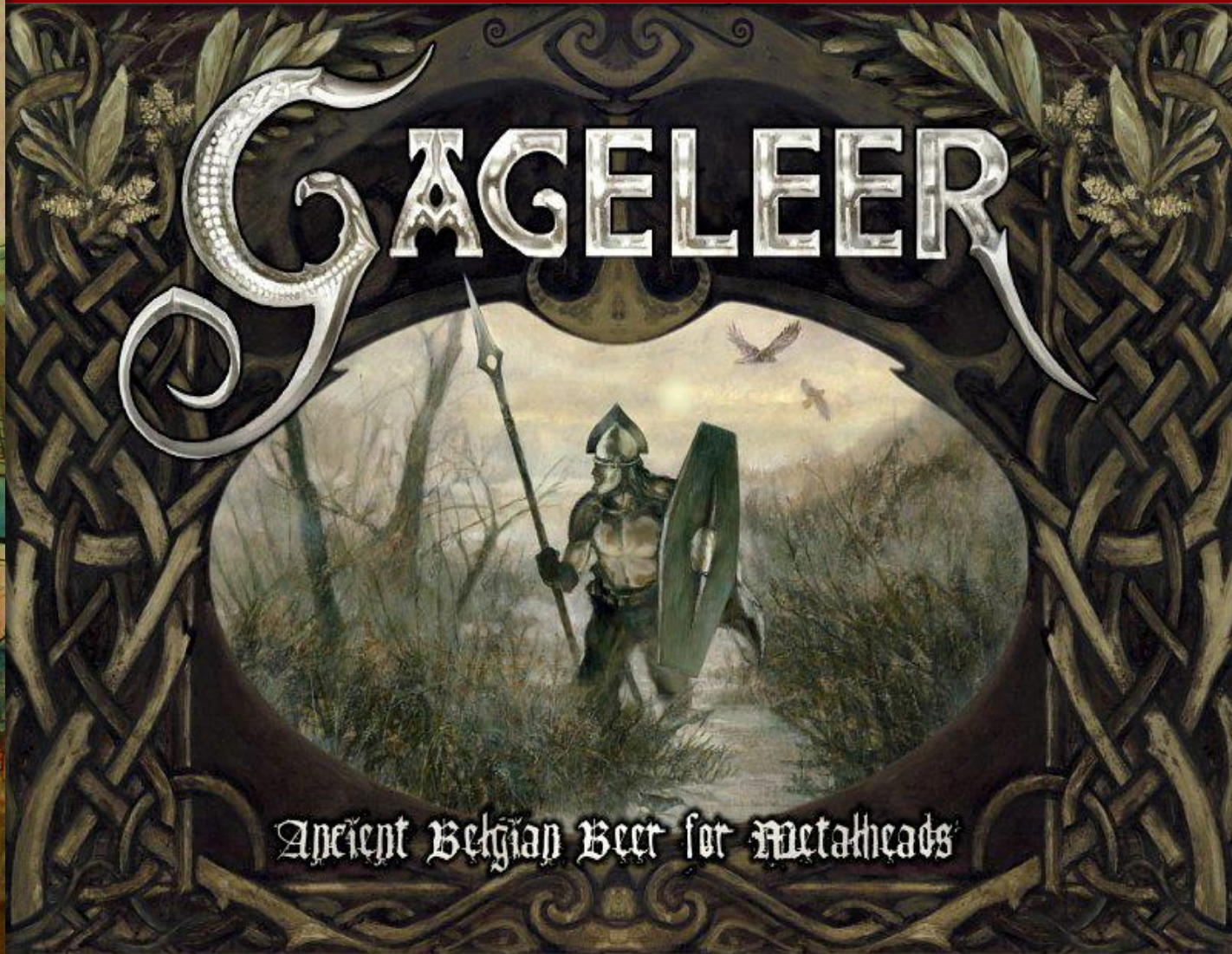
Themadegustatie Gruitbieren



Themadegustatie
Gruitbieren



Themadegustatie
Gruitbieren



Ancient Belgian Beer for Metatheads

Themadegustatie **Gruitbieren**



Gruitrecht

- Feodale systeem: gebruik van het land is strikt gereglementeerd
- Alles wat niet eigendom is van heer of vazal, is eigendom van de Kroon

Themadegustatie Gruitbieren



Themadegustatie **Gruitbieren**



Gruitrecht

- Feodale systeem: gebruik van het land is strikt gereglementeerd
- Alles wat niet eigendom is van heer of vazal, is eigendom van de Kroon

Themadegustatie
Gruitbieren



Themadegustatie Gruitbieren



Gruitrecht

- Recht om kruiden te oogsten wordt in concessie gegeven, gruitbelasting
- Otto II
- Otto III



Otto III

Themadegustatie Gruitbieren



Gruitrecht

- Gruithuis

Gruithuis in Elburg, NL



Themadegustatie Gruitbieren



Gruitrecht

- Heren van Brugge-Van der Aa: Heren van Gruuthuse



Themadegustatie Gruitbieren



Gruitrecht

- Muntstukken



Themadegustatie Gruitbieren



Brouwersgeheim

- Onafhankelijk maken van seizoen: kruiden drogen
- Gruit mengen met mout om samenstelling geheim te houden
- Gruit in natte vorm: “fermentarius”?



Themadegustatie **Gruitbieren**



Etymologisch

- Gruit, gruit, kraut
- Gruis, fijngestampt kruiden- en moutmengsel
- Grout, wort
- Wort, kruid

Themadegustatie
Gruitbieren



Blond

MOLDER

Molana

e 33cl

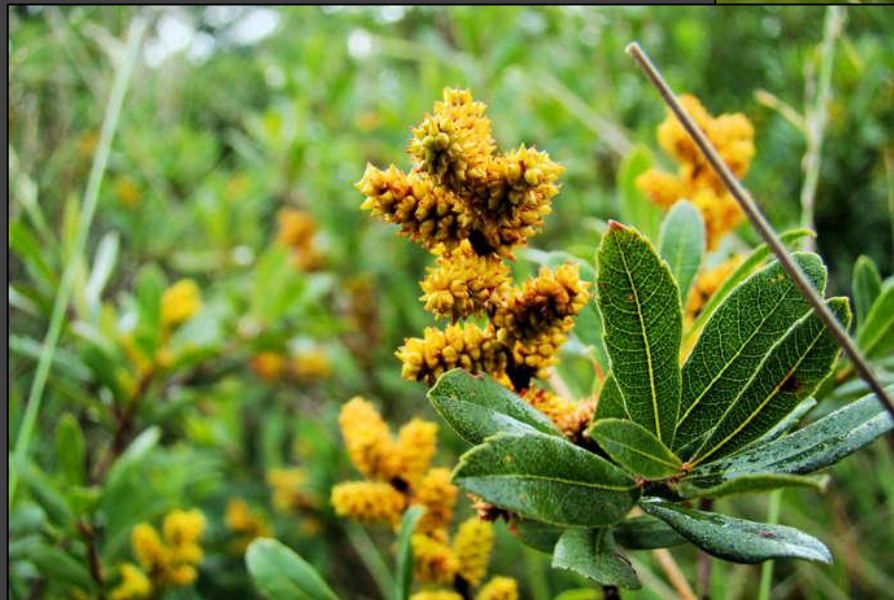
7,4 % Vol.

Themadegustatie Gruitbieren



Kruiden in gruitbier

- Gagel (Myrica gale)



Themadegustatie Gruitbieren



Kruiden in gruitbier

- Gagel
(Myrica gale)

Rembert Dodoens
(Rembertus Dodonaeus)



colore insignis. Daer is nochtang een andere *Cotinus* *Kermes* by de Grieken/ te weten den Oleaster oft Wilden Olijf-boom; van der welken dit ons teghenwoordigh ghewas seer veel verschilt: daerom salmen dit begaue melicher *Cotinus* *conaria* moghen noemen. Sommighe hebben 't heer *Cotinus* te herten: welken naam nochtang in geen dan alle de oude schrybers hooren te vinden en is. De van *Cotinus* *conaria* noemen 't fardland/ dat is *Veru*-loof; als ofmen seyd: loof oft bladeren bequaem om mede te verwen. Vele zinder die gelooven dat het de *Cogargia* van *Plinius* is; daer hy in 't 22. cap. van *scit* 13. boeck aldus van vermaent: De *Coggygia*, seyd hy/ is de *Vnedo* niet onghelyc/ doch wat kleiner van bladeren: ende heeft dat vyghen in haer: te weten dat haer bycht niet stuyfken verwaert/ ende als ghyfchape niet den windt wegh gheuewen word; 't welck gheuew hande ander gheboome en gheuew.

♣ Aerd, Kracht ende Werckinghe. De bladeren ende dunne tyghens nuffgaders de faden van dit gewas zyn sterckelijc flamentrekenende van aerdt/ ende oock vercoelende ende verdooghende/ als die van *Smack*: ende dese bladeren ende dunne tyghens zyn oock altoos bequaem ende aut om de vellen ende het leer sterck ende wel te bereyden oft te tauwen als den seluen *Smack*.

De wortel van dit gewas/ soo *Anguillara* daer van schryft/ is bequaem om daer mede te verwen: want sy maect de wolle ende alleghande lakenen roodt: 't welck *Plinius* niet onbekent en schyn gewest te zyn/ gemeert dat hy seyd dat dese heester/ te weten haer wortel/ soo nut is als het *Conchylium*/ dat is als de roode verw-schelpen/ daerne hier dooztydts purpur mede pleghe te schelieren.

BIIVOEGHSEL.

♣ In Italien wordt dit ghewas *Scutano* oft *Cotino* gheheeten/ oft loock *Ros*: ende wordt daer somtijds eens mans lenghe hoogh/ doch dese scrupcken stekens upt enen wortel ghebende/ met blades een als die van *Cerebinthus*/ maer seel ronder/ ende boyen niet soo spitsch/ oft (als *Lobel* seyd) de bladeren van de *Apparis* gheheylt/ want flamentrekenende van fonsch/ met enighe scherpigh daer hy/ ende dan reuck de *Salnoten* gheheylende: de flamenten zyn somtijds soo dick als eenen arm/ met een roodachtighe schosje/ van binnen geel/ ende bequaem om de lakenen geel te verwen: 't secht schijnt in klerne baden als die van *Hypericon*. *Clusius* heeft dit ghewas in *Cotinus* gheboonden/ daer het somtijds nauw anderhalven voer hoogh wordt: ende ghelooft dat het nae de meringhe van *Ruellius* *Cocconeia* (niet *Cocconeia*/ *Theophrasti* magh hetten: ende seyd dat het in *Cotinus* gheboonden de seer nauwer gheboonden end oock *Sumach* gheboonden word. *Lobel* noemt het *Coccygia* *Theophrasti*/ *Cotinus* *Plini*/ *Rhus* *Alibrogem*/ *Chrysoyol* van *Plinius*/ *Fulter*-hoor oft *Boix* *Fulter* van andere. Den naem *Cotinus* komt van het Grieks woord *Cotini*: de welcke soo veel bereydenen/ als ofmen hantachtighe bloekkens oft kranskens seyd/ foodanigh als op de helmerten oft hantchoppen gheuen woeden: want dit boomken heeft afstekte bloekkens/ die op 't opperthe van de corpiens stien.

Noch van de krachten. Dit ghewas is in alle sijn deelen alsoe flamentrekenende ende oock sijn dan ston/ als de *Smack* selue/ het water daer dat in gheboen is/ gheuew de seeren van den mond/ tonghe ende buighe/ ende alle ontfinghen van de amandelen ende kele: gheuew oock de seeren van de seymrijcke leden/ als men dit daer mede wascht. Om de maerofonden te stoppen/ sullen de vrouwen daer in suten. Sels by poeder van de gheboogde bladeren ende raskaken van buiten op 't lichaem ghefrop/ dat eerst met Roosen/ die naet ghemacht is/ gheuew het roosmelken/ ende seylt alleghande ghemacht.

HET XX. CAPITEL.

Van Gagel.

Ghedacnte.

♣ Gagel is oock een neer ende kleem houtachtighe stuyfshaken oft heesterken/ seldom anderhalven voer hoogh wordende/ met ettelike bynup harde tackschens beest: daer den wassen bydrachtighe langhe bladerkens/ de stuyfshaken niet seer onghelyc/ maer harder/ ende somtijds langher. Tusschen de tackschens/ daer de bladeren den wassen/ konnen andere dunne stekelken voer/ dese arcken draghende/ eerst van klepne gele bloekkens/ daer nae van dese kantighe roudte ende ontfent haer sloppen doozachtighe lachens als langhe stekelken oft dwyfelken in een gheboonden/ vergabert. Ende dit laet is bitter van smaect/ ende heeft vet olieachtighe geel sap in/ te weten als het ryp is. De wortel is hard/ maer taep ende buigheghen.

De ghewas is in alle sijn deelen sterck ende swaertighe

Gagel.



tighe van reuck/ in sonderheyt het saet ende de olieachtighe vetigheyt van 't selue.

♣ Plaet. Dit ghewas groept geen op ongheloude/ de doze plaatsen ende hepen/ doch die wat bochtigh oft waterachtighe zyn. Men vindet het in Engelandt op verscheppen plaatsen/ ende oock overvloedighghe ghevoeg in *Byabant* ende *Vlaenderen*.

♣ Tijd. De bloemen van dit ghewas komen te voer sechijn in den *Mei* ende *Jaer*maend: in *Hopmaend* ende *Soghtmaend* wordt het saet volkomen ende ryp. En dan wordt dit heesterken geplucht/ en vergabert/ ende nuffgaders sijn bychten/ op de meket reloop ghebocht.

♣ Naem. In *Byabant* ende *Vlaenderen* wordt dit ghewas *Gagel* gheheeten: sommighe noemen 't oft *Lantijnch* *Myrtus* *Brabantica*, dat is *Brabantich* *Myrtus*/ ende oft *Grieks* *Pleudo*-*Myrtus*: *Clodius* noemt het *Elaeagnus*: maer hy dunct/ datmen't begauew *Chamaeleagnus* sal noemen. Want *Elaeagnus* wordt van *Theophrastus* beschreuen als een heesterachtig gewas/ den *Agnus* castus gheheylende/ met lichte wolachtighe bladeren ende bloemen als die van den *Populier*. Sulchs als desen onsen *Gagel* niet en is. Ende woerwaer desen *Gagel* en heeft geen ouden naem/ die hy belijst spon waer datmen hem voer de *Rhus* *fluviatilis* van *Plinius* soude willen houden/ daer hy van vermaent in 't 21. capitel van sijn 24. boeck seggende. *Wilden Agnus* is een wilde ruyp met hoete stuyfshaken/ ende is bequaem om de moeten/ schieters ende oock alle bergighe ghebooght te verdoogh.

Dan *P. Penna* ende *M. Lobel* hebben ons een gantsch ander gewas voer den *Rhus* *fluviatilis* beschreuen/ twelck oock bequaem is om het leer mede te tauwen/ met vele vierkantighe tackschens welschijnde/ en overvloedighghe wassende/ ende met vele groene bladeren verciert/ als *Myrtus* bladeren oft *Stekel* *Palm* bladeren/ wiens saet in kantie lachens gekonckelt en stachs-ghewas omgedaent seyd: 't welck klepne is dan het seer van 't ruypd kaet. Ende dat wass in *Languedoch* ontfent den oover oft kanten van de rivier *Al* met groote ymmergh.

♣ Aerd, Kracht ende Werckinghe. Het saet van *Gagel* is seer waer ende vooch van aerdt/ tot seer in den daer den gaed. De bladeren zyn oock waer ende vooch/

maer veel min dan het saet. De bycht selue met eenighe danc inghenomen is hoofdigh/ ende de heesterken sechelijc. Daerom als die in het *Bye* gheboeden oft daer niede gheboeden word/ 't welck op verscheppen plaatsen gheheylt/ dan is dien danc den hoofde seer lastighe/ in voegen dat hy het hoof seer onseel/ ende den mensche seer haest dioncken maect.

Dan dit gantsche ghewas heeft dese nuttigheyt/ dat het vooch zynde nuffgaders zyn bychten/ in de klee-schappjaepen ghelept/ seer dienstelijc is om de kleebeeren/ daer 't hy seyd van *Worten* ende *Schieters* te waeren ende te bedygen.

BIIVOEGHSEL.

♣ Om de groote gheheylende/ die den *Gagel* oft *Gagel*, met de *Rhus* *altera* oft *Rhus* *herba* *Plini* heeft/ wildt *Clusius* den seluen daer voer houden. Dan hy wordt hier te lande oock somtijds *Myrtus* boom gheheeten. Sommighe *Frankosijn* noemen hem *Piment*, *Pimente*, oft *Piment Royal*, tot onderschil van de *Dos* *trips* oft ghemeyn *Piment*. *Bellonius* neemt dat hy den *Elaeagnus* *Orchomeni* *jacus* is/ daer *Theophrastus* van schryft: *Lobel* heet hem *Elaeagnus* *Cordi*: dan andere seggen dat *Elaeagnus* een soort van *Agnus* *Castus* is/ die in bochtige gronden waert. Desen *Gagel* heet oock *Gold* in 't *Engelsch*/ nae de goudreke bloemen/ oft klamme gele solferachtighe betingheyt/ diemen tusschen de faden oft schelieren vindet. Hy groept veel in *Byabant*/ waer nae hem *Dodonæus* den naem gese/ maer oock seer veel in de *Vennen* oft moerachtighe landen van *Hollandt*/ daer men roffuyt haet.

Xengende den *Rhus* *fluviatilis*, daer *Penna* ende *Lobel* van spreken (als *Dodonæus* alhier verbaet) ende *Rhus* *herba* oft *Rhus* *fluviatilis* noemen/ die selue wordt hedendaeghs van beie *Myrtopetol* oft *Rhus* *Myrtifolia* *Plini* gheheeten/ oft *Sumach* *Plini*, ende *Rhus* *Plini* *Myrtifolia* *Montpellierensis*: maer *Clusius* neemt datse bere/ met het *Dryophoron* *Theophrasti* oover en komt: die dat in *Spaegnen* oock veel gheboonden heeft met sijn witte bloemen. Dan *Cesarius* beschijft ons een ander *Rhus* met *Myrtus* bladeren van *Plinius*/ te weten 't selue dat andere *Anonymos* *Perruice* folio noemen. Maer den naem *Rhus* *fluviatilis* *Plini* wordt van sommighe oft *Deendeyn* roegheheylende: ende de selue noemen den *Gagel* *Rhus* *fluviatilis* *Dodonæi*: ende *Rhus* *Plini* minor houde hy voer onse *Rode*. *Cesarius* ende *Clodius* oock vermaent is.

Noch van de krachten. Den *Gagel* wordt van sommighe voer goet gheboonden in al 't ghene daer men den oprechten *Myrtus* nae ghebruykt/ secht 't onrecht.

De bloemen/ ende oock de klamme solferachtighe betingheyt/ die tusschen de schelieren der faden schupst/ achten sommighe veel teghen de uprechterighe ende alle gheboeken vande dofs/ iac oock in 't goudt maeken.

Andere ghebruyken dit hesterghewas teghen 't vergift.

Sommighe doen *Gagel* in 't *Water* om de boppe te spaten/ als gheheylt is: maer andere doen hem inden *Sloft*/ seggende dat den *Wijn* daer voer welcker mede word/ de maghe sterck/ ende de hesterken niet en beschadigh.

HET XXI. CAPITEL.

Van Lantana oft Viorne.

Ghedacnte.

♣ De *Lantana* wordt oock onder de seeghe ende neer heesterken gheheylt: ende sy gese upt haer wortel vele dunne scrupcken oft houtachtighe tyghens/ dy den hoogh oft hoogher/ enen dupin oft vinger die/ toep/ buigheghen/ ende niet licht om beken/ met een witachtighe sechsejt oft wat ghehaerd/ de *Blin*bladeren van groote ende ghedaente bijnne gheheylende/ maer ruygh ende wolachtighe in 't aentaen/ ende gelsachtighe oft wit van verwe/ ten wilsen sy noch groeyen/ maer roodachtighe als sy beginnen te verwelken/ ende haest al wallen sullen: de welcke altyd twee teghen makender overstaen/ upt elck licht oft inoopenen van de stekelken ghyupen. De bloemen zyn wit/ ende wassen tros-gewas hy een ghehoopt. Daer nae volgen oock tros-ghewas oft dyp-ghewas versamelde bezen/ van groote ende ghedaente de *Amfen* niet seer onghelyc/ aan berpe sijden wat ingheboonden oft plat in een gheboonden/ eerst groen/ daer nae rood/ ten laetien als sy ryp zyn swaertachtighe oft bynup van verwe. De wortel sypert haer seker hewerwaerts ende derwaerts langhs den rylch oft opperste van der aerden/ sonder haer seluen ende diepte haet te maeken: ende is niet een seer taep sechsejt/ secht.

♣ Plaet. Op roudte doze ende seerachtighe plaatsen/ daer gheen groot gheboome en steygh noch en in wassen/ ende oock in de bosschen ende op de gheberghen wordt dit gewas van sels doozthomende gebonden/ ende

Lantana oft Viorne.



is soo wel in *Italien* ende *Branchijc* als in *Doogh* buyschlandt bekent ende ghemeyn.

♣ Tijd. In den *Summer* siemen de bloemen van dit ghewas: de bezen oft bychten woeden ryp ontfent den *Herst*: de bladeren komen in de *Wente* voer.

♣ Naem. De *Italiannen* noemen dese heester in hun tael *Lantana*; de *Frankosijn* *Viorne*: ende niet anders geen naemen en is sy hier te lande bekent. Men ghelooft dat dit ghewas het *Viburnum* soude moghen wesen/ daer *Virgilius* (*Bucolic* *Ecl* 1. 1.) afvermaent/ betoemende dat het een seeghe ende niet ghewas moer wesen/ ghemerck dat hy van de stadt *Alconen* sijn elende/ seyd dat *Alconen* soo veel groeter is dan enighe ander stadt soude moghen wesen/ als den hooghen *Epyrus*-boom/ dat seeghe ende taep ghewas *Viburnum* te hoven gaet.

♣ Aerd, Kracht ende Werckinghe. De bladeren ende bezen van de *Lantana* zyn verhoelende/ verdooghende ende flamentrekenende van aerdt.

Water oft *Wangen* *Wijn*/ daer dit gewas met bladeren ende bezen in geloben is gheweest/ is seer nut om de gheswllen van de amandelen/ huygh/ keele/ ende seerigheden ende ontfinghen oft verpittingen van de sechsejt gelsen oft te verhoelen/ alsmen den mond ende kele daer mede in 't beginnel van de sekeren spoor oft gogel: daer dan isst oock seer goet om het los tandt-bleech sijt te maeken/ ende de toetrende tanden haet te maeken.

De selve bladeren ende bychten in *Looghe* gheboonden/ daer mede het hoof ghewasfien/ maekten het hant waer.

De keernen hebben de selve kacht/ alsmen die eenen tijde langh siet/ ende daer te vanden geest: ende het poeder van de seke/ als sy ghebooght zyn gheuew/ is dienstelijc om alleghande buyschloep ende oock alle bloedganchen te stelen/ ende de voutelijche vloeden op te doen houden.

Sommighe seggen ende verheeren/ dat de schosje van de wortel van dit gewas ende eenen tijde langh ontfent d'aerde gheheten ende ghewercht/ ende daer sijn van te maeken/ seer nut om vogelen mede te vangen/ datmen *Dogel* *Agm* noemt.

Themadegustatie Gruitbieren



Kruiden in gruitbier

- Moerasrozemarijn (*Ledum palustre* of *Rhododendron tomentosum*)



Themadegustatie Gruitbieren



Kruiden in gruitbier

- Duizendblad (*Achillea millefolium*)



Themadegustatie Gruitbieren



Kruiden in gruitbier

- Jeneverbes (*Juniperus communis*)



Themadegustatie Gruitbieren



Kruiden in gruitbier

- Bijvoet (*Artemisia vulgaris*)



Themadegustatie Gruitbieren



Kruiden in gruitbier

- Lievevrouwebedstro (*Galium odoratum* of *Asperula odorata*)



Themadegustatie Gruitbieren



Kruiden in gruitbier

- Lavendel (*Lavandula angustifolia*)



Themadegustatie Gruitbieren



Kruiden in gruitbier

- Absint-alsem (*Artemisia absinthium*)



Themadegustatie Gruitbieren



Kruiden in gruitbier

- Struikheide
(*Calluna vulgaris*)



Themadegustatie Gruitbieren



Kruiden in gruitbier

- Gewone dopheide
(*Erica tetralix*)



Themadegustatie Gruitbieren



Kruiden in gruitbier

- Rozemarijn (*Rosmarinus officinalis*)
- Moerasspirea (*Filipendula ulmaria*)
- Grote klit (*Arctium lappa*)
- Verschillende planten uit het geslacht Gentiaan (*Gentiana*)
- Vruchten (bessen) van de laurier (*Laurus nobilis*)
- Engelwortel (*Angelica*)
- Wilde marjolein (*Origanum vulgare*)
- Boerenwormkruid (*Tanacetum vulgare*)

Themadegustatie Gruitbieren



Kruiden in gruitbier

- Mariadistel (*Silybum marianum*)
- Paardenbloem (*Taraxacum officinale*)
- Brem (*Sarothamnus scoparius*)
- Duizendguldenkruid (*Centaurium*)
- Salie (*Salvia officinalis*)
- Hondsdraf (*Glechoma hederacea*)
- Waterdrieblad (*Menyanthes trifoliata*)
- Adelaarsvaren (*Pteridium aquilinum*)
- Valse salie (*Teucrium scorodonia*)

Themadegustatie Gruitbieren



Themadegustatie **Gruitbieren**



Kruiden in gruitbier

- Meer dan 60 plantensoorten
 - 50% sterk aromatisch
 - 38% bitterkruiden
 - 53% antiseptisch, ontsmettend
 - 47% geneeskrachtig, magische of bijgelovige eigenschap
- Hop, engelwortel, jeneverbes, absint-alsem, bijvoet

Themadegustatie **Gruitbieren**



Bewustzijnsverruimende kruiden

- Medicinaal, smaak, bewaring, maar ook: bedwelmend, narcotisch, roesopwekkend
- Gruit: soms stimulerende werking
- Niet altijd even onschuldig:
 - Heide (the mead of inspiration)
 - Duizendblad wordt versterkt in gefermenteerde drank

Themadegustatie **Gruitbieren**



Bewustzijnsverruimende kruiden

- Dolik
- Bilzekruid
- Wolfskers
- Doornappel
- Vliegenschwam
- ...

Themadegustatie Gruitbieren



Themadegustatie Gruitbieren

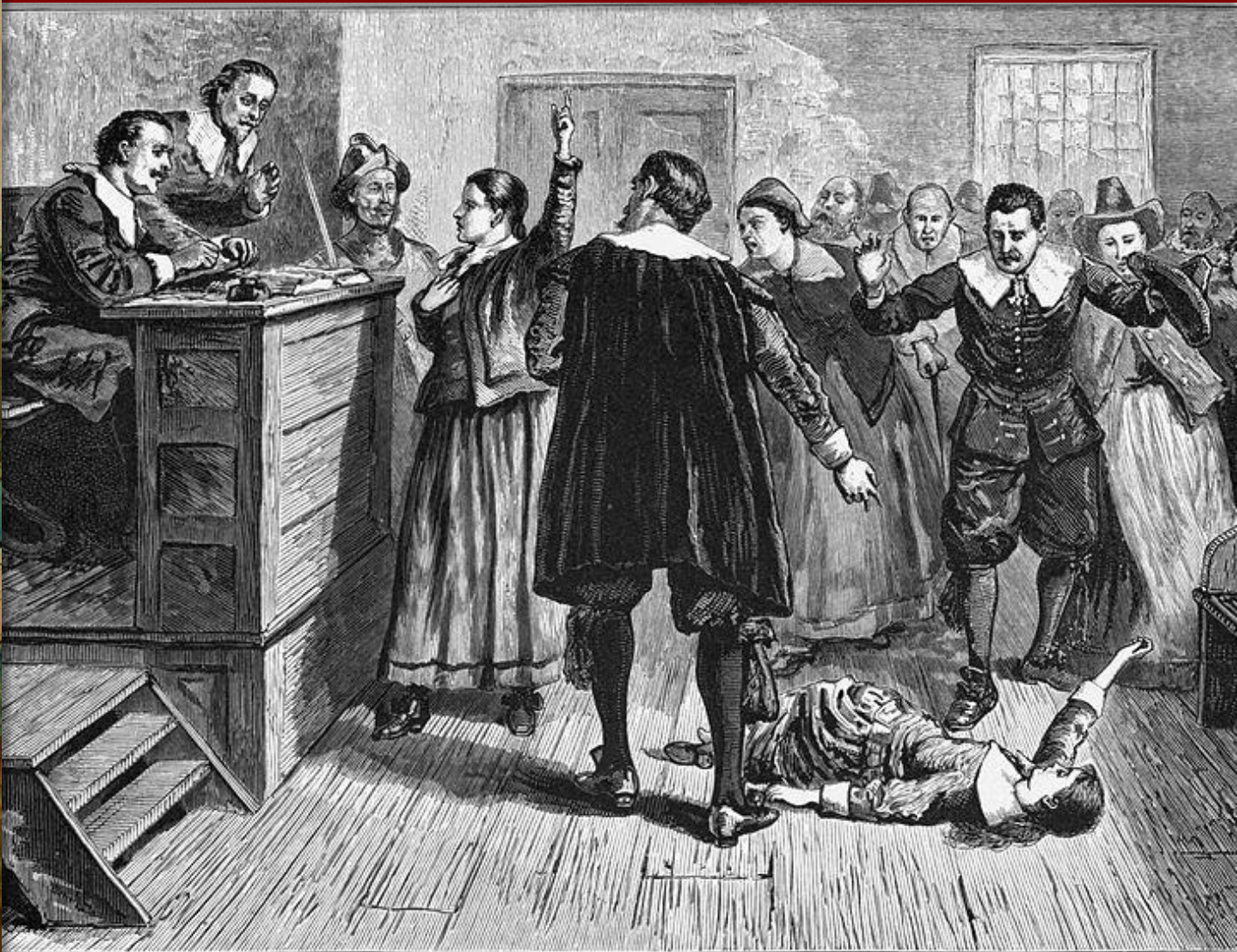


Bewustzijnsverruimende kruiden

- Schimmel op graan: moederkoorn, hallucinaties en krankzinnigheid



Themadegustatie Gruitbieren



Themadegustatie
Gruitbieren



Themadegustatie Gruitbieren



STEENUILKE

e 330 ml - 33cl

6,5 % vol.alc.



Themadegustatie **Gruitbieren**



Meanwhile in England

- Geen gruitconcessie, geen verplichting kruiden te gebruiken
- Rond de 40 à 50 soorten kruiden

Themadegustatie Gruitbieren



Meanwhile in England

- Echt Lepelblad (Eng. Scurvy Grass, *Cochlearia officinalis*)
- Hondsdraf (Eng. Ground Ivy, *Glechoma hederacea*) : “Alehoof”



Themadegustatie Gruitbieren



Meanwhile in England

- Polei (“pennyroyal”)
- Citroenmelisse (“balm”)
- Boerenwormkruid (“tansy”)
- Brem (“broom”)
- Absint-alsem (“wormwood”)
- Bijvoet (“mugwort”)

Themadegustatie Gruitbieren



Meanwhile in England

- Duizendguldenkruid (“centaury”)
- Ogentroost (“eyebright”)
- Paardenbloem (“dandelion”)
- Andoorn (“betony” of “bishopswort”,
volksnamen “heal-all”, “self-heal”, “woundwort”)

Themadegustatie **Gruitbieren**



Meanwhile in England

- Biertaks in de 18^{de} eeuw
- Uitzonderingen voor broom ale en wormwood ale
- William Butler, hofarts James I

Themadegustatie Gruitbieren



William Butler



Themadegustatie **Gruitbieren**



Meanwhile in England

- In tegenstelling tot bij ons: meestal bier met één enkel kruid
- Gagel

Themadegustatie Gruitbieren



Hop: vroege bronnen

- Pepijn de Korte : 768, twijfelachtig
- Adalhardus van Corbie : 822



Themadegustatie Gruitbieren



Hop: vroege bronnen

- 9^{de} eeuw: hop wordt algemeen gekweekt in Beieren, Slovenië
- Tsjechië: vroege pionier van gebruik van hop in bier
- Verspreiding van hop vanuit centraal Europa naar westen en noorden



Themadegustatie Gruitbieren



Opkomst en verspreiding van hop

- Hop is belangrijke innovatie
- Smaakgewenning
- Andere brouwtechnieken zijn nodig (koken)



Themadegustatie **Gruitbieren**



Opkomst en verspreiding van hop

- Tegenkanting: financiële overwegingen
- Graafschap Vlaanderen en Brabant: de Schelde
- Frankrijk: Lodewijk IX 1268

Themadegustatie Gruitbieren



Themadegustatie Gruitbieren



Opkomst en verspreiding van hop

- Tegenkanting: financiële overwegingen
- Graafschap Vlaanderen en Brabant: de Schelde
- Frankrijk: Lodewijk IX 1268





Themadegustatie Gruitbieren



Bergse struikbier
met hopding op fles.
Schonken 4 - 8°C.
Donker en heel
omvallen.

Gedruwen en
gebotteld bij
brouwer Boelens
Kerkstraat 7, Borssele

Bottelen: 024526345
Gedruwen in 2000
het eerste reutbier
in 31/12/2011

JAAR VAN DE
KESTERHEIDE
2009-2010 www.kesterheide.be



natuurpunt
natuurpunt

GOOL
GOOL

Ingrediënten:
brouwater, mout,
hop, gist, struikheide,
jeneverbes, vierbes,
berkenblad, hibiscus,
wondklaver- en
sleutelbloembloesem.

Themadegustatie **Gruitbieren**



Voordelen van overgang op hophier

- Transport over grotere afstanden
- Hophier kan langer worden opgeslagen
- Mogelijkheid tot brouwen grotere hoeveelheden: uitgroeien tot industrie
- Lagere graankosten
- Geen gruitbelasting

Themadegustatie
Gruitbieren



Themadegustatie **Gruitbieren**



Voordelen van overgang op hopbier

- Transport over grotere afstanden
- Hopbier kan langer worden opgeslagen
- Mogelijkheid tot brouwen grotere hoeveelheden: uitgroeien tot industrie
- Lagere graankosten
- Geen gruitbelasting

Themadegustatie
Gruitbieren



Themadegustatie **Gruitbieren**



Voordelen van overgang op hophier

- Transport over grotere afstanden
- Hophier kan langer worden opgeslagen
- Mogelijkheid tot brouwen grotere hoeveelheden: uitgroeien tot industrie
- Lagere graankosten
- Geen gruitbelasting

Themadegustatie Gruitbieren



Themadegustatie Gruitbieren



Themadegustatie **Gruitbieren**



Voordelen van overgang op hopbier

- Transport over grotere afstanden
- Hopbier kan langer worden opgeslagen
- Mogelijkheid tot brouwen grotere hoeveelheden: uitgroeien tot industrie
- Lagere graankosten
- Geen gruitbelasting

Themadegustatie **Gruitbieren**



Hansisch hopbier en verschuiving
productie naar Nederland en Vlaanderen

- 1300: gruitbier én hopbier
- Hanzesteden
 - Hopbier bewaart beter
 - Transportkosten laag
 - Afzetgebieden
 - Rijkere middenklasse
 - Toenemende handel
- Hanzesteden belangrijkste brouwcentra

Themadegustatie Gruitbieren



Themadegustatie **Gruitbieren**



Hansisch hopbier en verschuiving
productie naar Nederland en Vlaanderen

- Nadeel hopbier: hogere energiekost
- Nederland: turf
- Productie hopbier in Nederland
- 1450: bierindustrie is belangrijkste industrie in Nederland
- Verschuiving productie naar Vlaanderen

Themadegustatie Gruitbieren



Themadegustatie
Gruitbieren



Hansisch hopbier en verschuiving
productie naar Nederland en Vlaanderen

- Nadeel hopbier: hogere energiekost
- Nederland: turf
- Productie hopbier in Nederland
- 1450: bierindustrie is belangrijkste industrie in Nederland
- Verschuiving productie naar Vlaanderen

Themadegustatie
Gruitbieren



Themadegustatie **Gruitbieren**



Hoptegenstand

- Gruitheren verliezen monopolie
- Handelaars waren sterke voorstander
- Taks op gruit verdwijnt, hoppegeld verschijnt

Themadegustatie Gruitbieren



Bier van hoge gisting. Nagisting op de fles.
Jopen BV, Postbus 5557, 2000 GN Haarlem, www.jopen.nl



Ingrediënten:

water, gerstemout, tarwemout, haver en gruit

Themadegustatie **Gruitbieren**



Hop naar Engeland

- 15^{de} eeuw: bloei handel met Vlaanderen (wol en laken)
- Migratie Vlaamse boeren

Themadegustatie Gruitbieren



Themadegustatie Gruitbieren



Then may you with the fork
or shoue off, all such stalkes as remayne vppon



each Hoppe poale, and carie them to the floore
prepared for that purpose.

for

Themadegustatie **Gruitbieren**



Hop naar Engeland

- Verschil tussen “ale” (ongehopt) en “beer” (gehopt)
- Vanaf 1700 alle bier gehopt: “ale” (minder gehopt) en “beer” (meer gehopt)

Themadegustatie Gruitbieren

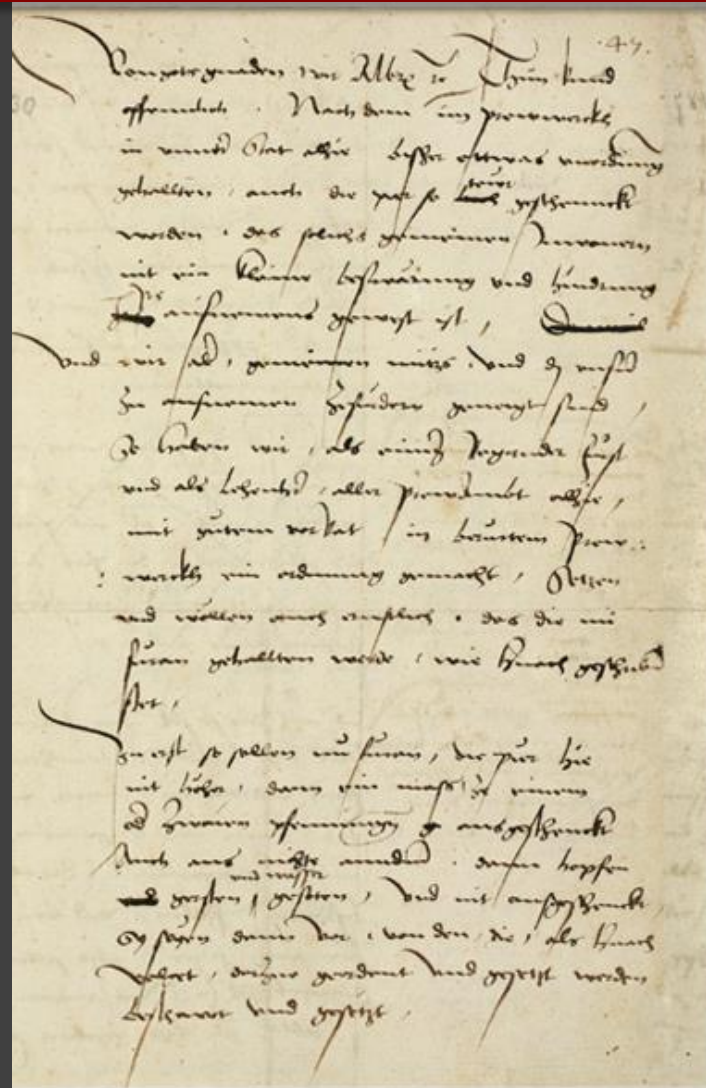


Gruitbieren



Het einde voor gruit

- Ontstaan grotere commerciële brouwerijen: wetten en reglementen
- Reinheitsgebot
- Omgekeerde beweging: gruit wordt verboden



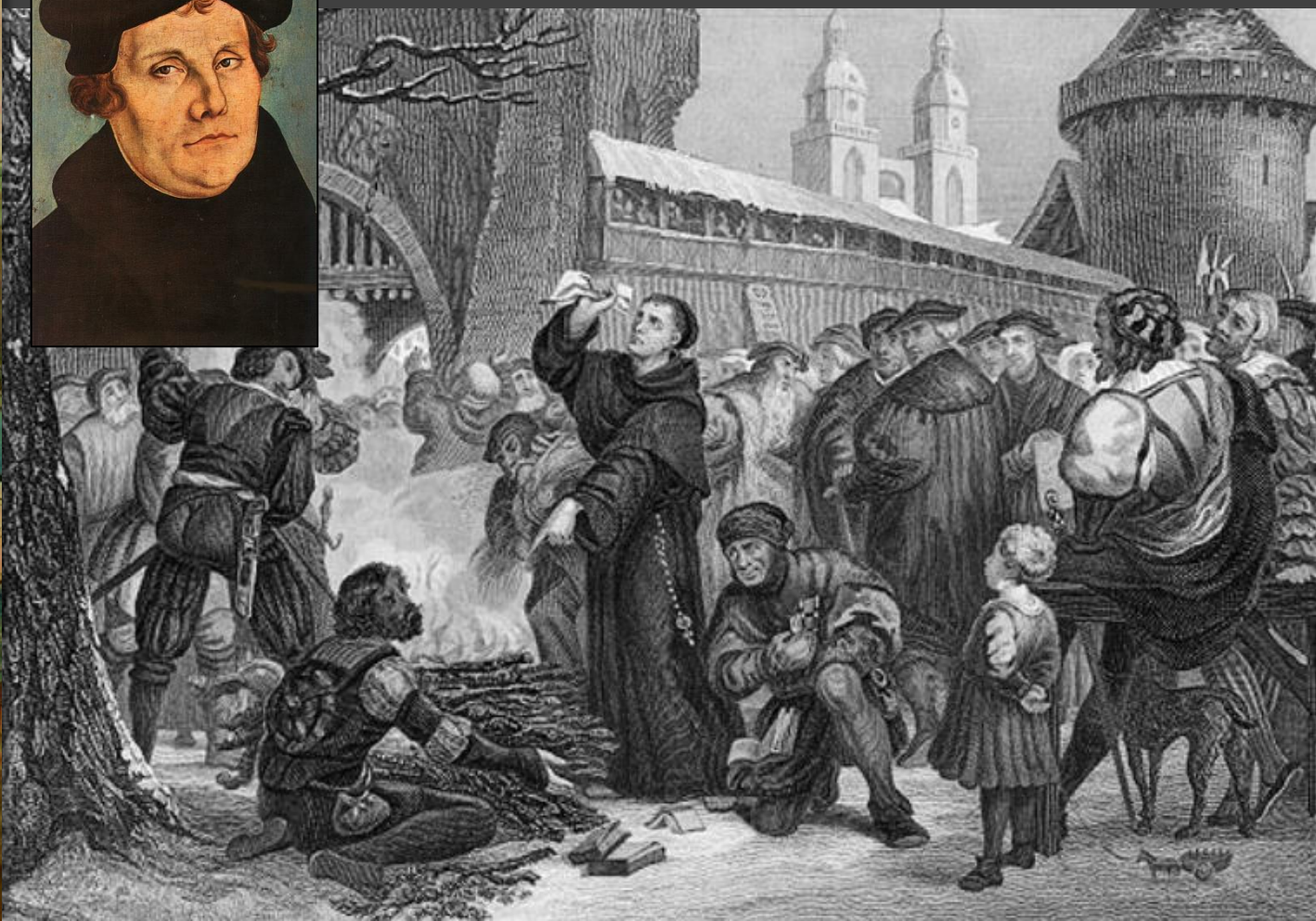
Themadegustatie **Gruitbieren**



De Reformatie

- Gruit : stimulerend, euforisch,...
- Gruit : privilege rijke katholieke kerk
- Hop : rustgevend
- Protestanten zijn anti-gruit en pro-hop

Themadegustatie Gruitbieren



Themadegustatie **Gruitbieren**



Een misvatting...

- Hop werd nooit verboden in Engeland (Henry VI en/of Henry VIII)
- Alleen wetten om het onderscheid tussen “ale” en “beer” te behouden
- Hop verboden in “ale”, niet in “beer”

Themadegustatie
Gruitbieren



Henry VI

Themadegustatie Gruitbieren



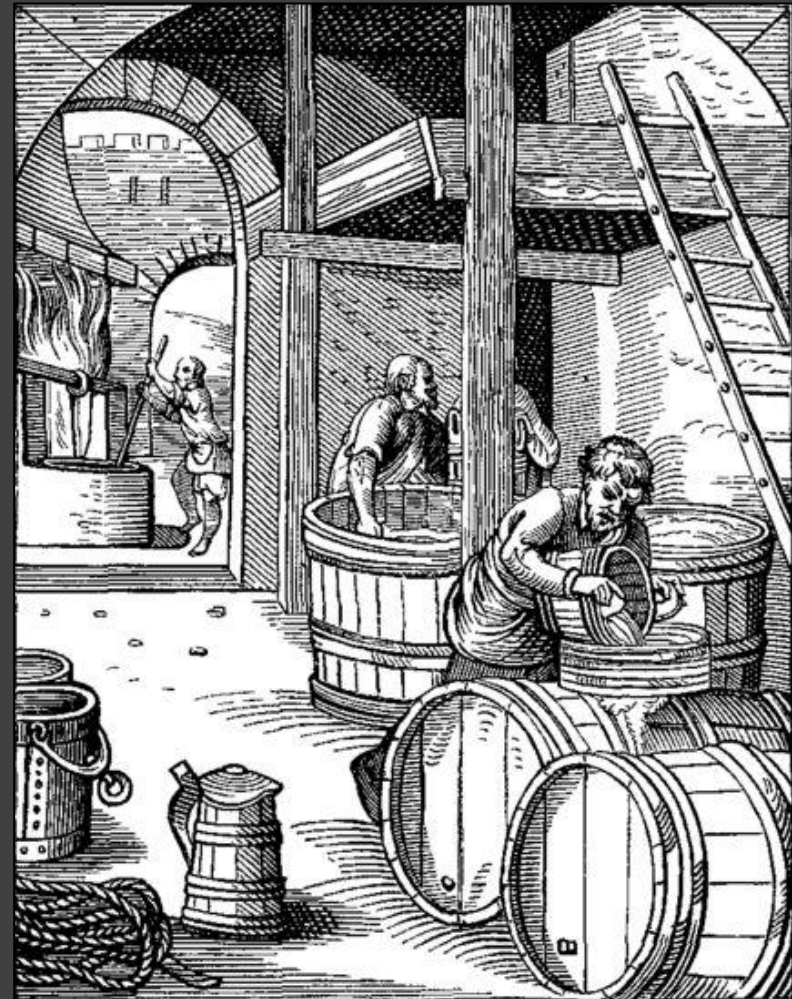
Henry VIII

Themadegustatie Gruitbieren



Een misvatting...

- Sterke groei van hop-brouwerijen



Themadegustatie Gruitbieren



Een misvatting...

- Hoptegenstand



Dr. Andrew Boorde

*Afbeelding van een "Dutchman"
volgens Dr. Andrew Boorde*

Themadegustatie Gruitbieren



Themadegustatie Gruitbieren



Europese biertypes

- Brumalis Canna
- Mumme
- Ebulum
- Welsh Ale
- Godlandsdrika
- Kvass
- Sahti

Themadegustatie Gruitbieren



Themadegustatie Gruitbieren



Europese biertypes

- Brumalis Canna
- Mumme
- Ebulum
- Welsh Ale
- Godlandsdrika
- Kvass
- Sahti

Hmmm... Kvass



Themadegustatie Gruitbieren



Europese biertypes

- Brumalis Canna
- Mumme
- Ebulum
- Welsh Ale
- Godlandsdrika
- Kvass
- Sahti

Themadegustatie Gruitbieren



Themadegustatie Gruitbieren



Themadegustatie Gruitbieren



Heidebier

- Heide
- Picten in Schotland
- De mythe van het geheim van heidebier
 - Picten en Schotten?
 - Vikings en Ieren?
- Heide of psychoactieve schimmel?

Themadegustatie Gruitbieren



Themadegustatie Gruitbieren



Heidebier

- Heide
- Picten in Schotland
- De mythe van het geheim van heidebier
 - Picten en Schotten?
 - Vikings en Ieren?
- Heide of psychoactieve schimmel?

Themadegustatie Gruitbieren



Themadegustatie Gruitbieren



Themadegustatie

Gruitbieren



Heidebier

- Heide
- Picten in Schotland
- De mythe van het geheim van heidebier
 - Picten en Schotten?
 - Vikings en Ieren?
- Heide of psychoactieve schimmel?

Themadegustatie Gruitbieren



*Robert Louis
Stevenson*



Themadegustatie Gruitbieren



De slag van Clontarf

Themadegustatie Gruitbieren



De slag van Culloden

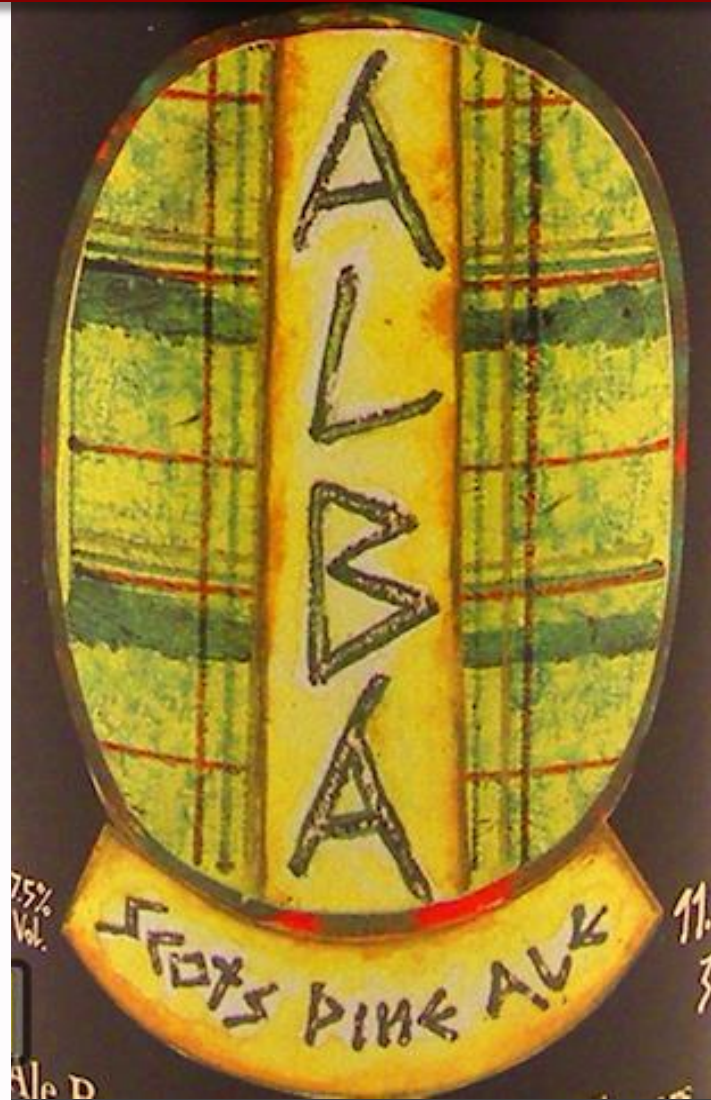
Themadegustatie Gruitbieren



Heidebier

- Heide
- Picten in Schotland
- De mythe van het geheim van heidebier
 - Picten en Schotten?
 - Vikings en Ieren?
- Heide of psychoactieve schimmel?

Themadegustatie Gruitbieren



Themadegustatie **Gruitbieren**

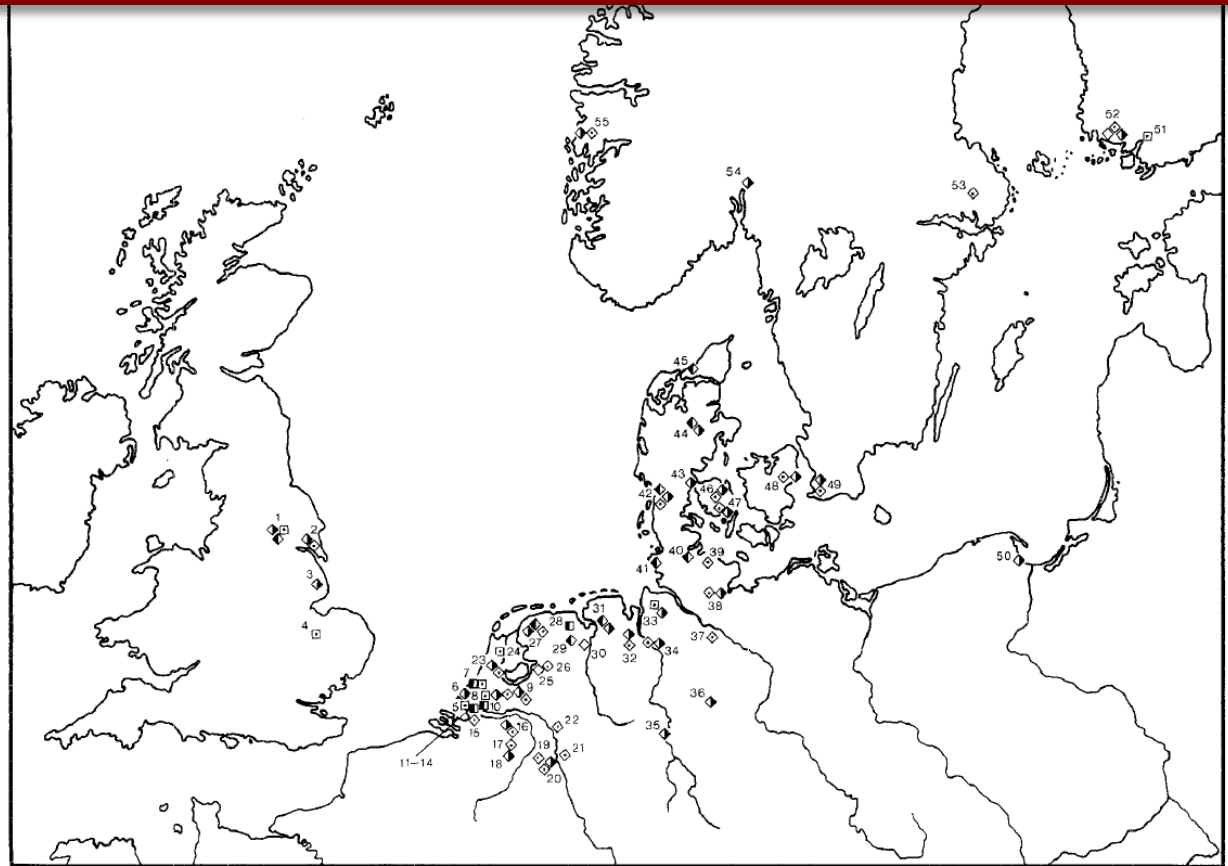


Gagel en hoparcheologie

- Kloppen de geschreven bronnen?
- Toename archeobotanische vondsten
- Controle met geschreven bronnen
- Uitsluiten van vondsten waar plant van nature voorkomt of voor andere doeleinden werd gebruikt



Themadegustatie Gruitbieren



- | | |
|---|---|
| ■ PRE-ROMAN IRON AGE | ◆ HIGH MIDDLE AGES, A.D. 1000-1300 |
| □ ROMAN PERIOD | ◇ LATE MIDDLE AGES - EARLY MODERN TIMES, A.D. 1300-1600 |
| ◀ EARLY MIDDLE AGES / VIKING AGE, UNTIL A.D. 1000 | ◇ MODERN TIMES, A.D. 1600-1800 |

Fig. 3. Archaeological sites with macro-remains of sweet gale, *Myrica gale* L.

Themadegustatie **Gruitbieren**



Gagel en hoparcheologie

- Conclusie 1 : gagel werd alleen gebruikt op plaatsen waar de plant voorkomt (geen handel in gagel)

Thema degustatie Gruitbieren

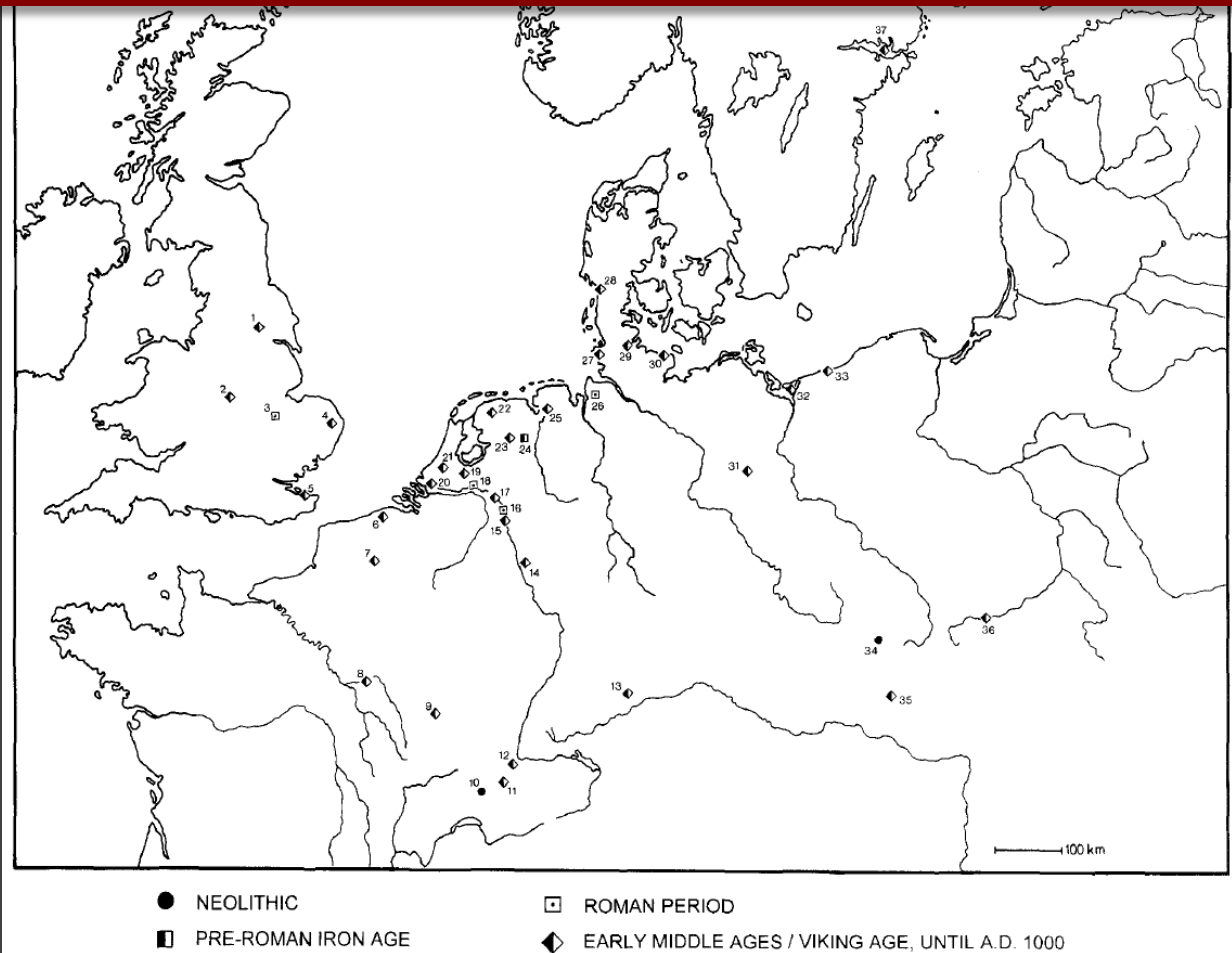
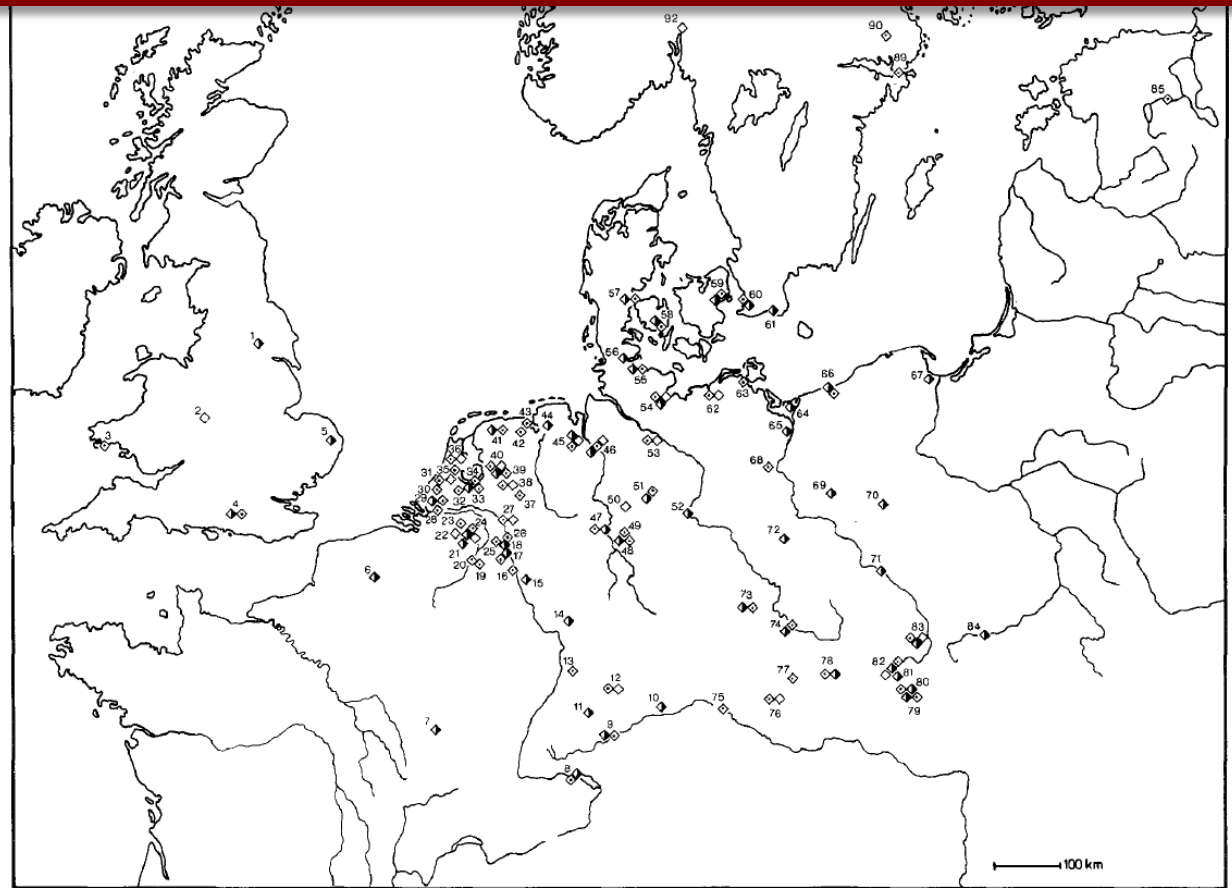


Fig. 4. Archaeological sites relating to the period from the Neolithic until A.D. 1000 with macro-remains of hop, *Humulus lupulus* L. Site names in italics are also mapped in Fig. 6



Thema degustatie

Gruitbieren



◆ HIGH MIDDLE AGES, A.D. 1000-1300

◇ MODERN TIMES, A.D. 1600-1800

◇ LATE MIDDLE AGES - EARLY MODERN TIMES, A.D. 1300-1600

Fig. 6. Archaeological sites dating to period A.D. 1000 to sixteenth century with macro-remains of hop, *Humulus lupulus* L. Site names in *italics* are also mapped in Fig. 4 (for numbers see opposite page)

Themadegustatie **Gruitbieren**



Gagel en hoparcheologie

- Conclusie 2 : weinig vondsten van hop vóór de middeleeuwen
- Conclusie 3 : groei van het gebruik van hop vanaf de middeleeuwen

Themadegustatie Gruitbier

