

# "Fruitbieren zitten in de lift"

nieuws

Fruitteler Luc Pans in Sint-Margriete-Houtem bij Tienen mocht dinsdag al voor het 29ste jaar op rij de eerste krieke oogst afleveren aan brouwerij Belle-Vue, waar de meesterbrouwers de krieke verwerken in het lambiekbier. "Er gaat zo'n 80 kilo krieke in 600 liter Lambiek. De fruitbieren zitten de laatste jaren in de lift, veel meer dan het pilsbier", zegt Belle-Vue-medewerker Jacques Verhasselt in Het Laatste Nieuws.

🕒 13 JULI 2005 – LAATST BIJGEWERKT OM 4 APRIL 2020 14:30

"Het Lambiekbier is zeer speciaal", zegt Jacques Verhasselt, gids van Belle-Vue in Het Laatste Nieuws. "Er wordt minstens dertig procent tarwe gebruikt en geen gist toegevoegd. We maken ook gebruik van overjarige hop. En natuurlijk mag het belangrijkste ingedriënt, de krieke, niet ontbreken. Er gaat zo'n 80 kilo krieke in 600 liter Lambiek. De fruitbieren zitten de laatste jaren in de lift, veel meer dan het pilsbier". Fruitteler Luc Pans in Sint-Margriete-Houtem bij Tienen mocht dinsdag al voor het 29ste jaar op rij de eerste krieke oogst afleveren aan brouwerij Belle-Vue, waar de meesterbrouwers de krieke verwerken in het lambiekbier. De brouwerij doet enkel een beroep op de krieke van Pans.

Het bedrijf heeft een areaal van zo'n 35 hectare, waarvan een tiental voor krieke. "Om krieke te kunnen telen, is het klimaat een doorslaggevende factor", zegt Luc Pans.

"Onze koude winters, met minstens tien dagen temperaturen onder het vriespunt, hebben we nodig, omdat de bomen een soort winterslaap nodig hebben. Zo hebben ze in het voorjaar weer volop energie, die ze aan de vruchten kunnen geven".

Het bedrijf gebruikt een mengvorm van Gorse, een Belgische variëteit, en de Kelleris, een Deense soort. "Om deze variëteit te ontwikkelen, is op initiatief van de toenmalige brouwerij De Neve onderzoek gedaan door de Katholieke Universiteit Leuven. Gorse heeft een sterker aroma, de Kelleris krieke heeft meer sap, en maakt het geheel wat zachter van smaak".

De krieke van Pans worden machinaal geplukt. "Handpluk komt enkel nog voor bij jonge kriekebomen", zegt Pans. "De krieke vallen bij het schudden op een dekzeil, dat wordt geleegd in bakken water. De krieke zinken naar de bodem. Het vuil, de takjes en

de bladeren komen bovendrijven. Een boom blijft goede vruchten geven tot ongeveer 20 jaar, maar ze kunnen zeer oud worden. Onze oudste boom hier in de boomgaard stamt uit 1894".

## VILT vzw

Bd Simon Bolivar 17  
1000 Bruxelles

## Contact

M • [info@vilt.be](mailto:info@vilt.be)

## Volg ons op:

 screenreader.visit us on our facebook page: <https://www.facebook.com/vilt.nieuws/>

 screenreader.visit us on our linkedin page: <https://www.linkedin.com/company/vilt-vzw/>

 screenreader.visit us on our instagram page: <https://www.instagram.com/vilt.nieuws>

 screenreader.visit us on our x page: [https://x.com/vilt\\_nieuws](https://x.com/vilt_nieuws)

 screenreader.visit us on our bluesky page:  
<https://bsky.app/profile/viltnieuwbsky.social>

---

© 2026 VILT vzw, all rights reserved |

[Privacy policy](#)

[Copyright](#)

[Cookie Policy](#)

[Cookie instellingen aanpassen](#)

Webdesign by Who Owns The Zebra