nieuws

Artisanale brouwerijen schieten als paddenstoelen uit de grond

nieuws

Het aantal ambachtelijke brouwerijen is in 2020, ondanks de coronacrisis, gestegen. Dat blijkt uit cijfers van Zythos, de federatie van de bierproefverenigingen. Op vijf jaar tijd verdubbelde bovendien het aantal bierproducenten.

1 FEBRUARI 2021 – LAATST BIJGEWERKT OM 1 FEBRUARI 2021 12:13

Lees meer over:
bier
Corona



In 2020 startten 60 nieuwe ambachtelijke brouwerijen op, wat het totaal op 378 brengt en een verdubbeling betekent op vijf jaar tijd. Deze nieuwe bedrijven werken met een eigen brouwinstallatie, zijn in orde met alle vergunningen, betalen netjes hun accijnzen en worden gecontroleerd door het FAVV.

Zonder de coronapandemie was de stijging waarschijnlijk nog groter. In de loop van vorig jaar hebben immers 21 brouwers er de brui aan gegeven, vijf keer meer dan anders. Voor een verklaring verwijst Mark van Pee van Zythos naar de brew pubs. “Dat zijn brouwerijen die hun bier ter plaatse brouwen en het rechtstreeks van de biertanks naar de tap laten lopen. Ze bottelen hun bier dus niet, ze verkopen het in een proeflokaal dat dienst doet als café. Als dat dan dicht moet door corona, wordt het moeilijk om te overleven,” vertelt hij aan De Standaard.

Minder kappen, meer genieten

Dat het aantal brouwers in stijgende lijn is, is ietwat merkwaardig. Zeker wanneer je de cijfers van de totale bierconsumptie van AB InBev erbij neemt. Die tonen al jaren een dalende trend. “Dat komt vooral omdat we minder pils drinken”, weet Zythos-voorzitter Freddy Van Daele. “De consumptie van streekbier daarentegen stijgt al jaren. Vooral thuis grijpen mensen vaak naar zwaardere bieren. Genieten is daarbij belangrijk. Ik ken mensen die elke dag één streekbier delen en er een half uur over doen om hun 15 centiliter op te drinken.”

Op deze trend spelen de startende brouwers gretig in door onder andere bier zonder alcohol, of met een lager percentage, te produceren. Of ze gaan op zoek naar een gastronomische combinatie, denk aan bier dat perfect bij kaas of vleeswaren past, zoals Brasvar uit Deinze. Ook de meer gedurfde smaken komen aan bod, zoals honing of sinaasappel. Dan zijn er nog de biobieren en de glutenvrije varianten.



Uitgelicht

Varkenshouder schaalt eigen bierproductie op

nieuws

Brasvar, een varkenshouderij in Deinze, staat al jaren gekend om zijn duurzaam en ecologisch gekweekt Vlaams varkensvlees. Maar varkenshouders Angelique Dobbels en Kristof Ver...

15 DECEMBER 2020

Lees meer

Hype of blijver?

Crafted brewer is een trend die uit de VS is overgewaaid en ziet zijn populariteit jaarlijks groeien. Dat is volgens kenners ook meteen de verklaring voor het groeiend aantal brouwerijen in ons land. De Belgische bierbrouwersfederatie merkt dat het vooral bij jongeren een hype is. Zelf bier brouwen hoeft ook helemaal niet kostelijk te zijn. Met een investering van 1.000 euro heb je al een starterskit waarmee je tot 20 of 30 liter bier kan maken.

Maar mispak je niet, want je eigen bier brouwen is niet zo gemakkelijk. Ten eerste levert niet iedereen bier van topkwaliteit af. Sommigen experimenteren ook lange tijd voordat ze een geschikt recept vinden. Er komt ook heel wat bij kijken op vlak van administratie en oplopende kosten, want voor een professionele brouwinstallatie tel je al snel 200.000 euro neer. Daarnaast merkt de Belgische brouwersfederatie dat heel wat kleinere leden het moeilijk hebben. “Ik vrees dat de echte schade in de sector pas dit jaar zichtbaar zal worden'”, klinkt het.

Ook Duitse dorst naar bier lijdt onder pandemie

De Duitse bierverkoop is afgelopen jaar naar een nieuw laagtepunt gezakt. Door de pandemie van het coronavirus hebben cafés immers maandenlang hun tapkranen moeten dicht houden en werd het sociaal leven lamgelegd.

Volgens het federale statistiekbureau Destatis is in 2020 ongeveer 8,7 miljard hectoliter bier verkocht. Dat is 5,5 procent minder dan het jaar ervoor. In die cijfers zitten geen alcoholvrije bieren, moutdranken of bier dat van landen buiten de EU is geïmporteerd.

De Duitse liefde voor bier is al jaren aan het afnemen. Het volume bier dat in het land in 2020 is verkocht, was het laagste sinds de cijfers worden bijgehouden (in 1993), aldus Destatis.

Vorig jaar was extra moeilijk voor brouwerijen, nu er geen bierfestivals en -evenementen konden doorgaan tijdens de pandemie, denk aan het beroemde Oktoberfest in München. Ook moesten bars en restaurants gesloten blijven in een eerste lockdown in de lente en opnieuw sinds november.

Uit de cijfers blijkt wel een korte heropleving in de zomer, toen enkele maatregelen werden versoepeld. In augustus en september is de bierverkoop met 2 en met 2,3 procent toegenomen op jaarbasis.

De binnenlandse verkoop nam af met 5,5 procent, terwijl de verkoop aan andere EU-landen zelfs met 13,1 procent afnam. Wel was er een toename in de verkoop van bier aan niet-EU-landen met 3,7 procent.

Bron: De Standaard / Belga

VILT vzw

Bd Simon Bolivar 17
1000 Bruxelles

Contact

M • 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
screenreader.visit us on our bluesky page: https://bsky.app/profile/viltnieuws.bsky.social

© 2026 VILT vzw, all rights reserved |