nieuws

België rondt kaap van honderd fruitbieren

nieuws

Fruitbieren zijn dé rage op zonnige terrasjes. Voor het eerst telt België meer dan honderd soorten, weet het vakblad Café-Revue in zijn jongste nummer. "In België wordt al één bierglas op de dertig gevuld met fruitbier", zegt journalist Geert Van Lierde. De jongste jaren komt het ene brouwsel na het andere op de markt, met almaar bevreemdender ingrediënten: tot vijgen en bananen toe. Toch blijft de oude vertrouwde kriek goed voor 45 van de 100 soorten.

14 APRIL 2007 – LAATST BIJGEWERKT OM 14 SEPTEMBER 2020 13:59

Fruitbieren zijn dé rage op zonnige terrasjes. Voor het eerst telt België meer dan honderd soorten, weet het vakblad Café-Revue in zijn jongste nummer. "In België wordt al één bierglas op de dertig gevuld met fruitbier", zegt journalist Geert Van Lierde. Samen met abdijbieren vullen de fruitbieren het gat veroorzaakt door de neergang van witbier en amberbier.

"De brouwers hebben geprobeerd met fruitbieren de opkomst van de alcopops, zoals Bacardi Breezer, af te remmen", zegt Van Lierde. Bijgevolg komt de jongste jaren het ene brouwsel na het andere op de markt, met almaar bevreemdender ingrediënten: tot vijgen en bananen toe. Toch blijft de oude vertrouwde kriek goed voor 45 van de 100 soorten.

Echt kriekbier is een eerbiedwaardige Belgische traditie. Zowel het Oudenaardse Liefmans als geuzebrouwers deden in de oogsttijd krieken op vat. "Het ging niet om gewone noordkrieken, die de bakkers gebruiken, wel een zoete, kleinere soort, de Schaarbeekse kriek". Omdat die vruchten onvoldoende voorradig waren, begonnen steeds meer brouwers sap in plaats van hele vruchten in hun bier te doen. Het begon met kriek, daarna werden framboos en perzik populair, en tegenwoordig is het aanbod nog veel ruimer.

Vooral lambiek werd vroeger gemengd met fruit, maar tegenwoordig worden ook andere biersoorten gebruikt. Vooral het witbier lijkt zo een tweede leven te krijgen. Deze nieuwe bieren krijgen trendy namen mee. Neem nu Mystic van Haecht: een

witbier met kriekensap in een trendy flesje met trendy glas. Of de Wittekerke Rosé van Bavik, een witbier met een mengeling van vruchtensappen. Met de slagzin 'the fruity pink beer' wordt het voorgesteld als een typisch terrasjesbier.
Volgens Geert Van Lierde hebben al die fruitbieren één kenmerk gemeen: ze zijn veel lichter, want aangelengd met fruitsap. Smaken verschillen, maar de meeste echte bierdrinkers houden niet zo van die fruitdrankjes, bevestigt Van Lierde. "Als je ze heel koel drinkt, zijn het wel stevige dorstlessers, die binnengaan als limonade zonder het plakkerige ervan. Daardoor doen ze bij jongeren hun werk als opstapje naar de echte bieren". Van Lierde ziet een opmerkelijk verschil tussen Vlaanderen en Wallonie. De vreemdere fruitbieren zijn vooral in Wallonië populair, terwijl ze in Vlaanderen toch met enige argwaan bekeken worden.

Bron: Het Nieuwsblad

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 |
Privacy policy

Copyright
Cookie Policy
Cookie instellingen aanpassen
Crafted by Brigada