

Belgisch brouwgerst in de lift: Cristal en Arvesta schroeven lokale samenwerkingen op

België is een bierland. Maar de gerst waarmee ons bier gemaakt wordt, komt zelden van Vlaamse velden. Pilsmerk Cristal en land- en tuinbouwbedrijf Arvesta willen hier verandering in brengen, en schakelen hun versnelling met Vlaamse en Waalse landbouwers een versnelling hoger. Concreet gaat het om een opschaling van één op drie Cristalpilsen met lokale brouwgerst, naar twee op vijf.

🕒 30 JUNI 2023 – LAATST BIJGEWERKT OM 2 JULI 2023 10:50

Lees meer over:

bier

lokaal



Tot voor kort was de teelt van brouwgerst in België nagenoeg verdwenen, maar daar komt verandering in. Volgens Statbel werd in 2022 in België namelijk meer dan twee keer zoveel brouwgerst geteeld als in 2021.

Eén van de 74 lokale landbouwers die zijn brouwgerst levert aan Cristal, is landbouwer Jan Thomaes uit het Oost-Vlaamse Kruisem (*foto*).

“Brouwgerst brengt weinig tot geen risico’s met zich mee”, steekt hij van wal. “Ik moet hiervoor geen extra investeringen doen, kan het gewas op vier verschillende momenten verkopen en het zorgt voor de perfecte afwisseling. Mijn bodem ziet de gerst graag komen.” Jan behoort tot de derde generatie landbouwers in zijn familie, en oogst voor Cristal dit jaar drieënhalf hectare brouwgerst - omgerekend zeven voetbalvelden.



Ook landbouwer Jean-Yves Mohimont uit La Bruyère, nabij Namen, is enthousiast over de samenwerking. Hij krijgt voor zijn oogst steun van de Waalse overheid en hij verwacht dit jaar zo'n 50 à 60 ton van zijn zes hectare. "Mijn familie werkt sinds de 17de eeuw in de boerenstiel. Mijn vader was voorzitter van de vzw 'Promotion de l'Orge Brassicole en Belgique' (POB), om de dalende gerstproductie in Wallonië nieuw leven in te blazen. Ik ben trots dat ik zijn werk kan verderzetten," vertelt Jean-Yves. "Zeker in de winter levert deze teelt me ook tal van voordelen op. Er is minder bemesting voor nodig, en de opbrengst - een derde hoger dan in de zomer - is minder onderhevig aan de grillen van het Belgische weer. Ten slotte vind ik het belangrijk dat ik weet waar al mijn producten naartoe gaan. Dat mijn gerst wordt verwerkt in Cristal vind ik fantastisch, straks kan ik een frisse pint drinken waar ik zelf aan meegewerkt heb. Meer zelfs, binnenkort prijkt zelfs mijn afbeelding op de etiketten."

Lokale toets

Nadat de brouwergerst geoogst is, wordt ze verwerkt tot mout. Vervolgens komt die mout, samen met water, gist en hop, terecht in de brouwketels in de Limburgse brouwerij Cristal, het kloppend hart van Alken-Maes. Zowel de Cristal Original als de Cristal XTRA bevatten Belgische brouwergerst. "We zijn bijzonder fier dat we dankzij deze langetermijnsamenwerking met Arvesta en de nu al 74 lokale landbouwers, onze Cristal-pils nog lokaler kunnen maken", zegt Ellen Mertens, Meesterbrouwer Cristal. "Op basis van de resultaten van de oogst van dit jaar en het carbon farmingproject hopen we in de nabije toekomst nog meer boeren warm te maken om brouwergerst te telen. Anno 2023 bevat onze Cristal-pils trouwens niet alleen 40 procent lokale brouwergerst, maar ook ongeveer 70 procent Belgische hop. Dankzij deze nauwe samenwerking met lokale boeren hebben we de hele keten in handen en willen we die samen zoveel mogelijk verduurzamen, van graan tot tapkraan."

VILT vzw

Koning Albert II Laan 35
1000 Brussel
Belgium

Contact

T • 0473 59 41 39
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 twitter page: https://twitter.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>

© 2024 VILT vzw, all rights reserved |

[Privacy policy](#)

[Copyright](#)

[Cookie Policy](#)

Webdesign by Who Owns The Zebra