

nieuws

Belgische bierbrouwer houdt vast aan Belgische krieken

nieuws

Tonnen krieken verruilen momenteel de boomgaarden voor de vaten van Belgische bierbrouwers, waar ze worden verwerkt tot kriekbier. De sappen- en confituurindustrie en de bierbrouwers zijn veruit de belangrijkste afzetmarkten voor de zure vruchten. Het kriekenareaal in België is de voorbije decennia sterk gedaald, ook door concurrentie uit Oost- en Centraal-Europa. Het areaal bedraagt momenteel ongeveer 170 hectare. Het biermerk Mort Subite zweert bij Belgische krieken.

GISTEREN
VILT-redactie

Lees meer over:
fruitteelt
fruit





Mort Subite verwerkt in Kobbegem (Asse) de komende dagen 45.000 kilogram vers geplukte krieken uit Haspengouw tot Kriek Lambic. "Begin juli is voor ons elk jaar een belangrijk moment. Dan zijn de Belgische krieken rijp en kunnen we ze meteen verwerken. Verse krieken vormen de basis van onze Kriek Lambic", zegt meesterbrouwer Bruno Reinders.

De brouwerij is een van de belangrijkste afnemers van Belgische krieken. Naast Mort Subite, Liefmans en enkele andere grote brouwerijen telt ons land ook tal van kleine brouwerijen die zich toelagen op kriekbier. Een voorbeeld is brouwerij Brasserie de la Mule in Schaarbeek, die sinds enkele jaren kriekenbier brouwt met lokaal geteelde krieken.

Het Brusselse Schaarbeek staat traditioneel bekend om zijn krieken, maar het epicentrum van de teelt is inmiddels verschoven naar de regio Haspengouw. De Schaarbeekse kriek is daarbij grotendeels vervangen door productievere rassen.

Krieken gecombineerd met ramen en deuren

Maxim Briffoz uit Jeuk (Gingelom) is zo'n kriekenteler. Doorheen het jaar plaatst hij ramen en deuren, maar in de zomer houdt hij zich bezig met de kriekenteelt op zes hectare. "Afgezien van de oogstperiode is de teelt niet erg arbeidsintensief, waardoor ze vroeger vaak werd gecombineerd met een andere activiteit", vertelt hij.

Begin juli haalt de Limburger zijn krieken binnen. Anders dan bij de kersenogst worden de zure vruchten niet geplukt, maar door een machine uit de bomen geschud. "Omdat de machines die hiervoor worden gebruikt relatief duur zijn, zijn veel kleine telers er de

voorbijge jaren mee gestopt en is het areaal sterk afgenomen", aldus de teler. Volgens hem produceert België vandaag niet meer voldoende krieken om de Belgische industrie te bevoorraden.

Ook de statistieken van BelOrta, gebaseerd op cijfers van het Agentschap Landbouw en Zeevisserij, tonen aan dat het areaal sterk is teruggefallen. Werd er in 2015 nog op 373 hectare krieken geteeld in België, dan was dat in 2025 nog slechts 167 hectare.

373

Belgisch Areaal krieken 2025 (hectare)

167

Belgisch Areaal krieken 2025 (hetare)



Reportage

Coöperatie Hoogstraten trapt kersenseizoen af

24 JUNI 2026

Goedkope concurrentie uit Oost-Europa

Ook bij BelOrta is het kriekenareaal dalende. Dit jaar vertegenwoordigt de coöperatie 52 hectare. "Onze telers proberen zoveel mogelijk krieken te telen voor de conservenindustrie. Dat is een kwaliteit die hoger ligt dan die doorgaans voor bier wordt gebruikt. Deze krieken worden verwerkt door Greenyard Prepared in Rijkevorsel of Aarts Conserven in Nederland", zegt Laurent De Smedt, divisie manager Pitfruit bij BelOrta. Volgens De Smedt staat het Belgische kriekenareaal onder druk door concurrentie uit het buitenland. "De lokale industrie maakt steeds meer gebruik van krieken uit Centraal- en Oost-Europa, waardoor de teelt voor Belgische telers niet langer rendabel is." Naast de bierindustrie zijn Belgische krieken ook gegeerd voor verwerking in sappen en confituur.

Waar de voedingsindustrie in toenemende mate kiest voor buitenlandse krieken, houdt de bierindustrie volgens eigen zeggen vast aan lokaal geteelde vruchten. "Omdat de kwaliteit van de krieken essentieel is voor ons, werken we samen met Belgische telers uit de streek rond Gingelom en Sint-Truiden, die dezelfde zorg en hetzelfde vakmanschap delen als wij in de brouwerij", aldus meesterbrouwer Reinders van Mort Subite.

Impact van de hitte op de kwaliteit

De brouwerij, waarvan de geschiedenis teruggaat tot de 17de eeuw, verwerkt dit jaar 45.000 kilogram krieken. Vorig jaar was dat nog 90.000 kilogram. Volgens de meesterbrouwer heeft dat niets te maken met een lagere productie. "Vorig jaar hebben we bewust dubbel zoveel krieken aangekocht, omdat de Europese oogst twee jaar geleden grotendeels mislukt was. We willen altijd voldoende voorraad hebben om twee jaar te kunnen overbruggen. Krieken blijven een natuurproduct en mislukte oogsten horen er nu eenmaal bij."

De Limburgse teler Maxim Briffoz, die zelf instaat voor de afzet van zijn oogst, teelt de variëteiten Gorseem en Kelleris. De Gorsems worden geleverd aan een aantal Belgische bierbrouwers, terwijl de Kellerissen bestemd zijn voor de verwerkende industrie, bijvoorbeeld voor confituur en sap. Volgens Briffoz heeft de Gorseem de hittegolf van de voorbije weken goed doorstaan, maar hebben de Kellerissen aan kwaliteit moeten inboeten.

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>

