nieuws

BioForum zet biobier en biowijn in de kijker

nieuws

BioForum Vlaanderen organiseert van 21 tot en met 29 oktober een campagneweek over biobier en biowijn. Als gezicht werd gekozen voor notoir bier- en bioliefhebber Herr Seele en de enige biologische hopteler van België, Joris Cambie. De week werd afgetrapt met een biertasting door biersommelier Sofie Vanrafelghem, die de hoge kwaliteit en de diversiteit in het aanbod biobieren prijst. Door het succes van de artisanale bieren heeft de markt een boost gekregen. In 2011 telde ons land nog maar 60 biobieren, vandaag zijn dat er meer dan 150.

20 OKTOBER 2017 – LAATST BIJGEWERKT OM 14 SEPTEMBER 2020 14:42

Lees meer over:
akkerbouw



BioForum Vlaanderen organiseert van 21 tot en met 29 oktober een campagneweek over biobier en biowijn. Als gezicht werd gekozen voor notoir bier- en bioliefhebber Herr Seele en de enige biologische hopteler van België, Joris Cambie. De week werd afgetrapt met een biertasting door biersommelier Sofie Vanrafelghem, die de hoge kwaliteit en de diversiteit in het aanbod biobieren prijst. Door het succes van de artisanale bieren heeft de markt een boost gekregen. In 2011 telde ons land nog maar 60 biobieren, vandaag zijn dat er meer dan 150.

Tijdens de campagneweek richt BioForum op haar website biomijnnatuur.be alle schijnwerpers op biobier en (weliswaar in minder mate ook op) biowijn. Zo zijn er interviews te lezen met hopteler Joris Cambie en kunstenaar Herr Seele, die binnenkort samen met Kamagurka zelf een bier op de markt zal brengen (Cowboy Henk-bier). Daarnaast zijn er infofiches die uitleggen waarin biobier en -wijn verschillen van gewone bier en wijn, en kan iedereen stemmen op zijn of haar favoriete biobier. Offline worden tot slot op hetzelfde moment in verschillende verkooppunten proeverijen georganiseerd: 11 bier- en 7 wijnproeverijen.

Om de biocampagne goed op gang te trappen, organiseerde BioForum een tasting met biobieren door biersommelier Sofie Vanrafelghem in 't Botteltje in Oostende, het favoriete biercafé van Herr Seele. Die was daar dan ook aanwezig, samen met hopteler Joris Cambie. Herr Seele, in het dagelijkse leven gekend als Peter van Heirseele, vertelde over zijn voorliefde voor bio en de manier waarop dat er al op jonge leeftijd door zijn moeder werd ingelepeld. Hij werd macrobiotisch opgevoed en eet nog steeds volgens drie principes: bio, lokaal en van het seizoen. Bier moet voor hem karakter hebben en artisanaal gebrouwen zijn. En zo komt hij gemakkelijk uit bij biobier.

Dat biobier karakter heeft en goed is van kwaliteit, beaamde ook Sofie Vanrafelghem. Zij prees het diverse aanbod, net als de passie en het vakmanschap van de brouwers. Cambie tot slot getuigde tijdens de tasting over de uitdagingen waarmee hij geconfronteerd wordt als bioteler, en de manier waarop hij daarmee omgaat. Zo had hij het over rode spin en de manier waarop hij het beestje

preventief bestrijdt. “Het begint allemaal bij een gezonde bodem. Ik voed mijn planten niet, ik voed mijn bodem. En die doet de rest”, klonk het.
Een meer uitgebreid verslag van wat er gezegd werd tijdens de campagnelancering en meer info over biobier vind je op Veldverkenners, het publieksmedium van VILT. Je vindt er ook enkele tips van de experts, zoals vier combinaties biobier-biokaas.

Beeld: ©Sophie Nuytten voor BioForum Vlaanderen

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