nieuws

#Coronacreativiteit: rum van suikerbieten

nieuws

Officieel mag het de naam 'rum' niet dragen maar qua smaak is Rumbelbeet een volwaardig alternatief én volledig van eigen bodem. Sas Distilleries is er als eerste stokerij in geslaagd om een rum te maken met suikerbiet als basisgrondstof in plaats van het klassieke suikerriet. "De ecologische voetafdruk is een pak kleiner", zegt Benedikt Sas.

27 JULI 2020 – LAATST BIJGEWERKT OM 17 NOVEMBER 2020 9:15

Lees meer over:
Coronacreativiteit



Officieel mag het de naam 'rum' niet dragen maar qua smaak is Rumbelbeet een volwaardig alternatief én volledig van eigen bodem. Sas Distilleries is er als eerste stokerij in geslaagd om een rum te maken met suikerbiet als basisgrondstof in plaats van het klassieke suikerriet. "De ecologische voetafdruk is een pak kleiner", zegt Benedikt Sas.

Het idee ontstond tijdens de lockdown dit voorjaar. "We hadden wat problemen met de aanlevering van bepaalde grondstoffen en dus begon ik na te denken over lokale alternatieven", vertelt Benedikt Sas. In het gamma van Sas Distilleries zit sinds 2015 de rum 'Charlesville'. Het is tot vandaag de enige op Belgisch grondgebied gestookte rum gebaseerd op een oud recept uit begin 1800.

De lockdown deed Benedikt Sas denken aan de blokkade in 1806 toen de Europese handel in rietsuiker volledig stilviel. "Napoleon gaf de landbouwers in zijn rijk, voornamelijk die in België en Nederland, toen opdracht om massaal suikerbieten te telen. Een halve eeuw eerder had een Duitse chemicus namelijk al een procedé ontwikkeld om suiker te produceren uit bietensap. Na de handelsblokkade kwam de rietsuiker terug op de markt maar het duurde nog tot 1848 tot de bietsuiker echt doorbrak. Toen werd namelijk de slavernij afgeschaft en de suikerrietplantages verloren hun gratis arbeidskrachten waardoor de prijs natuurlijk enorm steeg. Sindsdien is de bietenteelt in onze contreien nooit meer verdwenen."

Een rum werd er echter nooit gemaakt op basis van bietsuiker. "Iedereen zei dat het slecht smaakte, maar eigenlijk heeft niemand er zich ooit echt op toegelegd", vervolgt Benedikt Sas. "Ik zag het dan ook als een uitdaging om zelf een poging te wagen. Het procedé is lichtjes anders, de soort gist is belangrijk en het product fermenteert ook op een andere manier maar na wat experimenteren hebben we toch een volwaardig alternatief uit onze ketels gekregen."

De nieuwe drank mag wel niet de naam 'rum' dragen. "Het is vastgelegd dat dit product enkel verkregen kan worden uit rietsuiker", legt echtgenote Katia De Henau uit. "Daarom kozen we voor de naam 'Rumbelbeet'. Met 'rumbel' verwijzen we naar 'rumbullion', een Engelse slangterm voor tumult waar ook de naam 'rum' vermoedelijk zijn oorsprong in vindt. Met onze drank willen we immers ook graag de wereld een beetje op zijn kop zetten. Het deeltje 'bel' is een referentie naar de Belgische oorsprong van onze grondstof en 'beet' komt van suikerbiet, ook wel beetwortel genoemd."

Wie nieuwsgierig is naar het eindresultaat moet nog wel even geduld uitoefenen want de 'Rumbelbeet' wordt gerijpt op eiken vaten en zal pas in september bij de drankenhandel verkrijgbaar zijn. "Het is niet alleen een gloednieuwe gedistilleerde drank die

nog niet op de markt was maar ook een nieuw lokaal product", vult Benedikt aan. "Doordat we geen rietsuiker moeten importeren is de ecologische voetafdruk ook een stuk kleiner. Alleen in België zijn er nog altijd 8.200 suikerbiettelers actief. De toevoer van verse grondstof voor onze 'Rumbelbeet' zal dus niet snel een probleem zijn."

Bron: HLN

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