

Duizenden consumenten proeven Hoegaarden uit Jupille

nieuws

Om te testen of de smaak van het witbier van Jupille nog verschilt van het originele Hoegaardse bier, gaat InBev eerstdaags markttesten houden bij enkele duizenden mensen. Als de smaak goed is, begint over twee weken het bottelen en verpakken in Altenaken - zowel van het Hoegaards bier als dat van Jupille. Maar in de brouwerij van Hoegaarden heerst nog de grootste twijfel over de smaak en de vooropgestelde sluitingsdatum.

🕒 15 NOVEMBER 2006 – LAATST BIJGEWERKT OM 14 SEPTEMBER 2020 13:58

Om te testen of de smaak van het witbier van Jupille nog verschilt van het originele Hoegaardse bier, gaat InBev eerstdaags markttesten houden bij enkele duizenden mensen. Als de smaak goed is, begint over twee weken het bottelen en verpakken in Altenaken - zowel van het Hoegaards bier als dat van Jupille. Maar in de brouwerij van Hoegaarden heerst nog de grootste twijfel over de smaak en de vooropgestelde sluitingsdatum.

Tegen het einde van de week zou er duidelijkheid zijn over de 'nieuwe' smaak van Hoegaarden. InBev test deze week of enkele duizenden mensen het verschil proeven tussen het bier uit Hoegaarden en dat uit Jupille. "Business as usual", zegt Liane Verhoeven, woordvoester van InBev. "We doen veel aan consumententesten. Maar nu is het wel extra belangrijk omdat er een verhuis van de brouwerij mee gemoeid is. Wij kunnen het bier wel goed vinden, maar we moeten uiteraard weten wat de consument ervan denkt. De verhuisdatum is ondergeschikt aan de kwaliteit. Maar we zitten alleszins op schema".

Intussen is de verhuis van verpakkingsmachines van De Kluis naar de site in Altenaken, waar 69 mensen tewerkgesteld worden, volop bezig. "Altenaken zou volgende week moeten proefdraaien en er over twee weken staan", zegt Danny Vanmechelen, vakbondsman van het ABVV. "Dan kan het bottelen en verpakken van het Hoegaards bier - zowel dat van Hoegaarden als dat van Jupille - beginnen". Maar in de brouwerij is er nog altijd twijfel. "De jongste weken is er bier uit Jupille naar Hoegaarden gebracht, maar het is nog helemaal niet in orde", horen we bij de werknemers.

"Er is nog altijd melkzuurinfectie. Je kan het bier wel bottelen, maar na een tijdje wordt het zuur. Het brouwen in Jupille staat dus nog niet op punt. Ze zijn vergeten dat een witbier brouwen iets anders is dan pils maken", luidt het. Velen denken daarom dat De Kluis enkele maanden langer zal open blijven dan de geplande datum, eind december.

Bron: Het Laatste Nieuws

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](#)

Webdesign by [Who Owns The Zebra](#)