

"Geuze en lambiek voorlopig gered"

nieuws

De ambachtelijke geuze- en lambiekbrouwers halen opgelucht adem. Dankzij een planning in samenspraak met het Voedselagentschap kunnen de brouwers de nodige investeringen spreiden over een aantal jaar om zo te beantwoorden aan de nieuwe Europese richtlijnen inzake hygiëne.

🕒 1 MAART 2005 – LAATST BIJGEWERKT OM 14 SEPTEMBER 2020 13:54

De ambachtelijke geuze- en lambiekbrouwers halen opgelucht adem. Dankzij een planning in samenspraak met het Voedselagentschap kunnen de brouwers de nodige investeringen spreiden over een aantal jaar om zo te beantwoorden aan de nieuwe Europese richtlijnen inzake hygiëne.

"Natuurlijk betekent dit opnieuw een zware investering, maar de geuze en lambiek zijn voorlopig opnieuw gered", reageert voorzitter van de Hoge Raad voor Ambachtelijke Lambiekbieren Armand De Belder.

De traditionele geuze en lambiek werden al meer dan eens met uitsterven bedreigd. Een goed jaar geleden was er zelfs nog sprake van een verbod om nog geuze en lambiek te brouwen op houten vaten. Dankzij een aanpassing van de richtlijn en een bescherming als Europees erkend streekproduct kon toen de doodsteek vermeden worden. Nu er nieuwe Europese regels rond hygiëne van kracht worden, moet er opnieuw zwaar geïnvesteerd worden.

"Die extra kosten in één klap betalen betekent ons failliet", vertelt voorzitter van Horal Armand De Belder, die in Beersel de brouwerij Drie Fonteynen uitbaat. "Ik moet zo'n 25.000 euro neertellen om in orde te zijn met de nieuwe wetgeving. Na een lange en moeilijke discussie zijn we eindelijk tot een akkoord gekomen met het Voedselagentschap. De medewerkers van het agentschap zijn geen brouwers, daarom begrijpen ze soms niet dat bepaalde procédés bijsturen niet zo eenvoudig is. Zo moest het houten plafond in één van de ruimtes weggenomen worden, maar dat draagt net bij tot de unieke gisting van ons bier", legt De Belder uit.

"Een ander probleem is, dat veel van onze brouwerijen in historisch oude gebouwen zijn ondergebracht, wat dan weer problemen veroorzaakt bij eventuele aanpassingen. Die gebouwen voldoen nooit aan de strenge Europese wetten, maar men beseft meestal niet dat dergelijke wetgeving het brouwen van ambachtelijk bier gewoon onmogelijk maakt".

Horal is wel tevreden dat via een soepele planning elke brouwer op zijn eigen tempo de strenge Europese regels kan naleven. "Er worden voor de ambachtelijke brouwers enkele uitzonderingen

gemaakt. En hoewel we nog altijd voor een zware investering staan, is er nu toch opnieuw toekomst voor de brouwers van lambiek en andere ambachtelijke bieren", besluit Armand De Belder.

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](#)