nieuws

Grootste mouterij ter wereld staat weldra in Antwerpen

nieuws

Het Franse Boortmalt bouwt haar site in Antwerpen uit tot de grootste mouterij ter wereld. Er wordt een vierde mouttoren gebouwd waardoor de productiecapaciteit stijgt van 360.000 naar 470.000 ton mout per jaar, goed voor een investering van 50 miljoen euro. Mout is de basisgrondstof van bier en whisky en wordt gemaakt van gerst. Om één ton mout te produceren heb je 1,23 ton gerst nodig. De mout is vooral bestemd voor bierbrouwers, maar gaat ook naar whiskyproducenten en de voedings- en farmaceutische industrie.

17 APRIL 2018 – LAATST BIJGEWERKT OM 14 SEPTEMBER 2020 14:44

Lees meer over:
voedingsindustrie



Het Franse Boortmalt bouwt haar site in Antwerpen uit tot de grootste mouterij ter wereld. Er wordt een vierde mouttoren gebouwd waardoor de productiecapaciteit stijgt van 360.000 naar 470.000 ton mout per jaar, goed voor een investering van 50 miljoen euro. Mout is de basisgrondstof van bier en whisky en wordt gemaakt van gerst. Om één ton mout te produceren heb je 1,23 ton gerst nodig. De mout is vooral bestemd voor bierbrouwers, maar gaat ook naar whiskyproducenten en de voedings- en farmaceutische industrie.

De roots van Boortmalt gaan terug tot 1924 toen de familie Thirionet een mouterij in Boortmeerbeek bij Mechelen bouwde. In 1986 kocht ze het graanoverslagbedrijf Sobelgra in de Antwerpse haven en in 1991 nam ze het nabijgelegen silobedrijf Samga over en voegde er een mouterij aan toe. Toenmalige zaakvoerder Hubert Thirionet noemde die toen al profetisch “de mouterij van de 21ste eeuw”. In 2004 ging Boortmeerbeek dicht en kwam Boortmalt in handen van Axéréal, een Franse graancoöperatie van 13.000 landbouwers die zich in 1994 had gediversifieerd naar de moutmarkt.

In 2009 kwam de huidige CEO Yvan Schaepman aan het roer van Boortmalt en hij schakelde meteen een versnelling hoger. Vandaag telt het bedrijf tien mouterijen en is met een productie van 1,1 miljoen ton de vijfde moutproducent ter wereld, na het Amerikaanse Cargill, de Franse bedrijven Soufflet en Malteurop en het Australische Graincorp. De komende vijf jaar wil hij Boortmalt verdubbelen in omvang. Antwerpen krijgt daarvoor een nieuwe mouttoren en moet ook uitgroeien tot het centrale innovatiecentrum van alle mouterijen van Boortmalt.

Zo is het onder meer de bedoeling om minder energie en water te gaan verbruiken in het productieproces. Daarnaast wil het bedrijf ook op zoek naar moutsoorten die klanten helpen om in Afrika meer met lokale grondstoffen te werken. De biermarkt in het continent boomt immers, maar gerst gedijt er niet zo goed. Enkel in Nigeria, Zuid-Afrika, Kenia, Zambia en Ethiopië is er graanproductie. Vandaar dat Boortmalt ook in Ethiopië een nieuwe mouterij wil bouwen. “Ethiopië is een groeiend bierland, maar

moet veel mout importeren. De grootste uitdaging wordt de gerstproductie regelen. Daarvoor werken we samen met 40.000 landbouwers", zegt CEO Schaepman.
De prijs van mout varieert vandaag van 350 à 400 tot 800 euro per ton, afhankelijk van wat de klant wil. De prijs van de belangrijkste grondstof, gerst, fluctueert rond de 170 euro per ton. Tijdens het productieproces wordt droge gerst eerst 32 uur geweekt in water om zoveel mogelijk water op te slorpen. Nadien gaat de geweekte gerst naar kiemkasten waar ze 96 uur kiemt tot de suikers vrijkomen. Vervolgens gaat het naar de droogoven, waar alles 32 uur droogt. Het volledige proces van gerst tot mout duurt ongeveer acht dagen. Er bestaan honderden verschillende soorten mout. De kleur van de mout is bepalend voor de kleur van het bier.

Bron: De Tijd

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