

Lokaal geteelde hop en brouwgerst voor Brugs bier

nieuws

De brouwgerst voor het bier 'Brugse Zot' wordt voortaan lokaal geteeld. Brouwerij De Halve Maan knoopt zo weer aan bij een oude traditie. Sinds vorig jaar haalt het ook de hop dicht bij huis, namelijk in Poperinge. "Tot in de jaren '60, toen we nog een eigen mouterij hadden, kochten we gerst in de omgeving. Nu wordt brouwgerst in onze contreien maar zeer beperkt meer geteeld. Ik ben blij dat we nu als één van de weinige Belgische brouwerijen weer gerst uit eigen land en zelfs uit eigen stad kunnen gebruiken", zegt bierbrouwer Xavier Vanneste in Het Nieuwsblad. De velden waar de gerst nu groeit, staan in het ruimtelijk uitvoeringsplan dat vooral draait rond een nieuw voetbalstadium voor Club Brugge ingekleurd als bedrijvenzone.

🕒 21 JUNI 2017 – LAATST BIJGEWERKT OM 14 SEPTEMBER 2020 14:40

Lees meer over:

marketing

landbouw algemeen



De brouwgerst voor het bier 'Brugse Zot' wordt voortaan lokaal geteeld. Brouwerij De Halve Maan knoopt zo weer aan bij een oude traditie. Sinds vorig jaar haalt het ook de hop dicht bij huis, namelijk in Poperinge. "Tot in de jaren '60, toen we nog een eigen mouterij hadden, kochten we gerst in de omgeving. Nu wordt brouwgerst in onze contreien maar zeer beperkt meer geteeld. Ik ben blij dat we nu als één van de weinige Belgische brouwerijen weer gerst uit eigen land en zelfs uit eigen stad kunnen gebruiken", zegt bierbrouwer Xavier Vanneste in Het Nieuwsblad. De velden waar de gerst nu groeit, staan in het ruimtelijk uitvoeringsplan dat vooral draait rond een nieuw voetbalstadium voor Club Brugge ingekleurd als bedrijvenzone.

Net als in de jaren '60 wordt de brouwgerst voor Brugse Zot voortaan weer op Brugse bodem geteeld. Op een aantal velden in Brugge, samen goed voor 12 hectare, teelt landbouwer Paul van de Vijver gerst die als grondstof zal dienen voor het bier. "We zijn al een tijdje bezig met korte keten. Zo halen we sinds vorig jaar hop in Poperinge", zegt Xavier Vanneste van brouwerij De Halve Maan. Met een hoppeboer uit Proven sloot de brouwerij een gelijkaardig akkoord af als met de gerstteler. Vanneste legt uit dat de lokaal geteelde gerst niet alleen goed is voor de ecologische voetafdruk van het bier, maar de brouwerij ook minder afhankelijk maakt van multinationals.

Schepen Minou Esquenet (CD&V), die de landbouwer en de bierbrouwer samenbracht, is tevreden over de samenwerking. "Het is leuk om op deze manier bruggen te kunnen bouwen", zegt de schepen van Economie. Op een bord in het veld, langs de Blankenbergse Steenweg, maken de landbouwer en de brouwerij hun intenties duidelijk: 100 procent Brugs bier. Aangezien het om zomergerst gaat, laat de oogst nog even op zich wachten en zullen Bruggelingen de mooie brouwgerst nog tot in augustus kunnen spotten langs de Blankenbergse Steenweg.

De claim ‘100 procent Brugs bier’ klopt niet helemaal, want een deel van de ingrediënten komt nog altijd van buiten de stads- en landgrenzen. “Dat kan ook niet anders, want sommige soorten hop gedijen alleen op bepaalde plaatsen. Maar als we een product van dezelfde kwaliteit lokaal kunnen vinden, gaan we het natuurlijk niet in Duitsland halen”, zegt Vanneste.

Bron: Het Nieuwsblad

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