nieuws

Lokale brouwgerst van ILVO voor brouwerij Huyghe

nieuws

Brouwerij Huyghe uit Melle, vooral bekend van haar Delirium Tremens, gaat als eerste grote brouwerij in Vlaanderen (opnieuw) aan de slag met lokale gerst. Het heeft hiervoor een overeenkomst getekend met het vlakbij gelegen Instituut voor Landbouw- en Visserijonderzoek (ILVO). Dat zal in eerste instantie op een proefveld van 8 hectare experimenteren met zomergerst, met als doel om op langere termijn de teelt rendabel te maken voor lokale landbouwers.

1 APRIL 2019 – LAATST BIJGEWERKT OM 14 SEPTEMBER 2020 14:49

Lees meer over:
onderzoek



Brouwerij Huyghe uit Melle, vooral bekend van haar Delirium Tremens, gaat als eerste grote brouwerij in Vlaanderen (opnieuw) aan de slag met lokale gerst. Het heeft hiervoor een overeenkomst getekend met het vlakbij gelegen Instituut voor Landbouw- en Visserijonderzoek (ILVO). Dat zal in eerste instantie op een proefveld van 8 hectare experimenteren met zomergerst, met als doel om op langere termijn de teelt rendabel te maken voor lokale landbouwers.

“Gerst is een bekend product, dat al lang in onze contreien geteeld wordt”, vertelt Kristiaan Van Laecke, afdelingshoofd plantaardig onderzoek bij ILVO. “Maar dan gaat het vooral over wintergerst. Zomergerst kende zijn piek in Vlaanderen halfweg de 20ste eeuw, maar wordt nu maar sporadisch meer geteeld. Om te brouwen is zomergerst nodig omdat wintergerst, die meer stikstof opneemt, een te hoog eiwitgehalte heeft. Voor brouwgerst hebben we een dikke korrel nodig met veel zetmeel, en daarvoor is zomergerst ideaal.”

De samenwerking tussen ILVO en brouwerij Huyghe houdt dus een terugkeer in van zomergerst in de Vlaamse landbouw. Momenteel halen Vlaamse brouwerijen hun zomergerst uit het buitenland, vooral uit Frankrijk en Denemarken. Het is de bedoeling van ILVO om de juiste teelttechniek te zoeken, die bovendien rendabel kan zijn voor landbouwers, en om die kennis te verspreiden met het oog op een duurzame toekomstige markt.

Naast duurzaamheid en biodiversiteit (met name de focus op gewassen met een klein of onbestaand areaal in Vlaanderen) zijn ook authenticiteit en kwaliteit van groot belang voor ILVO. “De vraag rond smaakeffecten en kwaliteit is intrigerend voor onze onderzoekers”, aldus Van Laecke. “Het wordt een kwestie van ‘in’ de plant te kijken naar specifieke gewenste kenmerken, en die dan te relateren met teeltomstandigheden.” Op dat vlak werkte ILVO al langer intensief op hop, met als interessant resultaat dat de intrinsieke kwaliteit van hop niet enkel bepaald wordt door het ras en de teelttechniek, maar ook door de plaats van verbouwing, de zogenaamde terroir. Wat natuurlijk heel wat creatieve mogelijkheden biedt voor brouwers van speciaalbieren.

Het gebruik van lokale gerst past in de ambitie van brouwerij Huyghe om de groenste brouwer van het land te worden. De brouwerij verdubbelde de voorbije tien jaar haar productie, maar dankzij zware duurzaamheidsprogramma's kon ze haar benodigde hoeveelheid water en energie per liter bier meer dan halveren. "We hebben de voorbije jaren intern grote stappen gezet, en nu willen we hetzelfde doen op extern vlak, met het gebruik van lokale gerst, gemout door een lokale mouter", geeft Alain De Laet, CEO van brouwerij Huyghe, aan. "Het past in ons streven naar een duurzaam product, met een lage CO2-impact en dus bij voorkeur met minder voedselkilometers."
De 8 hectare proefvelden zullen voor brouwerij Huyghe zo'n 50 ton zomergerst opleveren, wat uiteindelijk neerkomt op 40 ton mout of ongeveer 800.000 flesjes bier (33 cl). Dat is evenwel slechts een fractie van de 3.600 ton mout die de brouwerij jaarlijks nodig heeft, maar "als we op een goed kwaliteitsniveau geraken, zit er zeker een groeiscenario in", aldus De Laet.
De ondertekening van de samenwerking gebeurde in de brouwzaal van de brouwerij, onder het goedkeurend oog van Vlaams minister van Landbouw Koen Van den Heuvel. "Dit is een fantastisch verhaal", vertelde de minister. "Het maakt me blij dat Vlaamse kmo's zoals brouwerij Huyghe inspelen op de innovatieve kracht van de onderzoeksinstellingen, en dat dit bovendien gebeurt met het oog op duurzame lokale productie. Het is een prachtig initiatief dat er mee zal voor zorgen dat de Vlaamse landbouw op termijn een karaktervolle lokale brouwgerst kan produceren."

Bron: Eigen verslaggeving

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