

Oordeel Test-Aankoop niet gesmaakt door bierkenner

nieuws

Ben Vinken, hoofdredacteur van het vakblad Bierpassie, is niet te spreken over de grote biertest van het consumentenblad Test-Aankoop. Hij vindt het een schande dat de consumentenorganisatie op basis van een laboratoriumtest biermerken zo negatief kwalificeert. Wel is hij het erover eens dat de informatie over densiteit en alcoholgehalte precies en betrouwbaar moet zijn.

🕒 1 SEPTEMBER 2005 – LAATST BIJGEWERKT OM 14 SEPTEMBER 2020 13:55

Ben Vinken, hoofdredacteur van het vakblad Bierpassie, is niet te spreken over de grote biertest van het consumentenblad Test-Aankoop. Hij vindt het een schande dat de consumentenorganisatie op basis van een laboratoriumtest biermerken zo negatief kwalificeert. Wel is hij het erover eens dat de informatie over densiteit en alcoholgehalte precies en betrouwbaar moet zijn.

"Kattenpis". "Een schande voor onze nationale trots". In die termen beschrijft Test-Aankoop een aantal Belgische bieren die te veel water zouden bevatten. Daaronder ook de bekende merken Maes en Cristal. Bierkenner Ben Vinken vindt dit een schande. "Ik heb vorige week nog Maes en Cristal geproefd, goed getapt en fris opgediend, en dat was perfect voor mij. Het is typisch voor Test-Aankoop: ze nemen één criterium en trekken dan té verregaande conclusies, waarbij ze duidelijk sensatie zoeken. Het is niet omdat de densiteit - aandeel droge grondstoffen als hop, graan en gist - van een bier wat lager ligt dat je daarom minder kwaliteit hebt.

Volgens Vinken moet je een bier in zijn geheel bekijken. "Behalve de samenstelling heb je de smaak en de perceptie, de emotie van de consument. Jupiler heeft bijvoorbeeld een sterk imago. En wat de smaak betreft: Maes scoort bij Test-Aankoop juist goed bij het blind proeven. Niet slecht voor 'kattenpis' toch? In het algemeen wegen de smaakscores van de bieren in het onderzoek van Test-Aankoop veel te weinig door en zijn ze veel te weinig uitgewerkt". De bierkenner uit Ekeren is het wel eens met Test-Aankoop dat er duidelijkheid moet zijn voor de consument. "De informatie over densiteit en alcoholgehalte moet precies en betrouwbaar zijn".

Zestien van de zestig biermerken worden in de biertest van Test-Aankoop gebuisd vanwege een te lage densiteit. "Daar zitten negen huismerken van warenhuisketens bij", zegt Vinken. "Dat is op zich niet verwonderlijk, want de brouwers moeten voor de grootdistributie onder de kostprijs produceren. Dus moeten ze bezuinigen bij de productie en op het gebruik van grondstoffen. Het enige wat daar telt, is de prijs zo laag mogelijk te houden. Maar voor merken als Maes en Cristal kan het iets hogere watergehalte net zo goed te maken hebben met de evolutie van de smaak, namelijk de trend naar lichter bier".

Bron: Gazet van Antwerpen

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