nieuws

Strubbe brouwt eerste biofruitbier van het land

nieuws

Brouwerij Strubbe uit Ichtegem produceert als eerste brouwerij in België een biologisch fruitbier. Leireken Wilde Vruchten is een bier gebrouwen op basis van zes vruchten: granaatappel, kriek, aardbei, framboos, rode vlierbes en bosbes en de graansoort spelt. Brouwer Leo De Smedt van de nv Guldenboot uit Opwijk maakt zich sterk dat de Wilde Vruchten een succes wordt. "De belangrijkste afnemers van de Leirekenbieren waren al een tijd vragende partij voor een biologisch fruitbier".

21 JUNI 2008 – LAATST BIJGEWERKT OM 14 SEPTEMBER 2020 14:04

Brouwerij Strubbe uit Ichtegem produceert als eerste brouwerij in België een biologisch fruitbier. Leireken Wilde Vruchten is een bier gebrouwen op basis van zes vruchten: granaatappel, kriek, aardbei, framboos, rode vlierbes en bosbes. Het is de nieuwste telg van de Leirekenbieren na Boekweit Blond (2004), Boekweit Bruin (2005) en Witte Spelt (2005). Brouwer Leo De Smedt van de nv Guldenboot uit Opwijk maakt zich sterk dat de Wilde Vruchten een succes wordt.

"Het is niet evident om in het Belgische bier een gat in de markt te vinden. We richten ons daarom van dag één al op de nichemarkt van biobieren. De belangrijkste afnemers van de Leirekenbieren waren al een tijd vragende partij voor een biologisch fruitbier. Dat is geen gemakkelijke opgave, gezien het enorme mooie aanbod aan fruitbieren in ons land. Toch mogen we stellen dat de Wilde Vruchten uniek is door het gebruikte vruchtenpalet en omdat het biologisch is", zegt Leo De Smedt.

Nv Guldenboot brouwde de eerste jaren in de Brasserie de Silenrieux (Beaumont), maar was al vrij vlug op zoek naar een brouwerij met een grotere capaciteit. Begin dit jaar kwam men bij Brouwerij Strubbe uit Ichtegem terecht. "Leireken Wilde Vruchten is gebrouwen op basis van de graansoort spelt. Het bier staat voor een uitgekiende combinatie van biosap bestaande uit granaatappel, kriek en aardbei met toevoeging van framboos, rode vlierbes en bosbes. Het alcoholvolume bedraagt 5,2 procent", zegt Marc Strubbe.

Maître sommelier Gido Van Imschoot, technisch adviseur van de Hotel- en Toerismeschool Spermalie, gelooft in het eerste biologisch fruitbier van ons land. "De kleur is mooi, aantrekkelijk en ziet er uitnodigend uit. Ik stel vast dat de secundaire geuren van hoppebitter en kruidige aroma's sterk aanwezig zij naast deze van het fruit. In mijn ogen past dit biertje perfect bij kruidige gerechten met licht fruitige tonen", besluit Gido Van Imschoot. Leireken Wilde Vruchten is te verkrijgen in flessen (met kroonkurk) van 25 en 75 centiliter. Het bier is maximaal twee jaar houdbaar.(MP)

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