nieuws

Vlaams-Brabant ziet munt in kriekenteelt voor bieren

nieuws

Het Vlaams-Brabantse Proefcentrum Pamel en de Hoge Raad van Ambachtelijke Lambiekbieren lanceren een oproep voor zaailingen van Schaarbeekse krieken. Omwille van de specifieke vruchteigenschappen van deze krieken, en het feit dat de planten alsmaar zeldzamer worden, hebben beide instanties het plan opgevat om deze krieken opnieuw op een rendabele manier te gaan telen. Door hun specifieke eigenschappen geven Schaarbeekse krieken een meerwaarde aan streekproducten zoals lambiekbieren.

9 FEBRUARI 2018 – LAATST BIJGEWERKT OM 14 SEPTEMBER 2020 14:44

Lees meer over:
fruitteelt



Het Vlaams-Brabantse Proefcentrum Pamel en de Hoge Raad van Ambachtelijke Lambiekbieren lanceren een oproep voor zaailingen van Schaarbeekse krieken. Omwille van de specifieke vruchteigenschappen van deze krieken, en het feit dat de planten alsmaar zeldzamer worden, hebben beide instanties het plan opgevat om deze krieken opnieuw op een rendabele manier te gaan telen. Door hun specifieke eigenschappen geven Schaarbeekse krieken een meerwaarde aan streekproducten zoals lambiekbieren.
De struiken met Schaarbeekse krieken in de Zennevallei en Pajottenland worden steeds zeldzamer, waardoor lambiekbrouwerijen al jaren kampen met een tekort. Het proefcentrum van de provincie Vlaams-Brabant in Pamel wil een proefveld aanleggen voor de ontwikkeling van een struikvariant van de Schaarbeekse krieken. "Het betreft een variant die mechanisch gesnoeid en geoogst kan worden zodat deze krieken opnieuw op een economisch rendabele manier kunnen geteeld worden in het Pajottenland en de Zennevallei", aldus gedeputeerde Monique Swinnen, bevoegd voor land- en tuinbouw.
De initiatiefnemers zijn ervan overtuigd dat de Schaarbeekse krieken, zoals in het verleden, door hun specifieke vruchteigenschappen een sterke meerwaarde geven aan verschillende streekproducten, niet in het minst aan de ambachtelijke lambiekbieren. "Ze zorgen voor een ongelooflijke smaakbeleving: toffe zuren, droog in de mond, heel vineus", zei Armand Debelder van lambiekbrouwerij Drie Fonteinen een tijd geleden aan BRUZZ. Met 1.000 kilo krieken kan hij bijna 4.000 liter kriekenbier maken.
Dit is niet de eerste inspanning die gebeurt om de Schaarbeekse trots van weleer in ere te herstellen. Brouwerij Drie Fonteinen deed in 2016 een oproep aan tuineigenaars die kriekelaars hebben in de hoop zo een paar duizend kilo krieken in te zamelen. Voordien riep het erfgoedproject de Kriekenboomsage inwoners van Schaarbeek met een tuin op om één of meerdere kriekenbomen te planten. Aan dat project werkten de dienst Cultuur van de gemeente, de stedelijke bibliotheek en gemeenschapscentrum De Kriekelaar samen.
Wie in de wijde omgeving van het Pajottenland of de Zennevallei Schaarbeekse krieken heeft of weet staan, waaronder jonge zaailingen die uitgestoken mogen worden, mag dat melden aan het Proefcentrum Pamel via 054/32 08 46 of

proefcentrum.pamel@vlaamsbrabant.be

Bron: Belga / eigen verslaggeving

Beeld: brouwerij Oud Beersel

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