nieuws

"We willen lokale brouwgerst en tarwe doen herleven"

nieuws

Het Pajottenland stond ooit vol met brouwgerst en originele tarwelandrassen – met in hoofdzaak de Kleine Rosse van Brabant. Deze granen werden gebruikt voor dé terroirbieren bij uitstek: lambik, geuze en kriek. “Momenteel is minder dan drie procent van de granen, die gebruikt worden door Belgische brouwers, effectief van Belgische oorsprong”, verzucht Lucas Van den Abeele, coördinator van het granenproject van Brouwerij 3 Fonteinen. “En dat terwijl België het vierde grootste moutland ter wereld is.” Samen met 15 Brabantse landbouwers wil de brouwerij daar verandering in brengen.

23 JULI 2020 – LAATST BIJGEWERKT OM 24 JULI 2020 7:30



Het Pajottenland stond ooit vol met brouwgerst en originele tarwelandrassen – met in hoofdzaak de Kleine Rosse van Brabant. Deze granen werden gebruikt voor dé terroirbieren bij uitstek: lambik, geuze en kriek. “Momenteel is minder dan drie procent van de granen, die gebruikt worden door Belgische brouwers, effectief van Belgische oorsprong”, verzucht Lucas Van den Abeele, coördinator van het granenproject van Brouwerij 3 Fonteinen. “En dat terwijl België het vierde grootste moutland ter wereld is.” Samen met 15 Brabantse landbouwers wil de brouwerij daar verandering in brengen.

De teloorgang van Belgische brouwersgerst is te wijten aan de industrialisering en anonimisering van het landbouw- en voedselsysteem. “Zo verloor de Zennevallei, Brussel en het Pajottenland een deel van hun relevantie qua bierstijl, lokale geschiedenis, cultuur, traditie en socio-economische binding met de grond en hun boeren”, weet Lucas Van den Abeele, coördinator van het granenproject van Brouwerij 3 Fonteinen. “Honderd jaar geleden telde de lambikregio meer dan 90 lambikbrouwers en 250 geuzestekers.”

Daarom startte de brouwerij drie jaar geleden met de zoektocht naar lokale tarwe en gerst, gedreven door de koppige lijn van Gaston en Armand Debelder, de bezielers van het huidige 3 Fonteinen. Vandaag, en in een symbiose met vijftien lokale landbouwers staat er een sterk en veerkrachtig netwerk dat samenwerkt en samen werkt aan het herlocaliseren van de volledige graanketen: van graan tot geuze. “Daarnaast streven we naar een eerlijke en lange termijn-samenwerking tussen boer en afnemer”, zegt Lucas Van den Abeele.

Het netwerk coördineert de teelt van de verschillende granen, velden en boeren en doet ook onderzoek naar en vermeerdering van 22 oude gerstrassen en 35 originele tarwerassen. “We voeren testen uit op het veld en in de brouwerij om de specifieke technieken op het land af te stemmen met de dynamieken in de brouwketel en vice-versa”, legt Lucas Van den Abeele uit.

Binnen het netwerk telen alle boeren tarwe en gerst zonder het gebruik van pesticiden en kunstmest, maar zijn slechts de helft van hen officieel biologisch gecertificeerd. Dankzij de kennisuitwisseling tussen de boeren leren ze van elkaar over teelttechnieken en biologische landbouw zodat elke boer zijn ervaring kan delen en uitbreiden.

“Het einddoel is om een selectie van rassen te vinden die aangepast zijn aan zowel het Pajotse klimaat en de leemrijke bodem, specifieke biologische teeltmethoden en de vereisten van afnemers zoals mouterijen en brouwerijen, molenaars en bakkers”, aldus

Lucas Van den Abeele. Ondertussen telen de vijftien boeren samen zo'n 60 hectare tarwe en gerst tegen een eerlijke en onderling afgesproken prijs. "Een prijs die hen een toekomstperspectief biedt. Het is namelijk de gezamenlijke overtuiging dat de boer moet kunnen blijven leven van zijn ambacht."
Met deze samenwerking hoopt het netwerk de lokale landbouw veerkrachtig te maken voor mogelijke klimaat- en economische crises, het traditionele lambikbier nog meer in haar terroir te verankeren en de volledige streek op te waarderen. "Met deze manier van economisch denken – beginnen met kwaliteit aan een eerlijke prijs in plaats van alles aan de laagst mogelijke kost – hopen we meer boeren en afnemers (brouwers, molenaars, bakkers,...) te inspireren", klinkt het.
Ondertussen liggen de eerste lambikken met de uitsluitend lokaal geteelde granen te rijpen op vat, maar is het nog even wachten tot deze geassembleerd en gebotteld kunnen worden tot geuze. "We kijken uit naar samenwerkingen met andere brouwers, molenaars of bakkers om zo de authentieke smaak van de Brabantse granen terug op ons bord en in de fles te krijgen", besluit Lucas Van den Abeele.

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