



**BIERKULTUR IN BELGIEN  
LA CULTURE DE LA BIÈRE EN BELGIQUE  
BIERCULTUUR IN BELGIË**

BERICHT 2018-2019 – RAPPORT 2018-2019 – BERICHT 2018-2019

# INHALT

<b>BIER UND DER BIERSEKTOR   BIÈRE ET SON SECTEUR   BIER EN DE SECTOR</b>	<b>6</b>
AANTAL NIEUWE BROUWERIJEN	7
BELGISCHE CRAFT BEER-SCENE NIET VERGELIJKEN MET HET BUITENLAND	9
BIER EN GASTRONOMIE	11
DUURZAAMHEID EN ECOLOGIE	14
DAG VAN DE BIERCONSUMPTIE	17
BRASSEURS BELGES ET CHEVALIERS DU FOURQUET	18
DIE ERSCHLIESUNG EINES ERBES	20
FILIÈRE ORGE ET HOUBLON	22
DIALOGUE DIRECTE	25
<b>FACHWISSEN   SAVOIR-FAIRE   VAARDIGHEID</b>	<b>26</b>
ONDERZOEK: WERELDWIJD PIONIEREN MET GIST, MOUT EN KRUIDEN	27
BIERSYMPOSIA EN CONFERENTIES	29
L'OBSERVATOIRE S'INSTALLE	30
ERFGOED IN HEDENDAAGSE CONTEXT	31
MESURES DE TRANSMISSION ET SAUVEGARDE DU PATRIMOINE	32
INTERNATIONALE BIERWETTBEWERBE	35
<b>DIVERSITÄT   DIVERSITE   DIVERSITEIT</b>	<b>37</b>
EXPLOSIE AAN SMAKEN EN GEBRUIK VAN INGREDIËNTEN	38
BIER IN HET VERENIGINGSLEVEN	39
EXPLOSIE VAN HET GAMMA IN DE GROOTDISTRIBUTIE	40
GOÛTS À L'INFINI ET BIÈRES À 0,0%	42
BRASSÉE EN BELGIQUE	43
<b>SOZIALE ROLLE   ASPECT SOCIAL   SOCIAAL ASPECT</b>	<b>44</b>
DES CONCEPTS À LA BASE DE LA BIÈRE	45
BIER VERENIGT DE BELGEN	46
EVENEMENTEN EN FESTIVALS	47
BIÈRES D'ABBAYE: UNE TRADITION EN MOUVEMENT	48
BELGISCHE BIÈRES LEIDEN UNTER 'BELGIAN STYLE' - IMITATIONEN	49
BARS À BIÈRES SPÉCIALES	50

# VORWORT

Bier und die Bierkultur sind im gesellschaftlichen Leben Belgiens fest verankert. Es wird nicht nur täglich an verschiedenen Orten und zu verschiedenen Gelegenheiten getrunken, sondern ist auch ein wichtiges Bindeglied, das die belgische Identität und unser kulturelles Leben stets beeinflusst hat.

Im Jahr 2016 wurde die Bierkultur in Belgien in die Repräsentative Liste des immateriellen Kulturerbes der Menschheit aufgenommen. Besonderes Augenmerk legte die UNESCO dabei auf die Tatsache, dass die Bierkultur handwerkliches Können und Tradition mit Praktiken des sozialen Lebens verbindet. Im ganzen Land sind viele tausend Menschen, Organisationen, Männer und Frauen, Profis und Amateure an der Weiterentwicklung der Bierkultur beteiligt und zwar unabhängig davon, ob sie Bier brauen oder verkosten, oder die Bierkultur fördern.

Das Observatorium der belgischen Bierkultur hat daher bewusst entschieden, diese Dynamik und die stetige Weiterentwicklung des Kulturerbes bei der Ausarbeitung des ersten Berichts zum Ausdruck zu bringen. Anhand von vier Hauptthemen - Bier +, Handwerkskunst, Vielfalt und die soziale Rolle- werden alle Akteure angesprochen. Der vorliegende Bericht möchte sich zunächst ganz bewusst darauf beschränken, ein allgemeines Bild der Bierkultur in Belgien zu skizzieren.

**Viel Spaß beim Lesen und ... Prost!**

## AVANT-PROPOS

La bière et la culture de la bière sont fermement ancrées dans la société belge. En plus d'être consommée quotidiennement à différents endroits et à différentes occasions, la bière constitue aussi un lien important qui a toujours influencé l'identité belge et notre vie culturelle.

En 2016, la culture de la bière en Belgique a été inscrite sur la liste représentative du patrimoine culturel immatériel de l'humanité. À cette occasion, l'UNESCO a accordé une attention particulière au fait que la culture brassicole allie artisanat et tradition aux pratiques de la vie sociale. À travers tout le pays, des milliers de personnes, d'organisations, d'hommes et de femmes, de professionnels et d'amateurs s'impliquent pour faire perdurer cette culture de la bière, que ce soit en la brassant, en la goûtant ou en la promouvant.

Lors de l'élaboration de son premier rapport, l'Observatoire de la culture brassicole en Belgique a donc délibérément décidé d'exprimer ce dynamisme et ce développement constant du patrimoine culturel. Tous les acteurs seront abordés au travers de quatre thèmes principaux : bière +, artisanat, diversité et rôle social. Le présent rapport se limite délibérément à dresser un tableau général de la culture brassicole en Belgique.

**Bonne lecture et ... santé !**

## VOORWOORD

Bier en de biercultuur zijn een vaste waarde in het maatschappelijk leven in België. Het wordt niet alleen dagelijks op verschillende plaatsen en bij verschillende gelegenheden gedronken, maar is ook een belangrijke schakel die de Belgische identiteit en ons culturele leven voortdurend heeft beïnvloed.

In 2016 werd de Belgische biercultuur opgenomen in de representatieve lijst van het immaterieel cultureel erfgoed van de mensheid. Hierbij legde UNESCO vooral de nadruk op het feit dat de biercultuur vakmanschap en traditie in verbinding brengt met sociale gebruiken. In het hele land dragen duizenden mensen, organisaties, mannen en vrouwen, professionelen en amateurs hun steentje bij aan de verdere ontwikkeling van de biercultuur; of ze nu bier brouwen of proeven, of de biercultuur steunen.

Het Observatorium voor de Belgische biercultuur heeft daarom bewust besloten om deze dynamiek en de voortdurende ontwikkeling van het cultureel erfgoed op te nemen in de opstelling van het eerste verslag. Alle actoren komen aan bod aan de hand van vier hoofdthema's: bier+, vakmanschap, diversiteit en de sociale rol. Het doel van dit verslag is in eerste instantie heel bewust beperkt tot het schetsen van een algemeen beeld van de biercultuur in België.

**Veel leesplezier en ... proost!**

# BIER UND DER BIERSEKTOR BIERE ET SON SECTEUR BIER EN DE SECTOR

## AANTAL NIEUWE BROUWERIJEN

### EVOLUTIE PRODUCENTEN

In weinig landen ter wereld laait de discussie over het onderscheid tussen brouwerijen en bierfirma's zo hoog op als in België. Ter zake ontbreekt het aan een duidelijke omkadering, communiceren bierfirma's niet altijd openlijk over het niet zelf brouwen en misleiden zij consumenten veelal met een bedrijfsnaam waarin de term brouwerij voorkomt. Omschrijvingen zoals een 'warme' en een 'koude' brouwerij, naar het voorbeeld van de warme en de koude bakker, streven naar meer duidelijkheid maar geraken niet echt ingeburgerd.

Goed uitgebouwde brouwerijen met eeuwen ervaring en traditie zijn de perfecte 'incubator' voor jonge ondernemers die zich in het bierlandschap willen begeven. Soms zijn bierfirma's inderdaad een puur marketingverhaal en hebben ze ook geen ambitie om zelf te brouwen. Niet zelden is het een manier om het risico van de opstart te beperken. Men begint als bierfirma en groeit dan door naar een eigen brouwerij. Dit brengt frisse ideeën binnen in bestaande brouwerijen terwijl de nieuwkomers genieten van de kennis en ervaring die aanwezig is. Investeringen worden vergemakkelijkt omdat ze reeds afzet hebben kunnen opbouwen met een productie in brouwerijen als Anders, De Proefbrouwerij of De Graal die zich zijn gaan specialiseren in het brouwen van bier voor derden. Daar tegenover staat dat een brouwerij zoals du Bocq de productie voor derden nagenoeg volledig heeft stopgezet en zich is gaan focussen op de eigen merken.

Brouwerijen zoals Brasserie de la Senne, de Antwerpse Brouw Compagnie en brouwerij De Ranke volgden het traject van bierfirma naar een eigen brouwerij. Recentere bouwden ook Het Nest en The Musketeers een eigen plek om volledig op eigen voeten te kunnen staan en nam Corsendonk-brouwerij Keersmaekers de brouwerij du Bocq uit Purnode over waarmee zij al jarenlang samenwerken.

### GROEIENDE BELANGSTELLING

De laatste jaren is er een vernieuwd en groeiend interesse om zich op bier toe te leggen. Bierfirma's tasten de markt af. Opvallend is dat steeds meer bierfirma's investeren om met een eigen brouwerij verder te kunnen. De wil om verder te b(r)ouwen aan de Belgische biercultuur is in ieder geval groot. Het vertrouwen is groot, maar de vraag is of allen zich kunnen handhaven in een beperkte, lokale, Belgische markt. Meermaals rijzen er ook vragen omtrent de kwaliteit van de bieren die worden aangeboden.

### BRON VAN DIVERSITEIT

Hoewel veel nieuwkomers zich binnen bestaande bierstijlen bewegen en er een eigen twist aan geven, zijn er even goed uitzonderingen die doelbewust kiezen voor traditionele bierstijlen zoals lambiek en roodbruin. Bestaande lambiekbrouwerijen breiden uit (vb.: 3 Fonteinen met Lambic O droom, Brouwerij Boon met nieuwe brouwezaal en extra opslagruimte) en er zijn nieuwe spelers op de markt (vb.: Brouwerij Den Herberg die een lambiek lanceert, Lambiek Fabriek die in samenwerking met Belgoo lambiekbieren aanbiedt). De revival is er dus zeker niet enkel om mee te surfen op een wereldwijde bierhype, maar ook vanuit het besef dat we een cultuur en eigenheid hebben die het investeren waard is.

	BROUWERIJEN	BIERFIRMA'S	TOTAAL
2014	168	99	267
2015	191	112	303
2016	224	138	362
2017	258	172	430
2018 <sup>1</sup>	292	213	508
2019	315	232	547

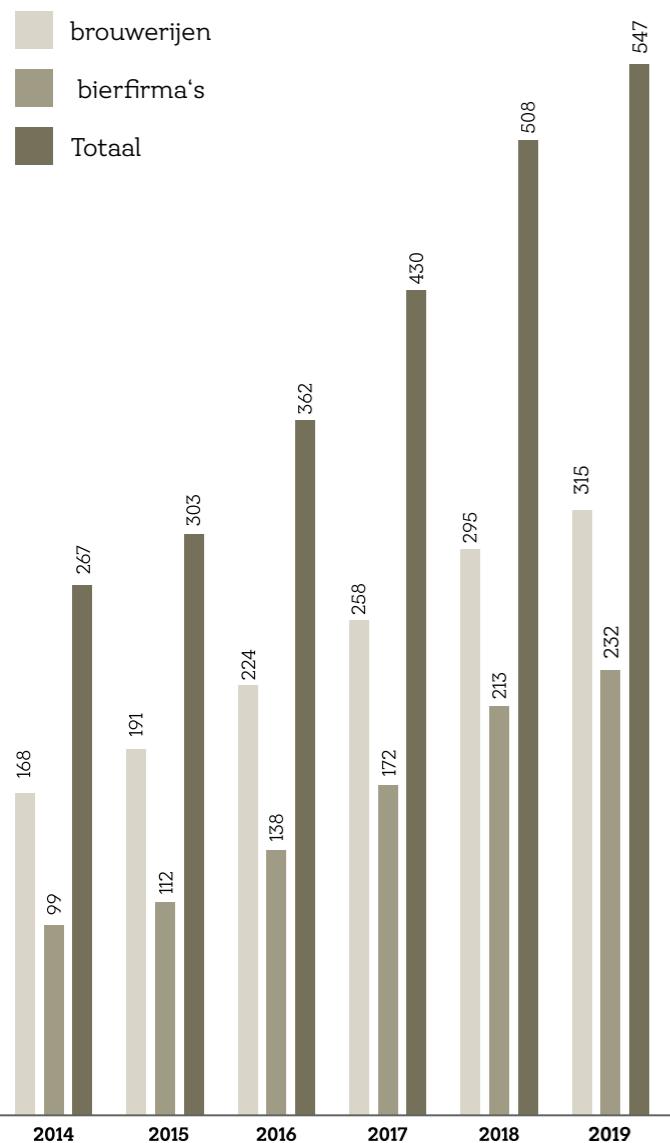
Omschrijvingen zoals een 'warmer' en een 'koude' brouwerij, naar het voorbeeld van de warme en de koude bakker, streven naar meer duidelijkheid maar geraken niet echt ingeburgerd.

[www.zythos.be](http://www.zythos.be)  
[www.belgianbrewers.be](http://www.belgianbrewers.be)

## BELGISCHE CRAFT BEER-SCENE NIET VERGELIJKEN MET HET BUITENLAND

### ANTAAL PRODUCENTEN

23 OKTOBER 2018



<sup>1</sup> Aantallen tot en met oktober 2018

"Je kan de Belgische craft beer-scene niet vergelijken met datgene wat zich in het buitenland afspeelt. In België kan de consument terugvallen op een basis die er elders niet is. Craft beer-brouwers moeten dan ook concurreren met gevestigde brouwerijen die innoveren en die beschikken over aangepaste structuren en distributiekanalen", zegt Charles Leclef, die in opdracht van de Belgische Brouwers meer dan honderd jonge en kleine brouwerijen bezocht.

De voorbije jaren is het aantal brouwerijen in België meer dan verdubbeld door de opmars van nano-, pico- en micro-brouwerijen. De nieuwkomers kan je opdelen in drie groepen. De eerste groep zijn doorgaans heel enthousiaste hobbybrouwers die tussen zo'n 50 en 250 hl per jaar brouwen. Hun activiteit is sterk individueel gebonden. Er zit niet meteen een verdienmodel en een structuur achter. Zij ervaren dat brouwen (en reinigen) veel meer tijd vergt dan gedacht en houden het bewust kleinschalig. Lijnrecht daar tegenover staat de tweede groep die geïnvesteerd heeft in een moderne en een grote installatie waarmee zij vlot 10.000 hl of meer kunnen brouwen. Omdat het hen vaak ontbreekt aan een commercieel model om hun eigen merken te positioneren, brouwen zij hoofdzakelijk voor derden. Binnen enkele jaren zal blijken of zij succesvol zijn en zich kunnen handhaven. Tussen beide uitersten bevindt zich een middengroep die organisch is gegroeid, die wat eigen merken heeft en occasioneel wat voor derden brouwt. Zij brouwen zo'n 2.000-3.000 hl per jaar maar kunnen niet echt doorgroeien tenzij er flink wordt geïnvesteerd in personeel, materieel en distributie.

### EXPORT VERGT LOKALE VERANKERING EN MEERWAARDE

Export is beperkt aanwezig, uitgezonderd voor brouwerijen die zich daarop toespitsen en die bijvoorbeeld in opdracht van een buitenlandse klant of bierfirma gaan brouwen. "De vraag is dan hoe je dat gaat positioneren? Als 'in België gebrouwen' of als 'Belgisch bier'? Ik denk dat je het Belgisch imago alleen maar kan uitspelen wanneer je voldoende sterk bent verankerd in België, je bieren ook in je eigen regio worden gedronken en je dat ook als meerwaarde kan uitspelen", aldus Charles Leclef.

## INNOVEREN IS NIET EVIDENT

"Sommigen proberen niet-klassieke bieren in de markt te zetten en te innoveren maar het is niet evident, omdat ook gevestigde Belgische brouwerijen innoveren en zij reeds over structuren en distributiekanaal beschikken", verduidelijkt Charles Leclef. "Je kan de Belgische craft beer-markt niet vergelijken met een buitenlandse, zoals bijvoorbeeld de Italiaanse waar geen speciaalbieren aanwezig waren. In België moet je optoren tegen de decennialange kracht van een erg diverse biercultuur. Craft beer was hier al ingeburgerd nog voor dat begrip werd gelanceerd".

"De meeste nieuwkomers beperken zich tot klassiekers als blond, bruin en tripel. Het zijn vaak goede bieren. Maar je kan je afvragen welke meerwaarde zij bieden. Anderen wagen zich aan niet-klassieke bieren en positioneren die in segmenten zoals 'zuur bier', 'spontane gisting' of 'hout verzuurd' zonder rekening te houden met het specifieke karakter en het vakmanschap dat vereist is om dergelijke bieren te brouwen. Dat resulteert meermaals in louter technische fouten, afgezien van foute smaken, zoals extreem zuur. Velen praten over kwaliteit, sommigen hebben een perfecte installatie, bij anderen is er nog wat werk aan. Zij evalueren hun brouwsels onvoldoende kritisch en beseffen niet altijd dat je wat niet goed is, moet doorspoelen".

## CONSUMENT HEEFT ZIJN VASTE WAARDEN

"Zeker voor extreme brouwsels is de doelgroep heel beperkt. Je kan gemakkelijk een container vullen en exporteren, maar daarom kan je die bieren bij gebrek aan een binnenlandse distributie nog niet kwijt in eigen land", vervolgt Charles Leclef. "Bovendien heeft België een enorm bieraanbod en is de kans reëel dat een consument na twee-, driemaal proeven teruggrijpt naar zijn vaste waarden."

Hoe dan ook ervoer Charles Leclef tijdens zijn 'ronde van België' dat er overal met heel veel passie wordt gebrouwen. Niet zelden was hij bijzonder aangenaam verrast en zelfs verwonderd. Maar tegelijk is hij heel benieuwd hoe de craft beer scène binnen enkele jaren zal ogen.



# BIER EN GASTRONOMIE

## HILAIRE SPREUWERS (NATIONAL CULINARY TEAM) BIERBELEVING CREËREN BIJ DE MAALTJD

Biergastronomie, en meer specifiek het combineren van bier met gerechten, wint sinds een viertal jaar aan belangstelling. "Sterrenrestaurants en steeds meer brasseries en bistro's presenteren hun gasten een stukje bierbeleving door gerechten te serveren met aangepaste bieren", zegt Hilaire Spreuwers, gastronomie-consultant Horeca Vlaanderen en team manager National Culinary Team.

## CHEFS COMBINEREN ZELF

Voor toprestaurants is biergastronomie minder evident omdat zij het vooral moeten hebben van hun marge op wijn en zij ook sterker worden geconfronteerd met de vraag naar alcoholvrije dranken. Niettemin zijn er mooie voorbeelden van sterrenrestaurants die bier combineren met gerechten, desserts of een bordje kaas. Hof van Cleve (Kruishoutem), Hertog Jan (Zedelgem) en Château du Mylord (Ellezelles) zijn ongetwijfeld referenties in het segment van de topgastronomie.

"Brasseries en de betere dorpsrestaurants zijn goed bezig met het creëren van bierbeleving", geeft Hilaire Spreuwers aan. "Bovendien komt de belangstelling voor biergastronomie van onderuit. Het zijn de chefs zelf die bier en gerechten gaan combineren, waardoor het veel gemakkelijker is geworden om de boodschap over bier en gastronomie te verspreiden. Diverse brouwerijen, zoals Swinkels Family Brewers Belgium (Palm en Rodenbach) en Duvel Moortgat, nemen hierin het voorouw en suggereren zelfs combinaties van bieren en bijhorende gerechten".

Brouwerijen zoals Dubuisson, Mont St. Jean (Waterloo), Swinkels Family Brewers Belgium (Palm en Rodenbach), Het Anker en De Halve Maan evenals de trappistenbrouwerijen van Chimay, Orval en Westmalle serveren biergastronomische gerechten in een aanpalende of nabijgelegen eigen horecazaak.

## BIER ALS BEGELEIDENDE DRANK

"Waar men het vroeger had over koken met bier wordt bier nu vooral beschouwd als de drank die het gerecht perfect begeleidt", stelt Hilaire Spreuwers vast. "Chefs presenteren nog niet altijd de juiste of meest geslaagde combinaties maar zij doen steeds meer moeite om een bier te koppelen aan een gerecht. Zij zoeken almaar meer naar bieren van lokale of regionale brouwerijen of bierfirma's en gaan daarmee aan de slag. Het ontbreekt evenwel nog aan het brengen van het juiste bieverhaal aan de klant. Men vertelt nog te veel het verhaal van de brouwerij en het bier en licht zelden toe waarom men dat specifieke bier suggereert bij of combineert met een gerecht".

Naast horecazaken zetten ook catering-bedrijven die zich specialiseren in event catering steeds meer in op biergastronomie. Op vraag van ondernemingen, organisaties en evenementen worden steeds meer recepties en diners georganiseerd waarin bieren en gerechten worden gecombineerd.

[www.horecavlaanderen.be](http://www.horecavlaanderen.be)  
[www.palm.be](http://www.palm.be)  
[www.duvel.be](http://www.duvel.be)  
[www.dubuisson.com](http://www.dubuisson.com)  
[www.waterloo-beer.com](http://www.waterloo-beer.com)  
[www.hetanker.be](http://www.hetanker.be)  
[www.halvemaan.be](http://www.halvemaan.be)  
[www.chimay.com](http://www.chimay.com)  
[www.orval.com](http://www.orval.com)  
[www.trappistwestmalle.be](http://www.trappistwestmalle.be)

## BIERGASTRONOMISCHE RESTAURANTS

't Hommelhof, Watou, [www.hommelhof.be](http://www.hommelhof.be)  
't Rusteel, Gullegem, [www.rusteel.be](http://www.rusteel.be)  
't Zilte, Antwerpen, [www.tzilte.be](http://www.tzilte.be)  
3 Fonteinen, Beersel, [www.3fonteinenrestaurant.com](http://www.3fonteinenrestaurant.com)  
Bier Circus, Brussel, [www.bier-circus.be](http://www.bier-circus.be)  
Botteltje, Oostende, [www.hotelbotteltje.be](http://www.hotelbotteltje.be)  
De Heeren van Liedekercke, Denderleeuw, [www.heerenvanliedekercke.be](http://www.heerenvanliedekercke.be)  
Fleur de Sel, Kasterlee, [www.fleur-de-sel.be](http://www.fleur-de-sel.be)  
In 't Spinnekopke, Brussel, [www.spinnekopke.be](http://www.spinnekopke.be)  
Grand Café De Rooden Hoed, Antwerpen, [www.deroodenhoed.be](http://www.deroodenhoed.be)  
Le Château du Mylord, Ellezelles, [www.mylord.be](http://www.mylord.be)  
Les Brigittines, Brussel, [www.lesbrigittines.be](http://www.lesbrigittines.be)  
Nuëtnigenough, Brussel, [www.nuetnigenough.be](http://www.nuetnigenough.be)  
Restobières, Brussel, [www.restobieres.eu](http://www.restobieres.eu)  
Sir Kwinten, Lennik, [www.sirkwinten.be](http://www.sirkwinten.be)  
Vaudrée, Angleur, Luik, Barchon, Juprelle, Boncelles, Messancy, Oreye, [www.vaudree-concept.be](http://www.vaudree-concept.be)

## EVENT CATERING

J&M Catering Services, Schelle, [www.jmcatering.be](http://www.jmcatering.be)  
Coeur Catering, Gent, [www.coeurcatering.be](http://www.coeurcatering.be)  
Belgocatering, Aalst, [www.belgocatering.be](http://www.belgocatering.be)

## LOGEREN BIJ DE BROUWER

Geïnspireerd door de Belgische biercultuur bouwde de familie Desimpelaere in Oostende het voormalige hotel Marion om tot Hotel Botteltje. Het driesterrenhotel telt 15 stijlvolle themakamers waarin telkens een brouwerij of een bepaald bier wordt voorgesteld. Als welkomstdrink vinden de gasten in de koelkast twee bieren van de respectieve brouwerij. Soms krijgen zij gadgets zoals een kaboutermuts van La Chouffe of een zotskap van Brugse Zot. Het concept van Hotel Botteltje slaat aan, want hotelgasten reserveren een specifieke kamer of willen in het restaurant een gerecht waarin 'hun' bier is verwerkt.

Bij de renovatie van Hotel Carolus, op de site van Gouden Carolus-brouwerij Het Anker in Mechelen, werd sterker gefocust op bierbeleving. Steeds meer gasten reserveren een arrangement waarin een bierge maaltijd, een bezoek aan de brouwerij en de whiskystokerij De Molenberg zijn begrepen.

Naast brouwerij Sint-Bernardus in Watou heropende Het Brouwershuis als een bed-and-breakfast met acht gastenkamers. In Tielrode bouwde brouwerij VBDCK de oude brouwerswoning om tot een verblijf met acht gastenkamers.

Enkele jaren geleden werd in het kasteel van Grandvoir, nabij Neufchâteau, een hotel met acht kamers, restaurant en zalen geopend. Goed een jaar geleden werd in de voormalige hoeve de huisbrouwerij Terre de Vaurien opgestart.



[www.hotelbotteltje.be](http://www.hotelbotteltje.be)  
[www.hetanker.be](http://www.hetanker.be)  
[www.brouwershuis.com](http://www.brouwershuis.com)  
[www.vbdck.be](http://www.vbdck.be)  
[www.terredavaurien.be](http://www.terredavaurien.be)  
[www.chateaugrandvoir.be](http://www.chateaugrandvoir.be)

## DUURZAAMHEID EN ECOLOGIE

### MINDER WATER, ENERGIE EN VRACHTWAGENS DUURZAAM EN KLIMAATNEUTRAAL BROUWEN

Aandacht voor milieu, klimaat en duurzaamheid ontgaat de Belgische brouwers niet. Kleine en grote brouwerijen zetten fors in op minder water- en energieverbruik en minder CO2-uitstoot. Negen brouwerijen sloten een overeenkomst met de Vlaamse overheid om hun waterverbruik tegen 2022 aanzienlijk te verminderen.

Voorlopig engageren zich negen brouwerijen in dit vier jaar durende project. Andere brouwerijen kunnen later nog toetreden. De brouwerijen worden in deze oefening bijgestaan door de Vlaamse Milieumaatschappij, het Departement Omgeving en het Vlaams Kenniscentrum Water (Vlakwa).

Water is niet alleen het hoofdbestanddeel van bier, het is ook een belangrijke hulppbron voor reiniging van installaties, spoeling, koeling, stoomproductie, enzovoort. Duurzaam omgaan met water is een prioriteit omdat men ook in de toekomst kwalitatief water nodig heeft om bieren te blijven brouwen. Om duurzamer met water om te gaan, kunnen brouwerijen maatregelen nemen om de totale hoeveelheid verbruikt water te verminderen of alternatieve waterbronnen in te roepen, zoals gerecycleerd water, om de druk op kwetsbare grondwaterlagen te verminderen. Hierbij heeft iedere brouwerij haar eigenheid en haar individuele (resterende) reductiemogelijkheden. Elke brouwerij zal op basis van een persoonlijke waterbalans, haar individuele maatregelen kiezen.

Ook wil men gezuiverd proceswater gaan hergebruiken als reinigingswater of irrigatiewater voor nabijgelegen landbouw- en natuurprojecten.



### GROENSTE BROUWERIJ

Brouwerij Huyghe investeerde reeds in een duurzame bierproductie waarin warmterecuperatie en waterzuivering centraal staan. Tot 70% van het afvalwater wordt gerecupereerd als spoelwater. Wanneer er in 2008 nog 8,6 liter water nodig was om 1 liter bier te brouwen dan is dat volume nu verminderd tot 3 liter water. Als 'groenste brouwerij' staat Huyghe vandaag al voor 100% groene energie en 65% hergebruik van gezuiverd afvalwater.

In de trappistenabdij van Westmalle werd een gelijkaardig project gerealiseerd. Door warmterecuperatie wordt er zo'n 15% energie bespaard. Wanneer ook de warmte van de koelgroepen en de restwarmte van de waterzuivering tot op niveau van drinkwaterkwaliteit kan worden gerecupereerd, wordt Westmalle vanaf 2020 een klimaatneutrale brouwerij.

AB InBev ontwikkelde in Leuven een innovatieve techniek voor energievriendelijk brouwen. Door het wort niet langer te koken maar op te warmen met behulp van gasbellen kan men brouwen met minder hitte, minder water en minder CO2-uitstoot. Deze technologie wordt reeds toegepast in de brouwerij van Jupille. AB InBev wil deze gepatenteerde techniek delen met andere brouwerijen.



### MINDER VRACHTWAGENS

Twee jaar geleden opende De Halve Maan een 3,2 km lange bierpijpleiding tussen de brouwerij in het hartje Brugge en de bottelarij in een bedrijfsvzone aan de stadsrand. Tot die tijd reden er vrijwel dagelijks vijf tankwagens heen en weer tussen beide sites. Door de ingebruikname van de bierpijpleiding wordt het zware verkeer in dit stukje van de middeleeuwse Brugse binnenstad met 85% verminderd.

Brasserie des Légendes nam eveneens een pijplijn van enkele honderden meters in gebruik om het bier tussen brouwerij en bottelarij te transporteren.

Omdat er ook op het vlak van distributie aardig wat stappen kunnen worden gezet om de mobiliteitsproblemen en de CO2-uitstoot van het vrachtvervoer te verminderen, startten het Vlaams Innovatieplatform voor de Logistieke sector (VIL), AB InBev, Coca-Cola European Partners (Chaudfontaine) en Delhaize in 2018 een gezamenlijk distributieproject op. Vol- en leeggooi worden per goederentrein vervoerd tussen de respectieve distributiecentra. Hierdoor haalt men jaarlijks 5000 vrachtwagens van de wegen, wat leidt tot een CO2-reductie van 10 tot 15%.

Lambiekbrouwerij Lindemans vervoert containers voor export naar de VS en China sinds kort via een binnenvaartschip vanuit de haven van Brussel naar die van Antwerpen voor overzeese export. Hierdoor worden alleen voor export naar de VS 600 vrachtwagens per jaar van de weg gehaald.

#### Festivalbekers worden zitbanken

De meer dan 500kg PET afval die in 2017 werd verzameld, gesorteerd en gerecycleerd op het Tomorrowland-muziekfestival in Boom werd door AB Inbev met behulp van een 3D-printer verwerkt tot zitbanken.

#### Samenwerking met maatwerkbedrijven

Verschillende brouwerijen werken samen met maatwerkbedrijven die mensen tewerkstellen die niet in het 'reguliere' arbeidscircuit terecht kunnen. Zij worden bijvoorbeeld ingeschakeld voor het vullen van geschenk- en exportdozen.

#### Streekeigen bos herstellen

Brasserie des Légendes in Irchonwelz compenseerde haar uitbreidingsplannen met de aankoop van een 7.000m<sup>2</sup> groot terrein langs de Dender. In samenwerking met Natur'art werd een streekeigen bos met vijver aangelegd ten behoeve van de lokale fauna en flora.

#### Herbebossing in Zambia

Duvel Moortgat investeert de eerstkomende drie jaar 100.000 euro per jaar in de herbebossingsprojecten van WeForest en BOS+ in België en Afrika (Zambia). Met deze investering kunnen die organisaties dit jaar al 128 hectare – dat zijn zo'n 250 voetbalvelden! – nieuwe bossen planten. Het Zambiaans project is gekoppeld aan kwalitatieve, lokale tewerkstelling.

#### Zelf elektriciteit opwekken

AB Inbev investeerde in een biogasinstallatie om elektriciteit op te wekken. Brouwerij Huyghe sloot een windenergiecontract af met de exploitant van een windmolenpark op zee, terwijl Alken-Maes elektriciteit opwekt via zesduizend zonnepanelen en een warmtekrachtkoppeling.

#### Brouwen met rivierwater

Bierconsumentenvereniging Heerlijk Objectief Proeven (HOP), heeft in samenwerking met het aardappelbedrijf Agristo en micro-brouwerij Toye uit Kortrijk-Marke een bier gebrouwen met gezuiverd water uit de Leie.

## DAG VAN DE BIERCONSUMENT

#### BIERCULTUUR ONTDEKKEN

De Federatie van Belgische Drankenhandelaars (FeBeD) organiseert al bijna 10 jaar de 'Dag van de Drankenhandelaar' in het vierde weekend van november. Die dag worden de drankenhandelaars en hun klanten in de kijker gezet. Sinds 2017 richten FeBeD, bierconsumentenvereniging Zythos, de Federatie van Belgische Brouwers en HoReCa Vlaanderen zich op onze brede Belgische biercultuur en de bierconsumenten.

Het idee om een 'Dag van de Bierconsument' in het leven te roepen was dus snel geboren en een eerste editie vond plaats op 9 september 2017. De vier verschillende organisaties achter het concept, roepen hun leden op om die dag iets speciaal te doen rond bier en de klant een speciale bierervaring te bezorgen. Voortaan staat de tweede zaterdag van september dus stevast in het teken van de bierconsument.

#### LANGSTE TOOST

Het aanbod aan activiteiten is zeer divers. Zo kon men op 9 september 2018 doorheen heel Vlaanderen toosten, proeven, degusteren, fietsen en wandelen rond bier. Zowel de bierkenner als de doordeweekse bierliefhebber vinden in het aanbod een activiteit die hen op het lijf geschreven is. De initiatieven variëren van kleinschalig en lokaal tot een stuk ambitieuzer, zoals onder andere de Brugse Autonome Bieproevers bewijzen. Zij ondernamen voor de tweede maal een poging om het wereldrecord van de langste toost op naam van Brugge te zetten. Daarvoor was een gemoedelijke domino van meer dan 1274 klinkende mensen nodig. Jammer genoeg mislukte de recordpoging omdat er zo'n 240 mensen te weinig kwamen opdagen. Volgend jaar komt dan ook ongetwijfeld een nieuwe poging. Andere voorbeelden van die dag zijn een authentieke kroegentocht in Brussel, degustaties in drankenhandels in Mechelen en Ertvelde, het samen delen en becommentariëren van kelderresten en speciale brouwsels in Diest en Zottegem.

De samenwerking van verschillende partners rond het thema bier komt echt op gang.



[www.zythos.be](http://www.zythos.be)  
[www.belgianbrewers.be](http://www.belgianbrewers.be)  
[www.febed.be](http://www.febed.be)  
[www.horecavlaanderen.be](http://www.horecavlaanderen.be)

# BRASSEURS BELGES ET CHEVALIERS DU FOURQUET

## UNE FÉDÉRATION ET UNE CHEVALERIE POUR REPRÉSENTER LE SECTEUR

Les brasseurs belges sont plusieurs centaines, et chacun développe sa propre stratégie. Une fédération, les Brasseurs belges, à laquelle adhèrent 67 brasseries du Royaume, défend cependant la cause de l'ensemble du secteur. La Chevalerie du Fourquet des Brasseurs, elle, est la descendante directe de la guilde des brasseurs qui a vu le jour à la fin du Moyen-Âge.

Sur la Grand-Place de Bruxelles, les Brasseurs belges sont aujourd'hui la seule corporation à être encore logée dans la maison acquise au XXVIIe siècle. Plusieurs associations de brasseurs coexistaient au début du XXe siècle, avant qu'une seule et unique « Confédération des brasseries de Belgique » ne soit créée en 1971.

Le président des Brasseurs belges, Jean-Louis Van de Perre, souhaite agrandir le cercle et doubler le nombre de membres d'ici fin 2019. « Nous voulons être une seule famille », explique-t-il. Pas question d'introduire des entreprises qui fabriquent de la bière à façon, mais la fédération va tout de même revoir deux de ses critères d'accès. Le seuil de production, établi actuellement à 3000 hectolitres, va être supprimé afin d'accueillir de plus petits acteurs. Dans le même ordre d'idée, il ne sera plus indispensable pour une brasserie d'attendre cinq ans d'existence pour prétendre à une place au sein de la fédération. Le candidat devra tout de même assurer qu'il est en conformité avec l'Agence fédérale pour la sécurité de la chaîne alimentaire (AFSCA) et avec les accises.

## UN PEU DE PROMOTION

La fédération a essentiellement un rôle de défense des intérêts de la collectivité. Elle monte au créneau lorsque, par exemple, la France, première destination à l'exportation des breuvages belges, décide d'augmenter les accises en ayant soin de préserver le vin.

Jusqu'en 2014, la fédération n'assurait pas la promotion de la bière. La consommation sur le marché national baissant au fil des ans, il a cependant été décidé de lancer la campagne « Fiers de nos bières ». « Nous avons réalisé cette campagne parce que le Belge n'est pas assez chauvin avec ses bières », explique Ann Vanlerberghe, responsable de la communication des Brasseurs belges.

Signe des temps actuels où la bière veut se défaire de son image parfois machiste, c'est une femme, Nathalie Poissonnier, qui est devenue directrice de la fédération en septembre 2018. « De nombreuses femmes consomment de la bière autour de moi, et l'ensemble de la gent féminine représente un gros potentiel », estime-t-elle.

Fondée en 1946, la Chevalerie du Fourquet des Brasseurs nomme, elle, chaque année des chevaliers d'honneur, soit des personnalités issues des mondes académique, économique, politique ou culturel qui ont rendu de « fiers services » à la profession brassicole.

## ENCADRÉS BBW ET BBW

La fédération, qui dispose d'un petit musée sur la bière au sous-sol de la Maison des Brasseurs, est inévitablement impliquée dans le projet de création d'un temple de la bière à la Bourse de Bruxelles. Le bâtiment a été repris par la Ville qui a décidé de le rendre au public par le biais d'un vaste projet architectural. Dans une partie du bâtiment sera logé le Belgian Beer World, un centre d'expérience autour de la bière belge, qui abordera la boisson nationale sous différents aspects, sans privilégier l'une ou l'autre marque. L'ouverture est prévue pour 2020 ou 2021.

Les Brasseurs belges organisaient en septembre 2018 la vingtième édition du Belgian Beer Weekend sur la Grand-Place. Ils ont tenu à ne pas changer la recette de l'événement, à savoir un rassemblement d'une cinquantaine de leurs membres sur la Grand-Place. « Plus que jamais pour cette édition anniversaire et dans la foulée de la reconnaissance de la culture de la bière belge à l'UNESCO, nous avons tenu à maintenir des éléments qui nous ont directement permis d'obtenir cette reconnaissance : le défilé des charrettes historiques et des confréries, la présentation du concept Bob par lequel tout automobiliste s'engage à une consommation responsable, etc. », explique Mme Vanlerberghe. Toujours dans un souci de modération, le slogan Respect 16 a été créé et même relancé fin 2016 en collaboration avec les trois fédérations horeca de Belgique. Les cafetiers et les brasseurs s'engagent à ne pas servir de bières à des clients de moins de 16 ans.

« **ÊTRE  
UNE SEULE  
FAMILLE** »

## DIE ERSCHLIEßUNG EINES ERBES

### BIERERLEBNIS

Das Antragsverfahren und die letztendliche Eintragung der belgischen Bierkultur in die Liste des immateriellen Kulturerbes der UNESCO hat bei vielen Menschen ein Bewusstsein dafür geschaffen, dass das, was wir bislang für selbstverständlich gehalten haben, durchaus etwas Besonderes ist: eine Kultur, die mehr Beachtung verdient. Verschiedene Brauereien haben sich daher verstärkt darum bemüht, ihr eigenes Erbe der Öffentlichkeit zugänglich zu machen. Darüber hinaus erhalten ‚alte‘ Brauereien immer häufiger einen neuen Nutzungszweck, um so das Erbe für die Nachwelt zu erhalten.

### NEUE NUTZUNG FÜR HISTORISCHES ERBE

Unsere Brauereistandorte können nicht nur mit einer außergewöhnlichen Architektur aufwarten, sondern häufig auch mit einer zentralen Lage in den Dörfern und Städten. Oft genug sind sie vor Ort ein Wahrzeichen. Brauereien haben seit jeher immer auch eine soziale Rolle gespielt, die nicht verloren gehen sollte. Die Eintragung hat dafür gesorgt, dass die Gemeinschaften diese Standorte inzwischen mit anderen Augen sehen und nicht mehr nur den Brauereipromotoren freie Hand lassen. Mit Respekt vor der ursprünglichen Funktion und Verankerung vor Ort wurde in den vergangenen Jahren an der Umgestaltung von Brauereistandorten zu Gemeinschaftshäusern, Wohnprojekten und Kulturzentren usw. gearbeitet. Die Brauereien Louwaege in Kortemark, Lamot in Mechelen, De Hoorn in Leuven, Martinas-Ginder-Ale in Merchtem, Eylenbosch in Dilbeek und CC De Brouwerij in Koekelare sind nur einige von vielen Beispielen.

Umgekehrt sorgte der Bier-Boom dafür, dass viele wertvolle Gebäude immer häufiger zu kleinen Brauereien umgewidmet wurden. Bier ist schließlich mehr als bloß ein Produkt. Bier ist Teil einer Kultur mit einer langen Tradition und einer ausgeprägten Authentizität. Beides Aspekte, die man insbesondere gerade in historischen Gebäuden findet. Insofern leistet das Bier mit einen Beitrag zum Schutz des architektonischen Erbes. Gelungene Beispiele einer solchen Nutzung sind u. a. die Heilig Hart Brouwerij (Desolari) und Hal 16 von DOK Brewing Company.

### ERSCHLIESSUNG DES BIERERBES

Immer mehr Brauereien haben inzwischen die Initiative ergriffen, ihre eigenen Räumlichkeiten der Öffentlichkeit zugänglich zu machen und ein Erlebnis zu vermitteln, das über die klassische Brauereibesichtigung hinaus geht. Die Stadtbrauerei in Antwerpen war das erste große Projekt, bei dem das alte Brauhaus der Brauerei De Koninck zu einem regelrechten Handwerkermarkt umgestaltet wurde, bei dem Bier die Hauptrolle spielt. Neben einigen Lebensmittelzeugern, die das Angebot ergänzen (Käse, Brot, Fleisch usw.) wird auch die Verbindung zur Stadt Antwerpen betont, wobei natürlich auch die Rolle, welche die Brauerei in der Stadt spielte, zur Geltung kommt.

Andere nennenswerte „Biererlebnisse“, die vor kurzem ihre Türen öffneten oder dies demnächst tun werden, sind u. a. Bourgogne des Flandres, Bierkasteel Van Honsebrouck, Het Anker, VBDCK, Omer Vander Ghinste, De Brabandere, Lambiek-O-droom, Brasserie de la Senne, The Musketeers.

„**BISHER HIELTEN  
WIR ES FÜR SELBST-  
VERSTÄNDLICH.  
ABER ES IST ETWAS  
BESONDERES  
UND VERDIENT  
BEACHTUNG.**“

### Warten auf Restaurierung des Antwerpener Brouwershuis

In Antwerpen hoffen die Freunde des „Brauhäuses“ auf den baldigen Start des Restaurierungsprojektes dieses ehemaligen Wasserhauses, das im 16. Jahrhundert von Gilbert Van Schoonbeke erbaut wurde und die umliegenden Brauereien mit Wasser versorgte. Herzstück dieses industriell-archäologischen Kleinods ist die hydraulische Anlage, die von einer Rossmühle angetrieben wird. Das Restaurierungsprojekt wurde bereits 2016 genehmigt, aber die Umsetzung lässt bisweilen auf sich warten.

# FILIÈRE « ORGE ET HOUBLON »

## ORGE ET HOUBLON : RELANCE DES FILIÈRES COURTES

### ENCOURAGER LES AGRICULTEURS À REVENIR À L'ORGE DE BRASSERIE

Orge et houblon : deux ingrédients essentiels à la bière, comme l'eau et la levure. En octobre 2017, le gouvernement wallon a lancé une série de mesures pour engager les agriculteurs du sud du pays à intensifier la culture d'orge de brasserie et inciter les brasseurs à faire davantage appel à cette production locale. Ce plan décennal doit contribuer à renforcer l'image de produit du terroir inévitablement lié aux bières artisanales. Une initiative semblable est envisagée au profit de la culture du houblon.

Au fil du temps, les cultivateurs wallons se sont désintéressés de l'orge de brasserie pour se tourner vers l'orge de fourrage ou panifiable, financièrement plus intéressante et aux rendements moins capricieux. En 2017, l'orge de brasserie n'occupait que 260 hectares en Wallonie, soit moins d'un pour cent de la production totale d'orge en Belgique (les trois quarts des superficies étant situées en Wallonie). Actuellement, seule une vingtaine de brasseries s'approvisionnent partiellement en céréales et houblon locaux. Mais elles pourraient être bien plus nombreuses, sachant que le surcoût d'une orge wallonne ne représente que 2 % de plus sur le prix de la bière.

Le « plan stratégique de développement » de 2,6 millions d'euros prend le relais de quelques initiatives déjà prises en ce sens par divers agriculteurs, brasseurs et malteurs. Parmi elles, Terrabrew, qui milite au niveau belge pour une filière courte d'orge de brasserie ; un label certifiant la production d'une bière à partir d'orge locale est en cours de réalisation.

Quant au plan wallon, il vise à faire passer la superficie de culture de l'orge de brasserie à 1500 hectares, soit environ 10 000 tonnes, contre 1600 en 2017. Il s'agit notamment de réunir un noyau d'« acteurs » de la filière orge (agriculteurs, brasseurs, malteurs, consommateurs), désireux de soutenir la production locale et l'octroi d'un juste prix aux producteurs. Ici aussi, un label sera créé.

### DES BRASSERIES REPLANTENT LEUR PROPRE HOUBLON

Si l'orge est affaire essentiellement wallonne, le houblon est nettement plus flamand : 32 producteurs en Flandre pour 3 en Wallonie. La production est encore minime, mais le nombre de producteurs augmente. Parmi eux, quelques brasseries qui ont décidé de (re)cultiver leur *Humulus Lupulus*. Exemple parmi d'autres : à Steenhuffel, dans le Brabant flamand, la brasserie Palm en a planté 3000 plants, et 750 amateurs ont participé à la récolte le 26 août 2018. À Poperinge, un cultivateur de houblon bio a installé sa propre brasserie De Plukker. En Wallonie, la brasserie Dubuisson utilise le fruit de son millier de plants pour aromatiser l'une de ses bières.

## NOUVELLE DYNAMIQUE POUR LA CULTURE DU HOUBLON EN BELGIQUE

En Belgique, la culture du houblon connaît un regain de dynamisme grâce à l'intérêt croissant pour la bière belge, la reconnaissance de l'UNESCO et une production en meilleure adéquation avec la demande des brasseurs belges. D'une part, le nombre de houblonniers a augmenté de près de 25 % et, d'autre part, une jeune génération de producteurs de houblon est prête à prendre la relève.

En parallèle, l'ASBL Hop a insufflé un nouvel élan au logo d'appellation d'origine « Belgische Hop - Belgians Hops » en concevant une variante francophone pour les agriculteurs wallons, « Houblon belge - Belgian Hops ». Une étiquette dorée a également été créée pour les bières à base de 100 % de houblon belge. Le label Hop regroupe aujourd'hui 310 bières de 82 brasseurs belges et de plusieurs brasseurs étrangers. Un projet en collaboration avec Inagro (un centre de recherche de Flandre occidentale pour l'entrepreneuriat agricole innovant et durable) est également en cours, qui vise à transformer le « Houblon belge » en label de qualité, en s'aidant de rapports d'analyse qui permettront aux producteurs de houblon de promouvoir leur produit.

La région d'Alost-Affligem-Asse – autrefois le plus grand grenier à houblon d'Europe – connaît également un nouvel essor. Un coordinateur a été désigné ; il a jeté les bases de la coopérative houblonnaire « Orde van de Groene Bel » (Ordre du Groene Bel) réunissant les houblonniers et leurs sympathisants. L'objectif de la coopérative est de doubler la superficie consacrée à la culture du houblon, de 5 à 10 hectares, et d'instaurer une appellation d'origine. Elle souhaite également réintroduire les anciennes variétés locales de houblon Groene Bel, Coigneau et Record.

[www.belgischehop.be](http://www.belgischehop.be), [www.rlsd.be](http://www.rlsd.be)

### CULTURE DU HOUBLON

2014:	148 ha
2015:	148 ha
2016:	149 ha
2017:	169 ha
2018:	180 ha

### CULTURE DU HOUBLON

2015:	214 bieren van 58 brouwerijen
2016:	235 bieren van 65 brouwerijen
2017:	310 bieren van 82 brouwerijen



## DIALOGUE DIRECT

### LA WALLONIE AU SERVICE DE SA BIÈRE

Les autorités institutionnelles de la Wallonie ont pris récemment plusieurs mesures destinées à soutenir les brasseries wallonnes. Ainsi, l'Agence wallonne pour la Promotion d'une Agriculture de Qualité (APAQ-W) a créé le concept de « Local Beer » permettant de différencier les bières réellement produites au sud du pays. Il stipule que les étapes comprises entre le brassage et la fermentation principale, la garde et la refermentation en bouteille, doivent être effectuées au siège d'exploitation du brasseur. Cinquante-deux brasseries wallonnes ont adhéré à cette initiative, qui doit leur permettre de bénéficier d'un support de promotion complémentaire au concours des Best Local Beers organisé tous les deux ans depuis 2012.

La même agence a mis sur pied, en 2017 et 2018, des « Week-ends Découverte des vignobles et brasseries de Wallonie ». Chacune de ces éditions a permis à près de 10 000 personnes de visiter une vingtaine de brasseries.

Pour sa part, à l'occasion de l'année touristique « Wallonie gourmande » en 2017, Wallonie Belgique Tourisme a édité une carte décrivant une « Route des Bières de Wallonie » jalonnée de 65 brasseries et microbrasseries. Et pour les adeptes de la marche, un sentier de Grande Randonnée (GR) emmène les randonneurs des abbayes trappistes de Chimay à Orval, en passant par Rochefort sur un parcours de 260 kilomètres.

[www.belgischehop.be](http://www.belgischehop.be)  
[www.apaqw.be](http://www.apaqw.be)  
[www.terrabrew.com](http://www.terrabrew.com)  
[www.grsentiers.org](http://www.grsentiers.org)



### UNE BIÈRE PLUS PROCHE DE SON PUBLIC

La culture de la bière belge se vit et se partage avec son public. Ces dernières années, les brasseurs belges confirmés ou débutants n'ont eu de cesse de chercher l'interaction avec le consommateur. De multiples idées ont vu le jour, les brasseries sollicitant tantôt une aide financière (crowdfunding), tantôt un conseil pour élaborer une recette.

Les brassins participatifs se multiplient à Bruxelles et ailleurs. Les clubs de dégustation vont plus loin que la seule approche zythologique ; ils sont de plus en plus nombreux à proposer des initiations à leurs membres sous forme d'un brassin public, par exemple. « J'irai brasser chez vous » participe de cette nouvelle tendance. Un brasseur vient installer, dans votre salon, le temps d'une soirée, ses ingrédients, ses casseroles, et c'est parti. Une démarche fort conviviale qui permet de personnaliser sa bière et de se l'approprier avec bien plus d'originalité que s'il s'agissait d'une bière à étiquette, cette dernière desservant considérablement l'image de la bière belge.

Ce sont également les responsables de « J'irai brasser chez vous » qui, en 2016, ont lancé un projet de culture de houblons en coopérative.

L'« hopération » consiste en la répartition de plants de houblons chez des particuliers coopérateurs aux quatre coins de la Belgique avant d'assurer la récolte chaque année en septembre. Un brassin est ensuite organisé à la coopérative brassicole liégeoise, et la bière produite est vendue un euro la bouteille aux coopérateurs.

Beerstorming constitue un autre exemple de l'esprit participatif qui anime désormais la scène brassicole belge. Chaque brassin n'est en effet qu'un plébiscite émis par les internautes. « Notre brasserie est la vôtre », exhorte le site internet.

Démarrée fin 2015, la microbrasserie saint-gilloise permet de brasser environ 75 litres par brassin. Sa conception même a été étudiée afin que les particuliers qu'elle accueille puissent facilement voir les différents procédés de fabrication d'une bière.

## « NOTRE BRASSERIE EST LA VÔTRE »

### Facebook, Twitter, Instagram... pour rester en contact

Les réseaux sociaux sont évidemment un canal clé pour stimuler cette interaction entre les acteurs et le public. C'est en effet sur ces réseaux que chacun pourra suivre notamment les nouvelles recettes et déterminer si celles-ci lui plaisent ou non. Ces démarches contribuent à mieux ancrer la culture de la bière dans la société belge, notamment auprès de jeunes générations, en attente de projets fédérateurs.

[www.jiraibrasserchezvous.com](http://www.jiraibrasserchezvous.com)  
[www.beerstorming.net](http://www.beerstorming.net)

## FACHWISSEN SAVOIR-FAIRE VAARDIGHEID

## ONDERZOEK: WERELDWIJD PIONIEREN MET GIST, MOUT EN KRUIDEN

Gepassioneerde wetenschappers dragen de Belgische biercultuur in hun hart. Meermaals trachten zij om het vakmanschap dat dikwijls stoelt op individuele geur- en smaakbeleving een gefundeerde onderbouw te geven. Dit heeft zich vertaald in enkele wereldwijd baanbrekende onderzoeken rond gistculturen, gerst en kruiden. Belgische laboratoria hebben zich daarmee wereldwijd aan de top geplaatst voor biergerelateerd onderzoek.

### NIEUWE INZICHTEN ROND LAGE, HOGE EN SPONTANE GISTING

Onder impuls van het Vlaams Instituut voor Biotechnologie/KU Leuven dat 's werelds grootste gistcollectie beheert, werd in 2017-2018 een stamboom van de gisten opgesteld op basis van het DNA van zo'n 500 gisten. Naast de wilde gisten tekenen zich verschillende families af: twee bierfamilies waaronder een typisch Belgisch-Duitse subfamilie ressorteert, één wijnfamilie, één sakéfamilie en één gemengde familie van kruisingen tussen allerlei gisten, die wij nu kennen als bakkersgisten en hergistingsgisten voor bieren. Hoge en lage gisten onderscheiden zich alleszins van elkaar, maar de verschillen blijken, op basis van de DNA-analyse van de gistcellen, veel minder strak dan tot op heden wordt aangenomen. Daardoor zouden een aantal bieren waarvan tot op heden werd gezegd dat het hogegistingsbieren zijn wel eens van lage gisting kunnen zijn.

Ander onderzoek van het Vlaams Instituut voor Biotechnologie/KU Leuven wees ondertussen uit dat gisten zich niet kunnen verplaatsen in de lucht, zoals tot op heden werd aangenomen voor de bieren van spontane gisting. Gistcellen worden eerder getransporteerd door fruitvliegjes en spinnen en nestelen zich op die manier in het koelschip of de houten vaten. Afhankelijk van de omgeving ga je meer of minder gistcellen vinden op vliegjes en spinnen. De impact van spontane gisting is bijgevolg veel meer een kwestie van 'terroir' dan wel van omgevingslucht.

### GOED OF SLECHT GERST- EN BROUWJAAR

Naar het voorbeeld van de wijnsector waar men op basis van de druivenoogst, het suikergehalte en de zuurtegraad van druiven bepaalt of het een goed of slecht wijnjaar wordt, startte het Biercentrum Delvaux (Brouwerij De Kroon) een meerjarig onderzoek voor de ontwikkeling van een volwaardig referentiekader om de geoogste gerst te beoordelen. De tot op heden vooropgestelde criteria focussen in de eerste plaats op akkeropbrengsten en mouteigenschappen gericht op pilsbier. Bij speciaalbieren primeerden de aroma's en een aantal stoffen die aroma- en smaakcomponenten opwekken, die terug te vinden zijn in de gerstkorrels. Door die te identificeren en hun onderlinge verhouding vast te stellen, kan de kwaliteit van de geoogste brouwgerst veel nauwkeuriger worden bepaald. Hierdoor is het mogelijk geworden om te bepalen of het een goede, minder goede of slechte gerstroogst is en of het voor mouters en brouwers respectievelijk een uitstekend, goed of moeilijk brouwjaar wordt. Dankzij de mooie zomer werd 2018 een goed oogstjaar met een mooi brouwjaar 2019 tot gevolg.





#### VERSCHEIDENHEID AAN KRUIDEN GEANALYSEERD

Aan het labo Enzym-, Fermentatie- en Brouwerijtechnologie van de Technologiecampus Gent (KU Leuven) werd in samenwerking met brouwerijen en distilleerderijen een databank samengesteld met de geur- en smaakeigenschappen van tien vaak gebruikte kruiden. Belgische bieren unterscheiden zich immers door het al decennialange gebruik van kruiden zoals koriander, jeneverbes, anijs, kaneel en sinaasschillen naast meer specifieke kruiden zoals gagel en engelwortel. Hieruit blijkt dat de herkomst van deze kruiden en het jaar waarin zij worden geoogst, bepalend zijn voor de kwaliteit. De geurcomponenten van een kruid beïnvloeden de smaakervaring heel sterk. Brouwers kunnen de resultaten gebruiken om de smaak en de kwaliteit van hun bier jaar na jaar op peil te houden.

Een tweede onderzoek dat recent werd opgestart, spitst zich, inspelend op de trend naar 'oak aged' en 'oaked' bier toe op het gebruik van hout. Het is niet alleen belangrijk welke houtsoort je gebruikt, maar ook waar het hout vandaan komt en hoe het hout wordt gedroogd en 'getoast'.

[www.vib.be](http://www.vib.be), [www.kuleuven.be/verstrepen/en](http://www.kuleuven.be/verstrepen/en)  
[www.brouwerijdekroon.be](http://www.brouwerijdekroon.be)  
<https://iiw.kuleuven.be/gent>

## BIERSYMPOSIA EN CONFERENTIES

#### VOOR EN DOOR BIERPROFESSIONALS

Onderzoek, kennisdeling en netwerking zijn de voornaamste bouwstenen voor een professionele en dynamische sector. Initiatieven zoals European Brewery Convention (EBC), Trends in Brewing en J. De Clerck Chair dragen hiertoe bij en plaatsen België steeds meer op de voorgrond als een too-naargevend platform waarbinnen brouwers en wetenschappers nieuwe technologieën voorstellen en visies uitwisselen.

#### JEAN DE CLERCK CHAIR

Sinds 1983 is de Leerstoel Jean De Clerck, op initiatief van de alumni van de brouwerijscholen van de Universiteiten van Leuven en Louvain-la-Neuve een begrip in de bierwereld. Tijdens deze vormingsdagen wordt gefocust op de nieuwste wetenschappelijke en technische ontwikkelingen in de sector van brouwerijen en dranken. In 2018 was het centrale thema 'The craft beer paradox in a world of giants'. Onder die noemer werd onder andere uitgeweid over het duurzame karakter, het groeimodel van micro-brouwerijen, hoe zij omgaan met gist, dry-hopping en filtratie, de interesse in bio-bieren en glutenvrije bieren evenals de rol van gevestigde brouwerijen die micro-brouwerijen en bierfirma's bevoorradden.

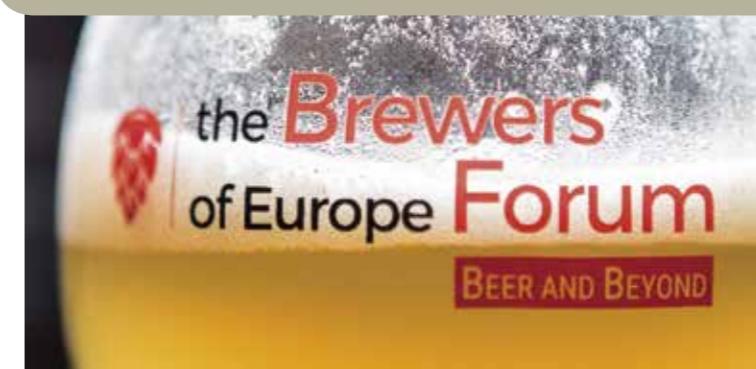
#### TRENDS IN BREWING

Aan de Gentse Technologiecampus van de KU Leuven wordt tweejaarlijks 'Trends in Brewing' georganiseerd in samenwerking met de Technische Universiteit van Berlijn, de Universiteit van Nottingham, de Oregon State University en het Italiaans Brewing Research Centre van de Universiteit van Perugia. Tijdens de voorbije 'Trends in Brewing' werd aandacht besteed aan toekomstige uitdagingen waaronder het toenemend gebruik van kruiden, de kwaliteit van tapbier, het bewaren van bier, het kunnen voorspellen van afwijkende aroma's en het wetenschappelijk kunnen meten van de doordrinkbaarheid van bier. Uiteenlopende sessies gingen nader in op diverse facetten van hop, gist en kruiden bij het brouwen van bier.

#### BREWERS OF EUROPE FORUM

Omdat voornoemde congressen sterk academisch en technisch zijn georiënteerd, creëerden The Brewers of Europe in 2018 in samenwerking met de European Brewery Convention en BeComev (dat de Brussels Beer Challenge organiseert) The Brewers of Europe Forum. Dit is een beperkte vakbeurs met verschillende seminaries die niet alleen brouwingenieurs en wetenschappers aantrekken maar die ook een forum bieden aan marketeers.

Onderzoek, kennisdeling en netwerking zijn de voornaamste bouwstenen voor een professionele en dynamische sector.



[www.chair-de-clerck-2018.com](http://www.chair-de-clerck-2018.com)  
[www.trendsinbrewing.org](http://www.trendsinbrewing.org)  
[www.europeanbreweryconvention.eu](http://www.europeanbreweryconvention.eu)  
[www.brewersforum.eu](http://www.brewersforum.eu)

## L'OBSERVATOIRE S'INSTALLE

### LE SECTEUR BRASSICOLE GÉNÈRE SUFFISAMMENT D'INITIATIVES

Dès la préparation de la candidature de la culture de la bière en Belgique à une inscription sur la liste du patrimoine culturel immatériel de l'UNESCO, un « Observatoire de la culture brassicole » a été porté sur les fonts baptismaux par les autorités des trois Communautés et de la Région bruxelloise.

Chargé de suivre les effets de l'inscription au patrimoine culturel immatériel de l'humanité, il a du pain sur la planche. L'accord interministériel qui l'a créé le charge notamment de rendre des avis sur les mesures de sauvegarde prises ou à prendre, de sensibiliser le public à l'importance de ce patrimoine culturel ou encore de susciter le dialogue entre les secteurs concernés et les brasseurs.

« Un vaste programme qui concerne un nombre important d'intervenants », constate Norbert Heukemes, secrétaire général de la Communauté germanophone, qui a porté le dossier devant les instances de l'UNESCO. Au sein de l'observatoire, on retrouve dès lors des représentants des institutions publiques compétentes en matière de protection du patrimoine, d'associations de défense du patrimoine, des brasseurs, des confréries, des consommateurs, etc.

Aujourd'hui, l'observatoire ne se fait guère de souci quant à la préservation de notre culture de la bière ; le secteur génère suffisamment d'initiatives pour la nourrir, et l'engouement des médias ne faiblit pas.

### OBSERVER POUR POUVOIR INTERVENIR

Mais pour M. Heukemes, cela n'enlève rien à la pertinence de ses missions : c'est en observant l'évolution des éléments de sauvegarde que l'on pourra ensuite éventuellement intervenir. L'explosion du nombre de petites et très petites brasseries, leur utilisation de matériel moderne ou encore le succès naissant des bières à faible taux d'alcool ne manqueront sans doute pas d'attirer l'attention des observateurs.

Le dynamisme propre au monde brassicole permet donc à l'observatoire de se mettre en place et de trouver ses repères. Pour l'y aider, une réunion annuelle de tous les représentants de la « Communauté de patrimoine » est prévue. Le premier rapport (bisannuel) de l'observatoire y sera présenté et discuté. Ce sera aussi l'occasion, pour des intervenants qui ne se rencontrent généralement pas, de s'asseoir autour d'une même table... et d'une bonne bière ?



**OBSERVATORIUM DER  
BELGISCHEN BIERKULTUR**  
**OBSERVATORIUM VAN DE  
BELGISCHE BIERCULTUUR**  
**L'OBSERVATOIRE DE LA  
CULTURE DE LA BIÈRE BELGE**

## PARTICULIEREN REDDEN SCHAARBEEKSE KRIEKEN

### PARTICULIEREN REDDEN SCHAARBEEKSE KRIEKEN

Zonder Schaarbeekse krieken, geen authentieke kriekenlambiek. Alleen is die kriekvariëteit de voorbije decennia zo goed als verdwenen. Eigenaars van Schaarbeekse kriekelaars werden in het kader van een grootschalig project opgeroepen om zich te melden wanneer zij nog zo'n bomen hebben staan.

Naast diverse initiatieven van individuele lambiekbrouwers om een boomgaard met Schaarbeekse krieken aan te planten, zijn de provincie Vlaams-Brabant, het Provinciaal Proefcentrum Roosdaal en de Hoge Raad voor Ambachtelijke Lambiekbieren (Horal) een wetenschappelijk onderbouwd project gestart voor de herintroductie van de Schaarbeekse kriekelaars.

Bij een dertigtal particulieren in Vlaams-Brabant en Zuid-Oost-Vlaanderen werden wortelstekken verzameld. Een vijfhonderdtal piepjonge boompjes werd immiddels geplant op een proefveld van de Provinciale Proeftuin in Roosdaal. Door aangepast snoeiwerk wil men deze Schaarbeekse kriekelaars opkweken tot volwaardige bomen en struikvarianten die rendabel mechanisch kunnen worden geoogst. Ook werd een arboretum aangelegd met varianten van Schaarbeekse kriekelaars.

Met het project wil men in het Pajottenland verschillende boomgaarden met Schaarbeekse kriekelaars heraanplanten, en dat zowat een halve eeuw nadat deze streekeigen kriekelaar uit het landschap verdween.

[www.vlaamsbrabant.be](http://www.vlaamsbrabant.be)  
[www.horal.be](http://www.horal.be)

### COLLECTIE BROUWERSHUIS GEÏNVENTARISEERD

De unieke collectie aan bierglazen, bierpotten, bierpompen en brouwerssalaam die zich in het Brouwershuis aan de Brusselse Grote Markt bevindt, werd geïnventariseerd door het Centrum Agrarische Geschiedenis (CAG).

Via dit project wilde CAG een gedetailleerder beeld krijgen van het bewaarde biererfgoed in België. Het kaderde in de voorbereidingsfase van de oprichting van een bierbelevingscentrum in de Brusselse beurs. De verzameling omvat een 800-tal objecten uit de periode van de achttiende eeuw tot vandaag. Naar aanleiding van de inventarisatie werd tevens een rapport opgesteld: 'In kannen en kruiken. Collectieregistratie van het Museum van de Belgische Brouwers (Brussel)'. Een deel van de collectie kan publiek worden bekijken op Het Virtuele Land en Europeana. Het registratieproject krijgt in 2019 een vervolg. CAG zal de collectie van het Brouwersmuseum taxeren, in het kader van het pilootproject 'Waarden van cultureel erfgoed' van de Vlaamse overheid.

<https://hetvirtueleland.be/collections/show/73>  
[www.europeana.eu](http://www.europeana.eu)



# MESURES DE TRANSMISSION ET SAUVEGARDE DU PATRIMOINE

## LA BIÈRE, UNE CULTURE QUI S'APPREND

La place de la Belgique au rang des grandes nations de la bière ne repose pas uniquement sur la tradition brassicole du pays. Les instituts de formation sont nombreux et, si les cursus d'ingénieur brasseur au sein d'universités ne datent pas d'hier, de plus petites structures proposent depuis peu des formations, en cours du soir notamment, axées sur la microbrasserie ou sur la connaissance de la bière (zythologie).

Au Nord du pays, on notera les parcours à suivre chez Syntra et au CVO. Le premier propose de devenir zythologue en étudiant notamment les processus de fabrication de la bière, la dégustation professionnelle de la bière et les combinaisons « bière » et « gastronomie ». La formation est dispensée sur deux années, avec une première année consacrée à la connaissance de la bière sous ses aspects scientifiques essentiellement, alors que la seconde année voit les étudiants entrer dans le vif du sujet : service de la bière, conservation, mariage avec la gastronomie.

Le CVO (Centrum voor Volwassenenonderwijs : centre d'enseignement pour adultes), à Anvers, propose une formation similaire axée sur trois modules : connaissance générale de la bière, dégustation de la bière, et bière et gastronomie.

## MICROBRASSEUR OU LA VOIE D'UNE RECONVERSION PROFESSIONNELLE

En Wallonie également, ce type de cursus connaît un succès de plus en plus important. Le pendant du Syntra, l'IFAPME, a diplômé ses premiers zythologues à l'automne 2014. La section a affiché complet dès ses débuts et, outre Villers-le-Bouillet (province de Liège), les unités d'Arlon et de Charleroi ont également ouvert un cursus. Au total, une cinquantaine de personnes suivait une formation de zythologue à l'IFAPME en 2017. Les classes en microbrasserie de cet institut, elles aussi, n'ont fait que se garnir depuis leur lancement en 2011-2012, à Villers-le-Bouillet, comme on peut le voir dans le tableau ci-dessous. Arlon est venue s'ajouter l'année suivante, et Tournai l'année 2013-2014.

Les responsables de l'IFAPME justifient cette explosion par « l'engouement du public pour les produits du terroir et artisanaux ». Les enseignants constatent aussi la volonté chez certains candidats de se reconversion sur le plan professionnel et de faire d'un hobby initial un véritable métier.

Une formation de microbrasseur est également dispensée à l'EFP (entrepreneuriat et formation continue) à Bruxelles.

## UN ENSEIGNEMENT SUPÉRIEUR DE RENOMMÉE

Gand et Louvain ont été pionnières dans le développement d'un cursus en brasserie dans l'enseignement supérieur. Conscients qu'une formation technique manquait à l'appel, les brasseurs belges eux-mêmes ont soutenu le développement, dès 1887, de l'*« École professionnelle de brasserie »* à Gand. Dans la foulée, Louvain devait lancer son *« École supérieure de brasserie »*. Aujourd'hui, les deux universités offrent des formations de pointe en matière brassicole. Louvain-la-Neuve n'est pas en reste, la faculté des bio-ingénieurs proposant un master de spécialisation en génie brassicole.

Parmi les hautes écoles, la réputation de l'Institut Meurice et de ses études d'ingénieur industriel, option « industries biochimiques et brassicoles », n'est plus à faire, alors que la haute école de Gand (Hogeschool Gent) propose une formation en biochimie avec orientation « technologie brassicole ». L'institution dispose de son propre laboratoire avec une brasserie d'essai automatisée d'une capacité de 120 litres. Le département travaille par ailleurs main dans la main avec l'Université de Gand et avec plus de 20 brasseries.

Syntrum, l'organisation faîtière des formations Syntra en Flandre, note une augmentation de 50 % du nombre de participants à entreprendre une formation de microbrasseur. Depuis que la culture de la bière belge a été reconnue comme patrimoine culturel immatériel en 2016, ils sont de plus en plus nombreux à vouloir tenter leur chance sur le marché brassicole, brasser leur propre bière et même se positionner sur les marchés d'exportation plus lucratifs.





## INTERNATIONALE BIERWETTBEWERBE

Sylvia Kopp, internationale Biersommelière

### BIERWETTBEWERBE EHREN BELGISCHE BRAUER

"Es ist schon eine Ehre für die belgischen Bierbrauer, dass ihre ausländischen Kollegen Biere kreieren, denen sie mit großem Respekt das Prädikat 'Belgian Style' verleihen", so Sylvia Kopp, internationale Biersommelière und bis vor kurzem europäische Botschafterin des amerikanischen Branchenverbandes Brewers Association, der den World Beer Cup organisiert.

Auf internationalen Bierwettbewerben werden verschiedene Sorten probiert, damit der Verbraucher genau weiß, wann er eine Medaille in einer Kategorie vergeben kann. Und es kommen nach wie vor weitere Kategorien hinzu. Oft werden unter dem Einfluss der Craftbeer-Bewegung neben den Belgian Styles auch Biere kreiert, die unter der Bezeichnung "Belgian inspired" laufen. Hierbei sind die vorgegebenen Beurteilungskriterien in den Bierwettbewerben nicht immer eindeutig. Nicht selten werden die typischen Eigenschaften von authentischen belgischen Bieren ignoriert.

### EIGENSCHAFTEN DETAILLIERT BESCHREIBEN

Die amerikanische Brewers Association tritt dem mit einem Biersortenbuch entgegen, das die Eigenschaften jeder Biersorte detailliert beschreibt. Andere Wettbewerbe bringen die Biersorten nicht selten durcheinander.

Spezielle Kategorien für authentische belgische Biere und für die davon inspirierten, aber im Ausland gebrauten "Belgian Styles" zu schaffen, ist nach Ansicht von Sylvia Kopp nicht angebracht. "Vor 20 Jahren haben deutsche Brauereien ausschließlich deutsche Biersorten gebraut. Unter dem Einfluss der Craft Brewer, jenen Braumeistern, die im Ausland gearbeitet haben oder mit ausländischen Kollegen kooperierten, sind die Grenzen gefallen. Unter diesem Vorzeichen spielt die Herkunft eines Bieres nur eine Nebenrolle in der Kategorisierung der Biersorten bei internationalen Bierwettbewerben."

### BIERSORTEN BEURTEILEN

Während die Brewers Association aus den USA mit einem umfassenden und detaillierten Sortenbuch arbeitet, interpretieren andere Organisatoren von Bierwettbewerben die Biersorten mitunter recht großzügig. "Man kann solche Beschreibungen unmöglich harmonisieren", meint Sylvia Kopp. "Biersorten entwickeln sich im Laufe der Jahre. Das führt dazu, dass Kategorien erweitert oder eingeschränkt werden. Auch in den einzelnen Ländern hat man zu den verschiedenen Biersorten so seine eigenen Auffassungen. Es gibt auch keine einzige Biersorte, die nur von einer Person oder einer Brauerei entwickelt wurde. Man muss immer berücksichtigen, an welchen Verbraucher man sich wendet, welche Zutaten genutzt werden und welche Infrastruktur verfügbar ist. Dies schafft eine enorme Vielfalt und Kreativität."

"Eigentlich ist es eine Ehre für die belgischen Brauer, dass ausländische Kollegen sogenannte 'Belgian Styles' brauen. Dies geschieht immer mit ausgesprochen hohem Respekt. Bierliebhaber sind bestens damit vertraut, welche namhaften belgischen Biere welcher Biersorte zuzuordnen sind. Sie wissen die authentischen belgischen Brauereien zu schätzen: wegen ihrer jahre- oder sogar jahrhundertelangen Tradition, die dafür gesorgt hat, dass bestimmte Biersorten die Zeit überlebt haben."

[www.sylviakopp.de](http://www.sylviakopp.de)

#### FÜHRENDE BIERWETTBEWERBE

World Beer Cup, [www.worldbeercup.org](http://www.worldbeercup.org)

World Beer Awards, [www.worldbeerawards.com](http://www.worldbeerawards.com)

European Beer Star, <http://private-brauereien.de/ebs-en/wettbewerb/>

Brussels Beer Challenge, [www.brusselsbeerchallenge.com](http://www.brusselsbeerchallenge.com)



DIVERSITÄT  
DIVERSITÉ  
DIVERSITEIT

## EXPLOSIE AAN SMAKEN EN GEBRUIK VAN INGREDIËNTEN

### VERRASSEND OF EROVER?

Heel wat Belgische 'craft brewers' experimenteren met ingrediënten. Naast vaste waarden als gerst, tarwe, hop, vruchten en kruiden worden soms de meest onwaarschijnlijke bieren gelanceerd. Sommige bieren kan je nog bestempelen als origineel, bij andere bieren fronst menig brouwingenieur en wetenschapper de wenkbauwen omdat het eerder gaat om media-aandacht dan wel vakmanschap.

Millevertus heeft zijn La Safranaise met een vleugje safraan. Biosenza kiest voor bier met klaver. Hof ten Dormael brouwet al enkele jaren Wit Goud, waarin witloof werd verwerkt. Vliegend Paard Brouwers heeft Préaris met wortel of rode biet in het gamma en brouwde op vraag Crispi Li met de schil van koffiebessen. Bij De Lustige Brouwers wordt zoete aardappel verwerkt in Eden Bataat, terwijl Siphon Brewing het in zijn Spudrupel houdt bij gewone aardappelen.

In samenwerking met de warenhuisketen Delhaize creëerde Brussels Beer Project Babylone, een bier op basis van gerecycleerd oud brood. Inspelend op de trend naar op hout gerijpte bieren pakte Brouwerij 't Verzet uit met Oud Bruin Oak Leaf gelagerd op zorgvuldig bijeen geharkte afgevalen eikenbladeren. Met Basta IPA stelde Bom Brewery een 'Italiaans' bier voor waarin pasta, tomaten en fijne olijfolie werden verwerkt. Een ander bier van dezelfde brouwerij is Bling Bling Imperial King met schilfertjes 24 karaatgoud.

De Wilde Brouwers gingen nog een stap verder. In samenwerking met de faculteit bio-ingenieurswetenschappen van de UGent recycleerden zij urine op de Gentse Feesten en het Dranouter Folkfestival om die te recycleren tot brouwwater voor twee nieuwe bieren.



## BIER IN HET VERENIGINGSLEVEN

### BIER ALOM TEGENWOORDIG IN HET VERENIGINGSLEVEN

In het verenigingsleven heeft bier meer dan ooit zijn plaats verworven. Waar er vroeger haast overal kaas-en-wijn-avonden of mossel- en spaghetti-avonden werden gehouden om de kas te spijzen, is er een trend om streekbieravonden, bierproefavonden en sporadisch ook al kaas-en-bier-avonden te organiseren.

Opvallend is ook de toenemende aanwezigheid van lokale bieren in kantines van sportverenigingen. Meestal zijn zij niet strak gebonden door drankafnamecontracten van brouwerijen en drankenhandelaars waardoor er ruimte is voor nieuwe of andere bieren. De bierkaart is doorgaans beperkt tot een aantal vaste waarden maar die worden tegenwoordig almaar vaker aangevuld met een lokaal bier. Dikwijls wordt het slechts gedurende een beperkte periode aangeboden om vervolgens plaats te maken voor een nieuw bier. Omdat die kantine-uitbaters dicht bij hun klanten staan, spelen zij zeer snel in op hun suggesties. Niet zelden laten zij zich hierin begeleiden door bierliefhebbers en gaan zij het bier zelf ophalen bij kleine brouwerijen.



### STEEDS MEER ETIKETTEN, BIERVILTJES EN KROONKURKEN

De opkomst van kleine brouwerijen en bierfirma's heeft geleid tot een enorme toename van het aantal bierviltjes, etiketten, kroonkurken en glazen. Hierdoor trekken ruitbeurzen voor bierattributen nog altijd veel volk. Omdat Belgische brouwerijen exporteren, is er dikwijls specifiek Belgisch materiaal over de grenzen te vinden.

Tussen 1990 en de beginjaren van de eenentwintigste eeuw brachten brouwerijen nauwelijks bierviltjes uit. De laatste jaren zit het bierviltje opnieuw in de lift en verrassen zelfs bierfirma's met eigen bierviltjes. Wettelijke verplichtingen hebben ervoor gezorgd dat bieretiketten een blijvend verzamelonderwerp zijn. Veel bierproevers verzamelen etiketten van de bieren die zij geproefd hebben en zo bouwen zij een persoonlijke collectie uit.

"Opvallend is de groeiende belangstelling voor kroonkurken", stelt Jean-Pierre Decroos, ondervoorzitter van de Gambrinusclub van België. "Brouwers die vroeger een neutrale kroonkurk gebruikten, kiezen steeds meer voor eigen bedrukte kroonkurken. Omdat elk bier een eigen glas heeft, worden die ook volop verzameld. Nieuwe initiatieven, zoals speciale glazencollecties, worden druk gezocht. Denk maar aan bijvoorbeeld speciale glazen voor Duvel, Deugniet, Vedett, enz. of evenementenglazen naar aanleiding van speciale events zoals Jupiler doet voor de Rode Duivels. Speelkaarten worden beperkt gebruikt als promotiemiddel en dan meestal door middelgrote en grote brouwerijen. Bierblikken worden zelden verzameld in België. Bierpotten en emailborden zijn nagenoeg verdwenen, net zoals asbakken".

### JONGEREN VERZAMELEN AMPER BIERATTRIBUTEN

"Jongeren verzamelen amper bierattributen. De verzamelaar is een uitstervend ras", zegt Jean-Pierre Decroos, ondervoorzitter van de Gambrinusclub van België. "Kinderen zijn nauwelijks geïnteresseerd om de verzameling van hun ouders over te nemen of voort te zetten. Maar, wie bierattributen verzamelt, doet dat met plezier en gedrevenheid, soms zelfs in die mate dat het niet meer te overzien is. Vandaar dat verzamelaars zich vaker beperken tot een provincie, een streek of een brouwerij(groep)".

# EXPLOSIE VAN HET GAMMA IN DE GROOTDISTRIBUTIE

## SUPERMARKTEN WORDEN SPECIAALZAKEN

De meeste supermarktketens in België hebben een breed assortiment aan bieren en getuigen zo van de grote diversiteit die er in de gingen lijken door het gamma nog verder uit te breiden en advies te geven omtrent beer pairing, persoonlijke voorkeuren, enz.

In 2017 breidde de Belgische dochteronderneming van Carrefour haar bierportfolio uit met ongeveer 50 nieuwe merken. In totaal biedt het meer dan 380 referenties in het permanente assortiment. Carrefour wil op alle fronten meespelen en heeft intussen ook biologische, niet-alcoholische en IPA-bieren in het aanbod opgenomen.

## MICROBROUWERIJEN IN DE REKKEN

De klant houdt ervan bier uit eigen streek te ontdekken. Onder het label „Artisanal Belgian Beers“ presenteert Carrefour in totaal 400 ambachtelijke bieren, waarvan er in de winkel tot wel 100 referenties tegelijk verkrijgbaar zijn. Op lokaal vlak heeft de Franse keten trouwens een echte slag geslagen toen hij in 2015 in samenwerking met de Brasserie de Silly een waarachtige minibrouwerij midden tussen de rekken van de hypermarkt in Bergen (Mons) installeerde. Uit de vaten stroomt de Chambourlette – een bier dat zijn naam te danken heeft aan de folklore van Mons en zijn beroemde Doudou.

Delhaize heeft bier altijd al een warm hart toegedragen. Kleine brouwerijen werden er vaak al in de kijker gezet, zoals de brouwerij Rulles, waarvan het Estivale in heel Wallonië en Brussel verkrijgbaar is. Bovendien aarzelt de groep niet om voor beginnende brouwers als lanceringsplatform te dienen, zoals het heeft gedaan met Curtius in Luik en het Brussels Beer Project in de hoofdstad.

## DIDACTISCHE AANPAK

Enkele jaren geleden heeft Delhaize een samenwerking op poten gezet met een van de beste brouwerijen ter wereld die voor derden produceert, de Proefbrouwerij in Lochristi (Oost-Vlaanderen). In opdracht van Delhaize lanceerde het bedrijf bieren volgens een bijna didactische aanpak. Op basis van hetzelfde bier werden verschillende varianten geproduceerd op basis van verschillende hopsoorten, gisten of eiken vaten. De nieuwste creatie van de Proefbrouwerij voor Delhaize is een trendy biertje van 0,3% vol. dat bij vis of schaal- en schelpdieren geserveerd wordt. Dit beantwoordt zowel aan een toenemende vraag naar bieren met een laag alcoholpercentage alsook naar een groeiend interesse in beer pairing.

## „LOKAAL“ EN NIET-ALCOHOLISCH ZIJN POPULAIR

De Cora-hypermarktketens heeft slechts een beperkt aantal winkels in België, maar is een pionier in de ontwikkeling van een compleet assortiment speciale bieren van zowel kleine als grote brouwerijen. „We zitten intussen op 450 bierreferenties. Dit is een stijging van 25 tot 30% ten opzichte van 2010. We volgen de huidige consumptietrend in huishoudens en openen onze schappen voor lokale bieren“, zegt Luc Janssens, woordvoerder van Cora België. Hij is tegelijk zaakvoerder van de Cora in Hornu (Mons). Hij stelt door de verkoop in zijn winkel vast dat etiketbieren de consument niet langer weten te verleiden. Ze verkiezen authenticiteit. „Klanten aarzelen niet om een paar kilometer extra te rijden om rechtstreeks bij de producent te kopen“, weet hij. De bierenafdeling van de Cora in Rocourt (Luik) werd in de zomer van 2018 volledig gerenoveerd. Een gelijkaardige opfrissing is gepland in de andere zes winkels van de groep.

De bovengenoemde ketens nemen maar al te graag ook buitenlandse „ambachtelijke“ bieren in hun rekken op. Colruyt daarentegen houdt het bij nagenoeg uitsluitend Belgische bieren. „Buitenlandse bieren kunnen op de vingers van één hand worden geteld. De klant van Colruyt blijft een vrij traditionele bierdrinker en blijft trouw aan de vaste waarden, met name Belgische bieren“, aldus een woordvoerster van de Belgische groep. Het segment alcoholvrije bieren zit sterk in de lift (+44% in volume vergeleken met 2017), ook al blijft het aandeel ervan binnen het volledige assortiment van de groep vrij bescheiden. Sterke en fruitige bieren, zoals Leffe Ruby en Cherry Chouffe, zijn erg populair en de trappistbieren blijven het zeer goed doen.

[www.carrefour.be](http://www.carrefour.be)  
[www.delhaize.be](http://www.delhaize.be)  
[www.colruyt.be](http://www.colruyt.be)  
[www.cora.be](http://www.cora.be)

BELGISCHE  
BIEREN  
BLIJVEN EEN  
VASTE WAARDE.

## GOÛTS À L'INFINI ET BIÈRES À 0,0 %

### LES NOUVELLES SANS ALCOOL POINTENT LE BOUT DU NEZ

On imagine aisément que les actuelles trois centaines de brasseries de toutes tailles mettent un point d'honneur à réaliser des produits bien à elles, exprimant terroir et identité. Cette quête, déjà traditionnelle chez nos brasseurs, génère désormais l'utilisation d'une multitude d'ingrédients et procédés originaux, parfois surprenants.

D'une part, certaines matières premières classiques ont été plus fortement sollicitées pour élaborer des bières hyperhoublonnées ou marquées par des malts très torréfiés. On a aussi multiplié les vieillissements de bières (fortes) en fûts ayant contenu du vin, du whisky, du porto, de l'armagnac, etc. Certains ne se sont pas arrêtés là, utilisant des ingrédients tels que chicons, copeaux de chêne ou d'acacia, pommes de terre, piments, etc. Bon nombre de ces bières sont réalisées en éditions limitées et présentées dans des emballages plutôt luxueux.

De quoi satisfaire le consommateur qui, aujourd'hui, délaisse quelque peu la pils classique au profit de l'une ou l'autre bière de spécialité. Cette tendance n'étonne pas, dans un pays où la culture de la bière a toujours été marquée par l'individualisme des brasseurs.

### DES INGRÉDIENTS INATTENDUS POUR DES SAVEURS ILLIMITÉES

On imagine aisément que les actuelles trois centaines de brasserie de toutes tailles mettent un point d'honneur à réaliser des produits bien à elles, exprimant terroir et identité. Cette quête, déjà traditionnelle chez nos brasseurs, génère désormais l'utilisation d'une multitude d'ingrédients et procédés originaux, parfois surprenants.

D'une part, certaines matières premières classiques ont été plus fortement sollicitées, pour élaborer des bières hyper-houblonnées ou marquées par des malts très torréfiés. On a aussi multiplié les vieillissements de bières (fortes) en fûts ayant contenu du vin, du whisky, du porto, de l'armagnac... Certains ne se sont pas arrêtés là, utilisant des ingrédients tels que chicons, copeaux de chêne ou d'acacia, pommes de terre, piments, etc... Bon nombre de ces bières sont réalisées en éditions limitées et présentées dans des emballages plutôt luxueux.

De quoi satisfaire le consommateur, qui délaisse aujourd'hui quelque peu la pils classique au profit de l'une ou l'autre bière de spécialité. Cette tendance n'étonne pas, dans un pays où la culture de la bière a toujours été marquée par l'individualisme des brasseurs.

[www.jupiler.be](http://www.jupiler.be)  
[www.alken-maes.be](http://www.alken-maes.be)

## BRASSÉE EN BELGIQUE

### BRASSÉE EN BELGIQUE... MAIS ENCORE?

#### UNE TRADITION AUX RACINES COMPLEXES

Souvent jalousee et imitée à l'extérieur de nos frontières, la bière belge reste plus que jamais liée à notre culture et à notre histoire, une culture brassicole relevant de nombreuses particularités et d'un savoir-faire ancestral. Le succès aujourd'hui quasi mondial des productions belges n'y a rien changé : particularités et savoir-faire continuent d'alimenter la créativité des brasseurs belges et la diversité de leurs bières. Mais au fond, qu'est-ce qui caractérise une bière belge ?

La réponse est complexe. Côté technique, on pense avant tout aux levures spécifiques et à la technique de refermentation en bouteille, une quasi-exclusivité belge jusqu'il y a peu. On peut aussi évoquer la géographie et l'histoire : un climat tempéré qui favorise les cultures de céréales et la présence de nombreuses abbayes, où les moines ont pu développer leurs techniques de brassage. Autre exclusivité mondiale : la mise en œuvre de quatre techniques de fermentation – basse, haute, mixte et spontanée.

Quant au président des Brasseurs belges, Jean-Louis Van de Perre, il parle plutôt de savoir-faire que de matières premières. Pour sa part, le professeur Fabrizio Bucella (ULB) évoque le terroir en insistant sur l'importance de l'eau, notamment le fait qu'elle provienne d'une source ou d'une nappe phréatique. Il met aussi en avant le rôle de certains micro-organismes, les levures indigènes, pour justifier une signature-terroir de certaines bières, comme les gueuzes traditionnelles.

#### UNE DIVERSITÉ QUI SE NOURRIT AUSSI D'INFLUENCES ÉTRANGÈRES

La présence de brasseries dans les nombreuses fermes qui devaient autrefois abreuver leur personnel (bières de saison), mais aussi l'individualisme des brasseurs belges, qui ont toujours mis un point d'honneur à se différencier de leurs concurrents, ont créé la fameuse diversité des bières belges : triples, rouge-brunes de Flandre, gueuzes, blanches, bières de Noël, bières trappistes et d'abbaye, etc. Pour compléter la carte, on peut même invoquer les influences étrangères, avec les pils (pilsner) venues de l'Est et les spéciales belges, inspirées par les ales britanniques. Depuis peu, nombre de toutes jeunes microbrasseries ont relancé le mouvement en proposant leur propre vision des IPA, porter ou stout. De nouvelles générations qui contribuent ainsi à enrichir un patrimoine en évolution constante.

« Et si l'on peut déplorer que les bières belges fassent l'objet de nombreuses imitations – pas toujours réussies – dans d'autres pays, on peut aussi apprécier cela comme un beau compliment envers notre culture brassicole, à condition qu'elles ne se fassent pas passer pour des bières belges », estime Jean-Louis Van de Perre. Ces imitations incitent sans aucun doute les brasseries belges à rester vigilantes et à continuer à affirmer leur identité.

L'authenticité des bières belges : ingrédients, mais aussi savoir-faire des brasseurs

[www.belgianbrewers.be](http://www.belgianbrewers.be)

# SOZIALE ROLLE ASPECT SOCIAL SOCIAAL ASPECT

## DES CONCEPTS À LA BASE DE LA BIÈRE

La bière est rafraîchissante pour l'homme. Elle peut aussi contribuer à rafraîchir un quartier ou un secteur d'activités. Dans une initiative collective où elle s'intègre à d'autres ingrédients, alimentaires ou non, elle insuffle l'effervescence nécessaire pour faire naître des projets audacieux.

À Charleroi, le centre-ville reprend de belles couleurs depuis quelques années. L'un des projets participant à ce renouveau est La Manufacture urbaine, qui comprend notamment une microbrasserie. Les concepteurs de cet établissement inauguré début 2017 ne se sont pas arrêtés à la bière seule. Ils ont installé des unités de fabrication de deux autres « produits élémentaires » que sont le pain et le café. Tout cela dans un souci de transparence maximale, pour familiariser le public avec les techniques de création de ces trois éléments. Démonstration est faite qu'ici en tout cas, ces produits sont élaborés de manière naturelle. La Manufacture n'est pas le seul élément à venir égayer le cœur de Charleroi. Les autorités communales ont en effet beaucoup misé sur le centre commercial Rive gauche tout proche. Mais La Manufacture urbaine n'a pas qu'une vocation économique ou gastronomique. Logée dans ce qui a notamment abrité la médiathèque de la ville, elle accueille également des événements culturels. Et la gamme de bières proposée comprenant notamment une bière de table à 3,5 % ou un stout à 4,5 % permet aux touristes de se désaltérer avec une bière légère sans renoncer à la visite d'une autre exposition après leur passage par La Manufacture.

Situé au nord de Gand, un centre commercial est venu s'installer récemment dans le quartier de l'ancien port (Dok) reconverti. Un des espaces de ce Dok, la halle 16, abrite quelques artisans, notamment un concept de barbecue, une pizzeria, une pâtisserie et une microbrasserie, la Dok Brewing Company, opérationnelle depuis le printemps 2018.

### DES BRUXELLOIS EN PROVINCE DE LUXEMBOURG

Grandvoir, petit village situé sur l'entité de Neufchâteau en province de Luxembourg, a lui aussi accueilli en 2016 un projet démontrant le pouvoir fédérateur de la bière. Un couple de Bruxellois a racheté un château pour y décliner une offre de séjour touristique et d'affaires. L'installation d'une microbrasserie dans l'un des bâtiments historiques a largement contribué à la renommée du projet. Tout Bruxellois qu'ils étaient, les jeunes entrepreneurs ont compris que la bière pouvait bénéficier à l'ensemble de l'entreprise à condition de privilégier une approche locale. La bière, Le Vaurien, s'adresse ainsi directement aux riverains qui ont adopté cette boisson portant le nom des habitants de Petitvoir et Grandvoir. Le Vaurien, écoulé à 65 % dans la province, est devenu par ailleurs sponsor du club de football local et se targue d'être servi dans d'autres formations sportives des environs... à la troisième mi-temps!

[www.terreddevaurien.be](http://www.terreddevaurien.be)  
[www.manufacture-urbaine.com](http://www.manufacture-urbaine.com)

LA BIÈRE  
RELANCE LA  
DYNAMIQUE  
LOCALE



## BIER VERENIGT DE BELGEN

Dat België een culturele mengelmoes is, behoeft weinig uitleg. Het is niet altijd evident om de Belgische identiteit te typeren. Onze biercultuur is even kenmerkend als Belgische frieten en chocolade. Er wordt immers nooit gesproken van Waals, Vlaams of Brussels bier. Iedereen toost immers met Belgisch bier in binnen- en buitenland.

Bier bezit de verenigende en sociale kracht die onze samenleving bindt en die ver van alle communautaire discussies blijft. Er wordt zelfs beweerd dat als België nog aan mekaar hangt en we zo sterk zijn in het sluiten van compromissen, dat het net is omdat elk conflict - ongeacht hoe groot - uiteindelijk wordt bijgelegd aan de toog. Bier brengt in België mensen meer dan ooit samen.

### EENTJE DELEN

Het fenomeen van bier in grote flessen van 75cl (of meer) is in België ingeburgerd, maar menig buitenlander kijkt er nog steeds vreemd van op. Het is het levende bewijs dat het niet enkel om het bier zelf draait maar om 'bottle sharing', het gezellig samen-zijn, delen en genieten van een grote fles bier. Niet zelden creëert een grote fles ook een ander stukje bierbeleving omwille van de andere omstandigheden waarin de nagisting in de fles zich voltrekt. Brouwerijen en horeca zijn dit delen van mooie biermomenten de laatste jaren gaan ondersteunen door het aanbod aan grote flessen uit te breiden en te werken met kleine degustatieglazen. Deze miniatuur merkglazen werden in 2007 voor het eerst gelanceerd door Affligem. Vandaag de dag beschikken bijna alle brouwerijen over dergelijke miniatuur glazen.

### BIER, VOETBAL, WE ARE BELGIUM

Er zijn weinig landen waar het ook maar denkbaar zou zijn dat 's lands sterkste biermerk tijdelijk van naam verandert om iedereen achter het nationale elftal te verenigen. In het kader van de wereldbeker voetbal 2018 wijzigde Jupiler haar naam tijdelijk naar Belgium. Daarmee onderstreepte AB InBev België dat bier en voetbal de kracht hebben om het volk als één geheel te beroeren. De waardering die Belgisch bier buiten de landsgrenzen heeft en de goede resultaten van de Rode Duivels, zorgen voor een stukje nationale trots waarmee de Belgen graag uitpakken tegenover buitenlanders.

[www.jupiler.be](http://www.jupiler.be)  
[www.fieroponsbier.be](http://www.fieroponsbier.be)



## EVENEMENTEN EN FESTIVALS

### WEKELIJKS KEUZEPROBLEEM?

Veel toonaangevende bierfestivals bestaan al sinds jaren. Ze genieten internationale faam en trekken steeds meer bezoekers aan uit alle uithoeken van de wereld. Zij worden aangevuld met zowel kleine lokale initiatieven als grotere bierfestiviteiten. De UNESCO-erkenning van de biercultuur in België heeft geleid tot een forse toename van al deze bierenevenementen.

Elk weekend zijn er meerdere keuzemogelijkheden voor wie een bierenevenement wil bijwonen. Vooral de variatie is bijzonder interessant. Van grootschalige bierfestivals die klassiekers en nieuwigheden willen laten proeven aan een zo groot mogelijk publiek tot evenementen gericht op 'beer geeks' voor wie het allemaal iets excentriker en meer experimenteel mag.

### DE VASTE WAARDEN

Vanuit de biersector wordt in het uitzonderlijk decor van de Brusselse Grote Markt een Belgian Beer Weekend georganiseerd. In 2018 werd de 20ste editie van dit evenement gevierd. Ondertussen kreeg het Belgian Beer Weekend ook enkele buitenlandse spin-offs in onder andere in Japan en China, waar zij jaarlijks tienduizenden bezoekers trekken.

Voor de bierconsument is het Zythos BierFestival in Leuven een referentie. Dit festival bouwt verder op de '24uur van het bier' en was in 2018 aan haar 15e editie toe. Het vergelijkbare Brugs BierFestival vond voor de 11de keer plaats in het centrum van Brugge.

Tevens het vermelden waard zijn het Antwerpse Bierpassie Weekend dat in 2000 het levenslicht zag, Brassigaume dat in 2001 werd opgestart, het meer recente Tournai Beer Festival (sinds 2011), Namur Capitale de la Bière (sinds 2012) en de Hoppy Days in Luik (sinds 2014).

Evenementen zoals de tweeaarlijkse Toer de Geuze in het Pajottenland (sinds 1997) en het eveneens tweeaarlijkse Rondje Roodbruin in Zuid-West-Vlaanderen (sinds 2012) focussen elk op de traditie van een welbepaalde typisch Belgische bierstijl. Naast de vele internationale bezoekers kunnen zij ook steeds meer rekenen op interesse uit eigen streek en land.

### NIEUWE GROOTSCHALIGE INITIATIEVEN

Brussel kende met festivals als Swaff (2017), Brussels Beer Fest (2017), Wanderlust (2017) en Mega-beer (2018) zeker de grootste groei op dit vlak en bezit een steeds bruisendere bierscène.

Het Leuven Innovation Beer Festival ging in 2015 van start als aanvulling op het Zythos BierFestival met een focus op jonge innovatieve brouwerijen. Voor een iets breder publiek werd in 2016 het Internationaal Bierfestival Wieze opgericht en kwam er in 2017 Just Beer bij in Kortrijk..

Geïnspireerd door de Marathon du Médoc werd in 2016 voor het eerst de Great Breweries Marathon georganiseerd. Deze erkende marathon en wandelmanifestatie voert doorheen de Scheldevallei en de Brabantse Kouters. Het parcours leidt de deelnemers ook door traditionele brouwerijen, zoals Duvel-Moortgat, Bosteels en Swinkels Family Brewers Belgium (het vroegere Palm Breweries). De Great Breweries Marathon trekt intussen zo'n 6000 sport- en bierliefhebbers. In 2016 werd ook een Waalse evenknie opgestart in en rond Liège, de Beer Lovers Marathon, een concept waar men een parcours aflegt langsheen proefstanden van Waalse brouwerijen.

[www.belgianbrewers.be](http://www.belgianbrewers.be)  
[www.zythos.be/agenda](http://www.zythos.be/agenda)  
[www.bierebel.com/agenda-brassicole](http://www.bierebel.com/agenda-brassicole)

De bierliefhebber heeft elk weekend een luxe-probleem:  
welk bieren-evenement uitkiezen

# BIÈRES D'ABBAYE : UNE TRADITION EN MOUVEMENT

## DES PRODUITS AUTHENTIQUES ET UN SYSTÈME ÉCONOMIQUE PROPRE

C'est peu dire que les bières d'abbaye et a fortiori les trappistes contribuent largement à l'aura des bières belges, tant au pays qu'à l'extérieur. Brassées dès le Moyen-Âge, elles ont connu des destins pour le moins agités. Victimes de la Révolution française, elles ont repris vigueur à la fin du XVIII<sup>e</sup> siècle. Même si elles ne sont pas toutes brassées « intra muros », ces bières occupent aujourd'hui une place de premier plan, et un nombre toujours croissant d'abbayes ont relancé leur tradition brassicole, en faisant généralement appel à des brasseries séculières.

Cette relance permet aux monastères de s'assurer des ressources financières nécessaires à l'entretien de leurs imposants bâtiments, mais aussi d'alimenter leurs œuvres caritatives. On peut aussi lire dans les actes d'une journée d'étude tenue en mai 2015 à l'abbaye de la Paix-Dieu à Amay (\*) que les abbayes ont fait œuvre novatrice en positionnant leurs bières dans un créneau haut de gamme. Elles ont aussi, à l'instar des grands crus vinicoles, mis l'accent sur l'originalité de leur production. Elles ont également innové en mettant en place un système économique privilégiant les conditions de travail et non la productivité. Une philosophie conforme aux valeurs inspirant la vie monastique.

Ces constatations concernent aussi bien les brasseries trappistes, protégées par leur label « Authentic Trappist Product » que les « Bières belges d'abbaye reconnues – Erkend Belgisch Abdijbier ». Ce dernier logo a été créé pour les bières ayant un lien avec une abbaye existante ou ayant existé.

## UNE IMAGE MODERNISÉE

On a ainsi vu renaître en 2015 la bière de l'abbaye d'Averbode ou celle de Forest (Bruxelles), produite par des brasseurs extérieurs. On rebrasse à l'abbaye de Val-Dieu (Liège) depuis plusieurs années. Plus récemment, des microbrasseries ont vu le jour dans les ruines de l'abbaye d'Aulne ou encore à Brogne (Saint-Gérard). À Villers-la-Ville, une microbrasserie didactique, liée à une confrérie, fonctionne depuis quelques mois. Et l'abbaye de Gembloux brassera bientôt sa bière à l'intérieur de ses vénérables murs, épaulée par une spin-off, en collaboration avec la faculté Agro-Bio Tech de Gembloux.

Si les bières d'abbaye ont longtemps rimé avec l'image de moines rondouillards et fêtards, c'est moins souvent le cas aujourd'hui, notamment chez les trappistes, dont les étiquettes sont sobrement illustrées. Il va aussi de soi que ces abbayes sont aujourd'hui équipées de matériel de brassage moderne. Même les très photogéniques cuves de cuivre de Rochefort seront bientôt remplacées par une nouvelle salle de brassage. Les splendides, mais vétustes cuves seront toutefois conservées. Comme un symbole de la tradition dans la modernité.

Des abbayes qui contribuent à l'aura des bières belges

(\*) « Les bières dans les abbayes, une histoire revisitée », édition Institut du patrimoine wallon

# BELGISCHE BIÈRE LEIDEN UNTER 'BELGIAN STYLE'-IMITATIONEN

## EUROPÄISCHE ANERKENNUNG IST NICHT SELBSTVERSTÄNDLICH

Ein europaweiter Schutz von authentisch-belgischen Biersorten vor den aufrückenden ausländischen Imitationen und den „Belgian Style“-Bieren ist schwieriger als es auf den ersten Blick scheint. Die verschiedenen Produktionsweisen und die Vielfalt an Geschmacksprofilen sind erschwerende Faktoren.

Eine Biersorte muss eindeutig definiert werden. Nur so kommt sie überhaupt für eine europäische Anerkennung in Frage. Bislang ist dies nur bei Lambic- und Geuze-Bieren gelungen. Diese werden inzwischen als „garantiert traditionelle Spezialität“ (g.t.S.) anerkannt. Wegen des zunehmenden Interesses für saure Biere und der Lancierung von ausländischen Lambic- und Geuze-Bieren wurde der Versuch unternommen, auf einen umfassenderen Schutz und auf eine Anerkennung als „geschützte geografische Angabe“ hinzuwirken. Weil kein Konsens über das traditionelle Brauverfahren der Spontangärung erzielt wurde, scheint ein solcher umfassenderer Schutz derzeit jedoch eher in weiter Ferne.

## EINDEUTIGKEIT: NICHT IMMER GANZ EINFACH

Das Flämische Zentrum für Marketing in Landwirtschaft und Fischerei (VLAM), das die flämischen Anerkennungsanträge betreut, strebt auch für die flämischen rotbraunen Biere mit gemischter Gärung einen gesamteuropäischen Schutz an. Solange die Brauereien nicht eindeutig die Bezeichnung „flämisch rotbraun“ auf ihren jeweiligen Biermarken führen und stattdessen lieber auf ihren eigenen Beschreibungen wie „braun“ oder „alt braun“ bestehen, sind die europäischen Bestrebungen wenig aussichtsreich. Eine Erweiterung auf Biere nach Oudenaarder Art macht die Sache noch komplizierter, weil nicht einmal alle diese Biere auch tatsächlich in der Region gebraut werden.

Missverständnisse gibt es auch rund um den Begriff „speciale belge“. An sich ist dies eine belgische Biersorte, die zu Beginn des 20. Jahrhunderts bei einem landesweiten Bierwettbewerb gekürt wurde. Allerdings ist dieser Begriff auch die gängige frankophone Bezeichnung für das gesamte Spektrum an belgischen Spezialbieren („des bières spéciales belges“).

## „SAISON“ GEOGRAFISCH ABGRENZEN

Das AgriLabel, eine Initiative der Wallonischen Region, betreut die Saisonbrauereien aus dem Hennegau bei einem Antrag auf europäische Anerkennung der Biersorte „Saison Belge“ als geschützte geografische Angabe. Ursprünglich war Saison-Bier ein typisches Hofbier aus dem Hennegau, für das jeder Brauer sein eigenes Rezept hatte, das sich in erster Linie nach dem Getreide richtete, welches er anbaute. Saisonbiere sind demnach stark individuell ausgeprägt. Nach einer Vielzahl von Analysen und Begutachtungen hat AgriLabel im Januar 2018 die gemeinsamen Kriterien festgelegt, denen ein „Saison Belge“ in Puncto Farbe, Produktionsweise, verwendete Rohstoffe, Säuregrad, Aroma und Geschmack entsprechen muss. Die „Saison Belge“-Brauer geben sich nun drei Jahre Zeit, um sich zusammenzuschließen und um den Begriff „Saison Belge“ in ihr Marketing einzubeziehen.

# BARS À BIÈRES SPÉCIALES

## LA BIÈRE SPÉCIALE POUR DÉFIER LA MOROSITÉ DANS L'HORECA

Le secteur belge de l'horeca vit des heures difficiles, avec l'introduction de la caisse intelligente visant à lutter contre le travail au noir et l'interdiction totale de fumer dans les cafés. Toutefois, certains intrépides se lancent sur le marché. Des jeunes et des moins jeunes qui ont trouvé, dans la bière et sa diversité, deux alliées de choix dans leur réussite entrepreneuriale.

De fait, ces tenanciers ne se contentent pas de débiter la bière. Ils la servent dans les règles de l'art, la présentent avec soin, la défendent. Et le public apprécie. Assoiffé de découvertes, le client qui entre dans ces cafés se laisse volontiers guider à travers une carte de bières qui, bien souvent, ne se découvre pas en une semaine. Les références sont d'ailleurs renouvelées assez fréquemment, permettant aux habitués de déguster l'une ou l'autre bière. Ici, le gérant ou le serveur conte la bière au consommateur. « Quand on me demande ce qu'est une Cantillon, je ne commence pas par discuter de l'acidité de la bière. Je raconte l'histoire de la brasserie, la personnalité de Jean-Pierre et Jean Van Roy, le site à Anderlecht et le processus de fabrication unique », explique Jenlain, responsable du Gist, qui a ouvert ses portes sur la place de la Vieille Halle aux Blés à Bruxelles fin 2017.

Même philosophie à Anvers, avec le Beerlovers Bar, situé non loin de la gare centrale. Depuis plusieurs années, les Beerlovers organisaient des séances de dégustation pour entreprises ou particuliers. Depuis l'été 2016, ils disposent de leur propre zinc, sur lequel peuvent défiler en alternance quelque 150 bières en bouteille et une douzaine au fût.

Menacée de fermeture pendant un certain temps, la Kantien, à Gand, a été reprise en 2015 par l'équipe du projet brassicole Ministry of Belgian Beer. L'établissement, situé sur la rive du bassin d'aviron, propose une petite restauration et une carte de bières locales et artisanales.

## CAFÉ ET MAGASIN

D'autres espaces privilégient également le conseil aux clients. C'est le cas de toute une série d'établissements récents proposant à la fois la vente de bières à emporter et la dégustation sur place : Le Barboteur (bièrothèque) à Schaerbeek, Fermentnings à Jette, Chez Bobonne à Bruxelles ou encore Dekkera à Forest.

Les cités universitaires de Belgique ont, elles, accueilli dernièrement de nouveaux temples de la bière, à l'image du Beer Capital à Louvain, du Barnabeer à Namur ou du Beer Bar et du Coup d'Pompes à Louvain-la-Neuve. Pour la communauté étudiante, ces établissements constituent une belle ouverture sur la diversité brassicole du pays. La fougueuse jeunesse peut ainsi se rendre compte que la bière ne se limite pas à une pils anonyme coupée à l'eau et déversée en abondance dans les cercles.

Des contrées plus reculées voient aussi poindre l'un ou l'autre établissement spécialisé en bière. Le Belziq-Beer à Jodoigne (extrême est du Brabant wallon) offre une sélection pointue de bières artisanales belges.

CONTER (ET PAS  
SEULEMENT COMPTER)  
LA BIÈRE AU  
CONSOMMATEUR



## La contribution des grands brasseurs

Si les petits brasseurs jouissent pleinement de l'importance que leur accordent ces tenanciers de cafés, les grands groupes brassicoles ne ménagent pas leurs efforts pour investir des lieux emblématiques. Dernier cas en date : AB InBev a mis la main sur Le Cheval Marin, bâtiment phare de l'ancien port de Bruxelles, classé au patrimoine régional au début des années 2000. Le brasseur l'a rénové en profondeur et dans le respect des lieux pour en faire un café prestigieux accueillant également l'un ou l'autre concert.



**VERANTWORTLICHER HERAUSGEBER:**

Norbert Heukemes, Generalsekretär,

Ministerium der Deutschsprachigen Gemeinschaft Belgiens

D/2000/00.000/00 / FbKOM.HN/06.01-01.066/19.126

© Ministerium der Deutschsprachigen Gemeinschaft Belgiens, September 2019

[info@ostbelgieninfo.be](mailto:info@ostbelgieninfo.be) | [www.ostbelgieninfo.be](http://www.ostbelgieninfo.be)

**Redaktion:** Geert Van Lierde, Axel Cleenewerck, Jean-Louis Sparmont, Yannick de Cocquéau

**Bildnachweise:**

Titelseite: © Grecaud Paul - stock.adobe.com | S. 10: © artjazz - stock.adobe.com | S. 13: © XXXX | S. 14: © XXXX | S. 15: © XXXX | S. 17: © XXXX | S. 22: © XXXX | S. 24: © XXXX | S. 27: © XXXX | S. 28: © XXXX | S. 29: © XXXX | S. 31: © XXXX | S. 32: © XXXX | S. 33: © XXXX | S. 34: © XXXX | S. 36: © XXXX | S. 38: © XXXX | S. 39: © XXXX | S. 45: © XXXX | S. 46: © XXXX | S. 47: © XXXX | S. 51: © Stephanie Radermacher

**Layout:** JCW-Communication