

# De Standaard

PAJOTTENLAND

## Boeren en brouwers kweken samen gerst en tarwe

Lambik, geuze en kriek zijn een van de troeven van het Pajottenland. Maar gerst en tarwe, de basisgrondstof voor deze bieren, worden veelal geïmporteerd uit het buitenland. Brouwerij 3 Fonteinen uit Lot werkt nu samen met vijftien lokale landbouwers om enkele oude soorten opnieuw hier te kweken.

**Matthias Vanhamme**

Vrijdag 24 juli 2020 om 3.25 uur



Op dit veld in Gooik worden momenteel zeven oude tarwesoorten getest. mvl

Het Pajottenland stond ooit vol met brouwgerst en originele tarwerassen zoals de 'Kleine Rosse van Brabant'. De meer dan negentig lambikbrouwers uit de regio maakten daar gretig gebruik van voor hun brouwsels. Maar de

tarwekorrel van de Kleine Rosse verdween in de jaren 1970 ten voordele van enkele andere, sterkere rassen.

## **Granennetwerk**

Tussen de eikenhouten vaten van brouwerij 3 Fonteinen in Lot rijpte drie jaar geleden het idee om opnieuw op zoek te gaan naar die lokale tarwe- en gerstrassen om te gebruiken in de lambik, geuze en kriek van de brouwerij. 'Het was geen gemakkelijke zoektocht, omdat veel van deze rassen niet meer geteeld worden', zegt Lucas Van den Abeele, coördinator van het project.

Zo ontstond het granennetwerk waarbij de brouwerij samenwerkt met lokale landbouwers. 'Het is een project van lange adem. Zo moesten we bepaalde verloren tarwesoorten opvragen in de granenbank, waar dan vijf gram ter beschikking werd gesteld. Heel wat landbouwers stonden in het begin sceptisch tegenover het project, maar ondertussen werken we samen met vijftien boeren, doen we onderzoek naar 22 oude gerst- en 35 originele tarwerassen.'

Het is voor de landbouwers en de brouwerij een win-winproject. 'Als brouwer wil ik het netwerk rond mijn product kennen. Minder dan drie procent van de granen die door Belgische brouwers gebruikt worden, is van Belgische oorsprong. Wij willen tot een product komen waar de tarwe, gerst, hop en de krieken in onze geuze puur Belgisch zijn', zegt hoofdbrouwer Michaël Blancquaert.

## **Eerlijke prijs**

De landbouwers zijn dan weer tevreden dat ze een eerlijke prijs krijgen voor hun product. 'Het netwerk is ook ideaal om ideeën, teeltwijzen en andere expertise uit te wisselen. Er komt erg veel bij kijken. Maar zo leren we de plus- en minpunten van elke soort goed kennen. Via het project hebben we ook al heel wat zaken bijgeleerd die we in ons landbouwbedrijf kunnen gebruiken. Dat we een eerlijke prijs krijgen voor de producten en een samenwerking op lange termijn hebben, is mooi meegenomen', zeggen landbouwers Tijs Boelens en Jasper Van Opstal.

Hoewel er op dit moment verschillende oude gewassen geteeld worden op verschillende velden, zal u het resultaat ervan nog niet meteen kunnen proeven. 'De eerste velden werden twee jaar geleden ingezaaid en in de brouwerij konden we al enkele tests uitvoeren met de nieuwe oogsten. De eerste lambikbieren met lokaal geteelde granen liggen te rijpen op vat. Maar vooraleer daaruit de echte geuze of kriek gebotteld zal worden en op de markt zal komen, zijn we al snel twee jaar verder', legt hoofdbrouwer Michaël uit.

Op termijn wil brouwerij 3 Fonteinen het granennetwerk uitbreiden met andere landbouwers. Er wordt ook gekeken naar een samenwerking met andere brouwers en molenaars.

‘Met deze samenwerking hopen we de lokale landbouw veerkrachtig te maken voor mogelijke klimaat- en economische crisissen. De versterking van de lokale verankering zal het traditionele lambikbier ook ten goede komen’, besluit coördinator Lucas Van den Abeele.

Verschenen op vrijdag 24 juli 2020