



NIEUWE KRIEKENOOGST AANGEKOMEN IN BROUWERIJ VAN BELLE-VUE



De brouwerij van Belle-Vue nam vandaag, naar goede jaarlijkse gewoonte, de nieuwe lading krieken in ontvangst. Bij dag en dauw kwamen een aantal vrachtwagens geladen met Gorsemkrieken de lading afleveren aan de brouwerij. De krieken worden dan meteen afgeladen en toegevoegd aan de lambiek. Zo wordt de krieklambiek gemaakt, die de basis vormt voor de Belle-Vue kriekbieren, die de meest populaire zijn van het land. De krieken dit jaar waren iets later rijp dan gewoonlijk, en zijn van uitzonderlijk goede kwaliteit.

Alle Belle-Vue bieren worden gebrouwen op basis van lambiek, een bier van spontane gisting. Voor de kriekbieren van Belle-Vue voegen onze meesterbrouwers deze krieken uit de omgeving van Tienen, toe aan de lambiek, die het resultaat is van een spontane gisting dankzij gisten die natuurlijk in de lucht aanwezig zijn. Voor de Belle-Vue kriekbieren worden maar liefst 80 kg krieken toegevoegd per 600 liter lambiek. Na 6 maanden rijping in eikenhouten vaten, opgesteld in de tonnenzaal in onze brouwerij van Belle-Vue, ontstaat de krieklambiek.

Schudden van de kriecken

De kwaliteiteskriecken die worden geselecteerd voor de kriebieren van Belle-Vue komen uit de streek van Tienen. Vooraleer op de brouwerij aan te komen, hebben de kriecken al een hele weg afgelegd. De dag voor de levering (er gaat zo'n twaalf uur over van het oogsten tot de levering aan de brouwerij), worden de krieckenbomen "geschud" met een mechanische arm. De kriecken vallen bij het schudden op een dekzeil dat wordt opgerold en vervolgens wordt gelegegd in grote tonnen met water. De kriecken zinken dan naar de bodem van de ton, terwijl de takjes en bladeren komen bovendrijven. Deze techniek zorgt ervoor dat de kriecken in optimale omstandigheden geoogst worden.

Nadien worden de kriecken zorgvuldig vervoerd in blauwe plastieken tonnetjes, die bij levering aan de brouwerij meteen afgeladen worden en met de grootste zorg verwerkt in de lambiek. Na 6 maanden rijping zal deze krieckenlambiek dienen als basis voor de alombekende kriebieren van Belle-Vue.

Perscontact InBev Belgium:

- Natacha Schepkens, 0479 92 46 43 of 016 27 53 43, natacha.schepkens@ab-inbev.com
- Karen Couck, 0479 92 46 43 of 016 27 53 43, karen.couck@ab-inbev.com