Persbericht

# Dit zijn de favoriete biobieren van meer dan 4.000 Vlamingen!

**De Vlaamse consument kon de afgelopen week stemmen op zijn favoriete biologische bier. De winnaar is het goudkleurig bier 'Tripel K', dat naast Belgische biologische hop ook biologische klaver bevat. De pittige, volmout tripel 'Slaapmutske Bio' komt op de tweede plaats. 'Gageleer', een bier dat wordt gebrouwen op basis van het Kempisch kruid gagel, sluit de top 3 af. Maar liefst 4.000 mensen, waaronder bio-ambassadeur Herr Seele, stemden mee om een verdiende winnaar aan te duiden.**

De wedstrijd is een initiatief van BioForum Vlaanderen om het uitgebreide assortiment van zo'n 150 Belgische biobieren in de kijker te zetten. Achttien biologische bieren dongen mee voor de titel van het favoriete biologische bier. **Volgens biersommelier Sofie Vanrafelghem ligt de kwaliteit van de biobieren zéér hoog:** 'Blond, bruin of amberkleurig bier, een goede tripel of een fris fruitbier, voor elke soort bier bestaat er een lekkere biovariant. Dus ga ze zeker ontdekken!', vertelt ze.

De consument kon bij het stemmen één of meerdere eigenschappen kiezen om zijn keuze voor het biobier te motiveren: smaak, receptuur, duurzaam, lokale ingrediënten en mooie presentatie. **Opvallend is dat de smaak de belangrijkste troef is waarom mensen een biologisch bier verkiezen, gevolgd door de keuze voor lokale ingrediënten zoals de Belgische biohop.**

---

**De winnaar: Tripel K**

Kristof Vanhees van de Limburgse biowinkel Bio'senza is er enorm trots op dat dit **vrij nieuwe biobier** er als winnaar uitkomt: *"Een nieuw biobier op de markt brengen is niet evident. Ons uniek klaver-speciaalbier werd pas in mei gelanceerd en wij zijn dan ook enorm fier op deze erkenning. Dit is zowel een mooie appreciatie van het bier als een hart onder de riem voor onze trouwe klanten die blijkbaar massaal gestemd hebben. Ik vind het ook een positief signaal naar de biowinkels dat zij nog steeds het verschil kunnen maken met lokale initiatieven."*

**Tripel K** is een goudkleurig bier dat **Belgische biologische hop uit Poperinge** en **biologische klaver** bevat. Het bier wordt verkocht in lokale horecazaken en cafés, in biowinkels en via de gespecialiseerde drankenhandelaar. Het bier heeft een alcoholpercentage van 7,5%. Dat zorgt voor een zoete toets, een gebalanceerde bittere nasmaak en een volle romige schuimkraag. De bijzondere smaak én de mooie goudgele kleur bleken een belangrijke troef.

---

**Tweede plaats: Slaapmutske Bio Tripel**

Bij de nummer twee was de uitgesproken smaak, de klinkende naam en de vlotte beschikbaarheid in zowel de biowinkel als de biosupermarkt de winnende combinatie.

Slaapmutske Bio Tripel (8%) is een volmout tripel op basis van gerstemout en aromatische hop. Het is een pittig bier met een moutig mondgevoel en een zachte, bittere afdronk. De naam ontstond omdat de brouwer een manier zocht om zijn pasgeboren zoontje snel in slaap te krijgen, en hij erachter kwam dat het kort dopen van de speen in het bier daarbij hielp. Zo ontstond de naam Slaapmutske en zo brachten ze het op de markt.

---

**Derde plaats: Gageleer**

Gageleer (7,5%) is een biologisch volmoutbier van hoge gisting, wat wil zeggen dat er geen suiker wordt toegevoegd om het alcoholgehalte te verhogen. **Het biobier wordt gebrouwen met deels lokaal geteelde gerstemout en gagel, een kruid dat groeit in voedselarme Kempische zandgrond.** Een groot deel van de opbrengst gaat naar de aankoop van natuurgebieden en de bescherming van kwetsbare en bedreigde natuur in Vlaanderen.

Het goudkleurige bier heeft een moutig, ietwat zoet, fruitig en kruidig aroma en een subtiele bitterheid. Zijn ongewone kruidigheid en **de mooie samenwerking met Natuurpunt**, zorgen ervoor dat Gageleer deze top 3 kan afsluiten.

**Dit weekend: Proef en geniet!**
Nog drie dagen maken we mensen warm voor de kwaliteit en smaak van biobier en biowijn. Ook dit weekend kan je deelnemen aan biobier-en biowijndegustaties in de biowinkels om jezelf te overtuigen van de kwaliteiten van bio.

Biobier heeft heel wat troeven, maar weinigen weten wat een bier nu precies bio maakt. Het grote verschil zit in de eerste plaats in de gebruikte landbouwingrediënten (hop, mout, gerst). Die zijn afkomstig uit de biologische landbouw, dus geteeld zonder chemische pesticiden of kunstmest. Ook op additieven en hulpstoffen tijdens het brouwproces gelden voor biobier strengere normen. Meer weten over biobier.

Raadpleeg snel de biokalender met workshops en activiteiten en proeverijen en promo-acties!

Ontdek de lijst van de 150 Belgische biobieren.

Perscontact: Sabrina Proserpio, E sabrina.proserpio@bioforumvl.be, T 03/286.92.70.