



BROUWERIJ L.HUYGHE IS EERSTE GROTE BROUWER DIE ZICH ENGAGEERT MET PURE LOCAL-MOUT

- LOKAAL GETEELD, GROEN GEBROUWEN
- BELGISCH PROJECT IS UNIEK IN DE WERELD

Gembloux/Antwerpen, 7 september - Brouwerij L.Huyghe, die bekendstaat voor haar duurzame ambitie, is de eerste grote Belgische brouwer die zich verbindt met het Pure Local-project van mouterij Belgomalt. Belgomalt is een dochterbedrijf van het Belgische Boortmalt, de wereldleider in mout. De brouwer plaatste zopas een order van 200 ton Pure Local-mout, goed voor ongeveer 2,5 miljoen glazen Delirium-bier. Pure Local is het enige project in zijn soort ter wereld. Het verbindt geëngageerde Belgische landbouwers met lokale brouwers. Dankzij de principes van regeneratieve landbouw wordt de teelt van de granen CO₂-neutraal of zelfs -negatief.

De laatste 30 jaar is de teelt van brouwgerst, de basis van mout, sterk gedaald in België. Vandaag is minder dan 3% van de brouwgerst afkomstig van Belgische akkers. Onze mouterijen halen het gros van hun gerst uit Frankrijk, Groot-Brittannië of Scandinavië. De connectie met de lokale landbouwers is daardoor bijna volledig verdwenen. En dat op een moment waarop de craftbeer scene in volle bloei is, want er steken almaar meer microbrouwerijen en hobbybrouwers hun neus aan het venster.

TERUG NAAR DE BELGISCHE AKKERS

Mouterij Belgomalt, een dochterbedrijf van Boortmalt, wil hier verandering in brengen met het Pure Local-programma. Dat haalt de teelt van brouwgerst terug naar onze eigen akkers. De boeren verbouwen de granen volgens de principes van regeneratieve landbouw. Door minder of niet te ploegen en akkers tussen de cultuur 'af te sluiten' met bodembedekkende gewassen slagen ze erin koolstof uit de lucht terug in de grond op te slaan. Resultaat: CO₂ -neutrale en zelfs -negatieve gerst. Pure Local begeleidt het volledige proces, van bodemanalyse tot inzaaien, oogst en opvolging. En de Pure Local-landbouwers kunnen rekenen op een correcte prijs.

“Door te kiezen voor de aanlevering van lokale mout die ook nog eens milieuvriendelijk geteeld wordt, is Brouwerij L.Huyghe een toonbeeld van hoe het anders kan. Ze geeft zo een duidelijk signaal dat brouwers en bierdrinkers bereid zijn hun steentje bij te dragen aan lokale en groene inspanningen. We hopen dat meer brouwerijen dit voorbeeld zullen volgen”, zegt Alexander Hendrickx van Belgomalt.



EERSTE GROTE BROUWER AAN BOORD

Brouwerij L.Huyghe is de eerste grote Belgische brouwerij die in het Pure Local-project stapt. Het order van 200 ton Pure Local-mout staat gelijk aan het brouwen van zowat 2,5 miljoen glazen Delirium-bier. Naast de Delirium Tremens staat Brouwerij L.Huyghe bekend voor tal van andere kwaliteitsbieren; van het Averbode abdijbier, de Mongozo glutenvrije bieren, de Sint-Idesbald abdijbieren en vele anderen. Recent nog sleepten ze 4 medailles in de wacht tijdens de prestigieuze World Beer Awards (WBA).

“Als fiere familiale brouwerij willen we de toekomst voor de komende generaties veilig stellen. Het is onze ambitie om de duurzaamste brouwerij van het land te worden”, zegt CEO Alain De Laet, de 4de generatie van Brouwerij L. Huyghe.



PURE LOCAL IN CIJFERS

- » Pure Local begon 4 jaar geleden met 4 landbouwers, vandaag zijn dat er een tiental in heel Vlaanderen en Wallonië.
- » In 2021 werd zo'n 600 ton lokaal geteelde brouwgerst geoogst.
- » Volgend jaar verwacht Belgomalt dit cijfer meer dan te verdubbelen, tot 1.800 ton.
- » Uit onderzoek blijkt dat de Pure Local-oogsten in 2020 al CO₂-negatief waren.

OVER BOORTMALT - BELGOMALT

Boortmalt is 's werelds grootste mouter met een productiecapaciteit van 3 miljoen ton. De groep is aanwezig op 5 continenten met 27 mouterijen. Het hoofdkantoor bevindt zich in de Antwerpse haven waar ook de grootste mouterij ter wereld gevestigd is. De expertise van Boortmalt wordt algemeen erkend door brouwers en distilleerders die rekenen op de levering van gerstemout van topkwaliteit. Belgomalt is een dochtermerk van Boortmalt dat inspeelt op de noden van de Belgische craft brouwerijen en whiskystokers. Met een duidelijke focus op lokale groene landbouw en innovatie neemt Belgomalt een unieke positie in de markt in.



OVER BROUWERIJ L.HUYGHE

De familiale Brouwerij L.Huyghe werd opgericht in 1906 in Melle, Oost-Vlaanderen, door Leon Huyghe. De brouwerij staat bekend voor de iconische roze olifant en grijze fles van haar paradepaardje, de Delirium Tremens. 87 procent van de omzet is bestemd voor de export naar meer dan 100 landen wereldwijd. Naast de welgekende Delirium-bieren worden er ook nog Averbode abdijbier, Mongozo glutenvrije bieren, Sint-Idesbald en vele anderen bieren gebrouwen. Dankzij haar constante innovatie en ontwikkeling staat Brouwerij L.Huyghe bekend als duurzame en groene brouwer.



BELGOMALT

Info: www.belgomalt.be

Contact Belgomalt: Alexander Hendrickx +32 470 88 24 00

Contact pers: Seppe Slaets (BUZZ) +32 477 62 87 66