



BELGISCHE BIERCULTUUR

De Belgische biercultuur is rijk en veelzijdig. Ze omvat veel meer dan alleen de verschillende soorten bier. Het gaat ook over hoe bier wordt gebrouwen, over de grote én kleine brouwerijen, van gepassioneerde amateurbrouwers tot ervaren professionals. Sommige bieren zijn wereldberoemd, andere worden alleen lokaal geschonken. Maar wat al deze bieren verbindt, is dat ze mensen samenbrengen – jong en oud, over generaties heen.

Met maar liefst 398 brouwerijen en 285 bierfirma's (cijfers van september 2025) is de Belgische biercultuur vandaag levendiger dan ooit. Dat is een groot contrast met enkele decennia geleden, toen de rijke diversiteit van ons bierlandschap zwaar onder druk stond. Begin 20ste eeuw telde België zo'n 3.000 brouwerijen, meestal kleinschalig. Maar tegen 1960, na twee wereldoorlogen, een economische crisis en de opkomst van grote industriële brouwerijen, bleef daar nog amper een honderdtal van over. De ambachtelijke bierproductie raakte daardoor op de achtergrond.

Toch begon er vanaf 1975 stilaan een ommekeer, die vanaf de jaren 1990 in een echte heropleving resulteerde. Creatieve brouwers, een groeiende groep bewuste consumenten en bierliefhebbers, de nadruk op duurzaamheid en de brede waaier aan ingrediënten en technieken zorgden voor een nieuwe dynamiek.

Hoewel de totale bierconsumptie in België daalt, blijft het aantal biersoorten toenemen. Vooral artisanale, speciale en alcoholvrije bieren winnen aan populariteit. In moderne brouwerijen wordt de kennis doorgegeven aan jongere generaties, terwijl beginnende brouwers in proefbrouwerijen kunnen experimenteren en bijleren. Universiteiten en hogescholen bieden opleidingen tot brouwingenieur aan, en ook via Syntra en andere instellingen zijn er cursussen over brouwen, serveren en zelfs zythologie – de studie van bier.

De waardering voor bier leeft niet alleen in de brouwerij, maar ook op café, op restaurant, thuis, tijdens festivals, in belevingscentra en biermusea, én in de media. Bier is uitgegroeid tot een verbindend element in onze samenleving.

In 2016 kreeg de Belgische biercultuur dan ook de internationale erkenning die ze verdient: ze werd opgenomen in de [Representatieve Lijst van het Immaterieel Cultureel Erfgoed van de Mensheid van UNESCO](#). Een terechte bekroning voor een levend erfgoed dat blijft evolueren – en dat we met z'n allen mogen koesteren.





Inventaris Vlaanderen



THEMA

Feesten, rituelen en sociale gebruiken
Eten en drinken
Ambacht, vakmanschap en techniek



TREFWOORD

#sociaal gebruik #drinken #ambacht #vakmanschap



BIJLAGE

- [Bierstijlen.pdf](#)
- [Degustatieproces.pdf](#)
- [The_Beer_Culture_Community.pdf](#)