



## HOPSCHEUTENTEELT



De Lovie vzw, Poperinge - De Biotope staat gekend voor de productie van hopscheuten

### Van boerenmaal tot delicatessse

Vandaag zijn hopscheuten een delicatessse. Ze staan 's winters op het menu van duurdere restaurants. Lange tijd werden de scheuten door hopboeren getrokken tijdens het werk en bereid in een pan met eieren. In de loop van de 20<sup>ste</sup> eeuw ontstond de vraag naar hopscheuten op de versmarkt. Ze brachten extra geld in het laatje van de hopboeren. Tot eind jaren 1980 werden de scheuten enkel op het veld geteeld, van maart tot april. In de jaren 1990 ontstond interesse om de teelt te vervroegen door middel van serreteelt. Daarvoor waren nieuwe expertise en ervaringen nodig: de stevigheid en smaak moesten behouden blijven. Geen gemakkelijke zoektocht.

### Hopscheutenteelt bij De Biotope

In 1992 vroeg professor Matton van het Rijksstation voor Landbouwtechniek van de Universiteit Gent aan De Biotope of zij deze serreteelt konden uitproberen. De Biotope is de moestuin- of hoevewerking van De Lovie vzw in Poperinge waar mensen met een beperking tuinieren. Jozef Verhille, een Poperingse hopteler die zich de laatste jaren hierin had gespecialiseerd, hield ermee op en wilde hen begeleiden en zijn kennis doorgeven. De organisatie ging op de vraag in. Vanaf het eerste jaar van het experiment had de hoevewerking van De Lovie vzw een mooie oogst. De begeleiders merkten dat het werk zeer geschikt was voor de hoevededewerkers. Iedere tuinier kan een bepaalde taak in het proces op zich nemen en zich specialiseren. Sindsdien voeren ze de teelt jaarlijks uit. De Lovie vzw brengt de oogst naar de veiling waar ze vooral door restaurants als een luxeproduct worden aangekocht. De primeurs zijn er in december maar de binnenteelt duurt tot en met januari of februari.

### Het teeltproces

Het proces start bij het uitgraven van de wortels van hopplanten na de oogst in september. Zo'n kluit van wortels wordt een hommelmok genoemd. Elk jaar is het voor De Lovie vzw een zoektocht naar hommelmokken, want hop groeit decennia lang uit dezelfde wortel. Soms zijn er boeren die van soort willen veranderen of ermee ophouden. De wortels oogsten is zwaar werk. Daarom voorziet de organisatie een kraan die de hommelmokken lostrekt op het veld. De hoevededewerkers verzamelen ze in een container. De container levert de hommelmokken af op de hoeve. Eerst worden de hommelmokken gekapt met een kapmes, zodat enkel de kern van de wortels overblijven. Dan blijven de wortels buiten liggen: vrieskou is nodig om volledig 'in rust' te gaan en zo de scheutenproductie te verhogen. In de serre worden ze in november 'ingetafeld' of rechtstreeks in de grond geplant. De wortels worden bedekt met aarde. Die zorgt voor druk zodat de scheuten kort en stevig zullen worden. Alles wordt bevochtigd met water en afgedekt met doek en plastic. Onder het doek blijft het lekker warm en donker. De temperatuur moet 16° Celsius blijven. Als de blokken groeikrachtig blijken en de omstandigheden goed, zijn de scheuten klaar na 21 dagen. De wortels met scheuten worden in hun geheel geoogst. Op een tafel kan nauwkeurig te werk gegaan worden. Eerst is er de grove pluk. De hele scheut wordt afgetrokken van de blok. Daarna worden ze 'gekraakt' op de juiste plaats zodat enkel het krokante gedeelte overblijft. De oogstscheuten zijn ongeveer zeven centimeter groot.

### De Biotope, hoevewerking van De Lovie vzw

De Lovie vzw is een sociale organisatie voor kinderen, jongeren en volwassenen met een verstandelijke handicap of andere beperking. De Biotope is de ruime hoeve- of moestuinwerking van de organisatie. Hoevemederkers met een beperking en begeleiders moestuinieren er samen. Het werk wordt aangepast aan ieders mogelijkheden, interesses en talenten. Er gaat aandacht naar de opbrengst én welzijn. De hoevemedewerkers staan in voor ieder moment van het teeltproces: van zaaien tot oogsten. Dat brengt voldoening en trots. Hopscheuten telen in een serre is intensieve handenarbeid. Het werk bestaat uit verschillende maar duidelijk afgelijnde taken. Dat is ideaal voor een zorgcontext zoals die van De Lovie vzw: het werk mag meer tijd innemen dan in een landbouwbedrijf. Elke hoevemedewerker heeft zijn/haar eigen taken waar hij/zij ook steeds meer ervaring in opdoet. Ze zijn fier op hun deel van het werk om tot dit product te komen. Vandaag zijn er nog maar weinig landbouwers die vroege hopscheuten telen. Het is voor de meeste bedrijven te arbeidsintensief.

*\*Deze tekst kwam tot stand in het kader van het project 'MOES-tuin' dat Centrum Agrarische Geschiedenis met heel wat partners uitvoerde. Meer info: [www.moes-tuin.be](http://www.moes-tuin.be)*

### INZENDER

Anja Lemahieu  
De Lovie vzw  
<http://delovie.be/>

### LOCATIE

Krombeekseweg 82  
8970 Poperinge

### THEMA

Natuur en landbouw

### TREFWOORD

#natuur #landbouw #ambacht #techniek  
#vakmanschap