



# Het witte goud van de Westhoek

***Poperinge is de hoppestad bij uitstek. Tot in de jaren '50 kwamen jaarlijks duizenden vreemde 'plokkers' afgezaakt naar de West-Vlaamse stad om er in september mee te helpen aan de hoppepluk. Thans is Poperinge één van de laatste plaatsen in België waar de sierlijke hopperanken het landschap nog sieren. Het Hopmuseum en de driejaarlijkse Hoppefeesten getuigen van het rijke verleden van de stad. De jonge uitlopers van de hopranken, de hopscheuten, zijn een ware delicatesse. Tijdens het Hopscheutenfestival van 1 maart tot 15 april wil Poperinge iedereen laten kennismaken met dit witte goud.***

Hopscheuten zijn de jonge uitlopers van de hopplant. Deze groente is al sinds de Romeinse tijd voedsel voor het volk. Boeren ontdekten hoe voedzaam de witte scheuten waren. Door de schaarheid en de geringe opbrengst groeide deze groente uit tot een exclusiviteit. In de jaren '70 experimenteerde een Poperingse kok met bereidingen van de hopscheut en maakte zo de groente populair bij topchefs. Bovendien ontdekten de hoppeboeren in Poperinge een nieuwe teeltwijze. Door het telen in serres of met hopzegers is de groente al beschikbaar van januari, terwijl anders de hopscheuten slechts vanaf maart rijp voor de oogst zijn, die tot april duurt. Hopzegers zijn de verdikte hopstekken die na het winnen in open veld verticaal tegen elkaar in serres staan. Bij serreteelt dekt de hoppeboer de wortelblokken in met een dikke grondlaag. Bodemverwarming via warm-

waterbuizen zorgt voor een snellere groei. De buizen lopen onder een dikke laag teelaarde en folie vermijdt de blootstelling aan daglicht. Deze jonge uitlopers kregen het kwaliteitslabel STREEKPRODUCT.BE van de VLAM.

De zeer arbeidsintensieve teelt en de schaarse opbrengst maken de hopscheuten duur. Toch wil Poperinge iedereen de kans geven om ze te ontdekken. Het Hopscheutenfestival is een organisatie van het Stadsbestuur Poperinge, Horeca Poperinge en Tafelen in Vlaanderen. Van 1 maart tot 15 april serveren acht Poperingse restaurants met hopscheuten bereide gerechten aan een democratische prijs. Deze exclusiviteit kent immers heel wat verschillende bereidingswijzen gaande van de klassieker, hopscheuten met een gepocheerd hoeve-eitje, tot rauwe of krokant gebakken hopscheuten. Meer informatie over de deelnemende restaurants vind je bij de Dienst Toerisme van Poperinge of op de website [www.hopmuseum.be](http://www.hopmuseum.be)

## Interactief Hopmuseum

En waarom niet een lekker etentje combineren met een bezoek aan het vernieuwde Hopmuseum? Hier leer je de hop in al haar glorie kennen aan de hand van audiovisuele presentaties, interactieve quizzen, vernieuwde fotografie en prachtige tentoonstellingen. In het oude Stadsschaal Complex, waar het museum gevestigd is, blijft de hop en haar 'plokkers' centraal staan. In dit gebouw gebeurde vroeger de keuring en de weging en het diende ook als opslagplaats. Het bestaande histori-

sche gebouw kreeg een ruim bijgebouw in industriële stijl met nieuwe machines en een nieuw decor. De rondleiding door de geschiedenis van dit Poperingse streekproduct is een boeiende ontdekkingsstocht voor groot en klein. Op de verschillende verdiepingen ontdek je het verband tussen hop en heiligen, het gebruik van machines, de trends in hoppeland en de toepassingen van hop. Wist je bijvoorbeeld dat hop onder je kussen leggen, de slaap bevordert?

## Geschiedenis van de hop

Poperinge kende tot in de 13de eeuw een bloeiende lakenhandel, maar onder druk van buurstad Ieper verdween ze uit de Poperingse straten. Aan deze strijd danken de Poperingnaren hun bijnaam 'Keikoppen'. Dankzij de monniken van de Sint-Bertinusabdij en de uitstekende zandleemgrond rankte de hop naar Poperinge. De hopcultuur bleek een waardig alternatief voor de lakenhandel. De eerste historische documenten dateren uit 1257 en kun je bekijken in het Hopmuseum. Tot halweg de 20ste eeuw gebeurde de hommelpuk in september, met de hand. Duizenden 'vrindeplokkers' zakten af naar het Westland om er zoveel mogelijk hop te plukken. Na de pluk vierden ze feest. De arbeiders zwaaiden met bier en muziek het einde van de hommelpuk uit. Kinderen in Poperinge kregen zelfs langer vakantie om mee te helpen. Sinds 1957 oogsten de boeren de hop machinaal. Momenteel telt Poperinge nog zo'n 175 hectare hop. Hop is nu meer dan enkel een ingrediënt van bier. De hopindustrie verwerkt de hobbellen

onder andere tot hoppellets, hopthee en zelfjes. De kleine boerenstraatjes tussen de hommelrynken zijn ideaal voor een prachtige fietstocht. Zo laat de Hoppe-landroute je kennismaken met het buitengewone Poperingse landschap. Ook de amusante volkssportroutes voeren je langs het hoppelandschap.

lees verder >>



**ARIANE HOTEL**  
**Adres:**  
Slachthuisstraat 58, 8900 Ieper  
Tel (+32)57/218 218  
Fax (+32)57/218 799  
**Contact:**  
Hotel : Natasja Feliers  
Restaurant : Johan Vanhaute  
[www.ariane.be](http://www.ariane.be)  
email: [info@ariane.be](mailto:info@ariane.be)





### 50ste Hoppestoet!

Hoewel de boeren de hop nu machinaal plukken, blijft de traditie van het hommelpapfeest. In 2008 viert Poperinge haar 50ste Hoppestoet. Dit jaar staan de hoppefeesten centraal in het weekend van 20 en 21 september. Het feest start op vrijdag met een internationale verbroederingsavond en een muzikaal optreden in de grote tent. Op zaterdag staat de verkiezing van de nieuwe hopkoningin op het programma, maar het hoogtepunt blijft uiteraard de stoet die op zondagmiddag door de straten trekt. Meer dan 1.300 figuranten, 70 groepen, tientallen wagens getrokken door paarden en een zestigtal ruiters zorgen voor een wervelend en kleurrijk spektakel. Enkele professionele medewerkers zijn al sinds begin dit jaar bezig met het vernieuwen van de kostuums en het moderniseren van de dansen. Na de stoet gaat het feest verder in de tent, waar muziek en bier

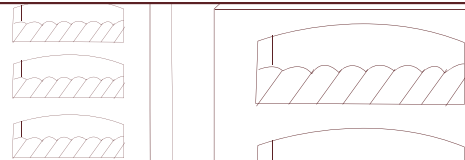
het ritme bepalen. Als afsluiter is er een fantastisch optreden op de Grote Markt, gevolgd door een spetterend vuurwerk. Wie op een unieke manier wenst kennis te maken met Poperinge, kan zich bij de dienst Toerisme inschrijven voor een dagje Hoppestoet.

tekst: Eva Bouve  
foto's: B. Degrendel en  
Michaël Depestele



Meer info:  
Toerisme Poperinge,  
Grote Markt 1, 8970 Poperinge  
Tel: 057- 34 66 76  
of [toerisme@poperinge.be](mailto:toerisme@poperinge.be)  
[www.toerismepoperinge.be](http://www.toerismepoperinge.be)  
of [www.hopmuseum.be](http://www.hopmuseum.be)

# TRUYERS



Gespecialiseerd in het maken van betonnen wijnnissen!



Goede wijn behoort  
in een uitstekende wijnkelder.

Om wijn te bewaren is namelijk  
een goede bewaarplaats nodig.

Daarom raden wij aan om uw kelder zo goed  
mogelijk in te richten en dit met onze wijnnissen.

EIGEN PLAATSINGS DIENST  
VRAAG VRIJBLIJVEND INLICHTINGEN.  
VRAAG GRATIS ONZE FOLDER AAN!

