

Burgemeesters proeven eerste hopscheuten in Asse

nieuws

De Poperingse hopscheuten werden vorige week door VLAM erkend als streekproduct. Maar in het Vlaams-Brabantse Asse zijn ze niet minder trots op hun regionale delicatessen. Nu de eerste hopscheuten van het seizoen gearriveerd zijn, mochten de vijf burgemeesters die sinds de fusie in 1976 aan het hoofd stonden van de gemeente als eersten de lekkernij proeven. Een exclusiviteit, aangezien de regio nog slechts vijf hectare hoppevelden telt.

🕒 3 FEBRUARI 2006 – LAATST BIJGEWERKT OM 14 SEPTEMBER 2020 13:56

De Poperingse hopscheuten werden vorige week door VLAM erkend als streekproduct. Maar in het Vlaams-Brabantse Asse zijn ze niet minder trots op hun regionale delicatessen. Nu de eerste hopscheuten van het seizoen gearriveerd zijn, mochten de vijf burgemeesters die sinds de fusie in 1976 aan het hoofd stonden van de gemeente als eersten de lekkernij proeven. Een exclusiviteit, aangezien de regio nog slechts vijf hectare hoppevelden telt.

De eerste hopscheuten van het nieuwe seizoen worden geserveerd in restaurant De Plezanten Hof in Kobbegem. "In de 18de eeuw waren hoppescheuten een populaire groente, maar dan vooral op de tafels van de rijken", weet chef-kok Koen De Wilde. "De gewone man kreeg dat in die periode niet te eten. Pas in de jaren zestig werden hoppescheuten voor het eerst in blik verkocht. De conservenfabriek Marie Thumas kocht toen veel scheuten op bij hopboeren".

In de jaren '60 telde de regio tussen Asse en Aalst tientallen hopboeren. Die bewerkten in totaal zo'n 300 hectare. Dat aantal is vandaag geslonken tot 5 hectare. "Een gevolg van de crisis eind jaren zeventig", luidt het. "Vanuit het toenmalige Tsjechoslowakije werd goedkopere hop ingevoerd. Bovendien slonk ook het aantal brouwerijen in Vlaanderen waardoor het moeilijker werd om afnemers te vinden. Het telen van hop was niet langer kostendekkend, waarop de boeren hun hoppevelden opdoekten. Enkele kleine brouwerijen, zoals De Koninck in Antwerpen, kopen nog hop in onze streek of in Poperinge".

De hop werd vooral gebruikt voor het brouwen van bier, maar door het culinaire succes van de hopscheut krijgen de weinige hopboeren opnieuw een duwtje in de rug. "De boeren gooiden die hopscheuten vroeger gewoon weg, of verkochten ze aan een conservenfabriek", weet Koen De Wilde. "Die tijd is voorbij. Vandaag zijn hopscheuten een dure delicatessen geworden. Een kilogram kost al snel tussen de 100 en 200 euro".
Lees ook: [geVILT: Menopauze trekt Poperingse hoptelers uit het slop](#)

Bron: Het Laatste Nieuws

VILT vzw

Bd Simon Bolivar 17
1000 Bruxelles

Contact


M • info@vilt.be

Volg ons op:

 screenreader.visit us on our facebook page: <https://www.facebook.com/vilt.nieuws/>

 screenreader.visit us on our linkedin page: <https://www.linkedin.com/company/vilt-vzw/>

 screenreader.visit us on our instagram page: <https://www.instagram.com/vilt.nieuws>

 screenreader.visit us on our x page: https://x.com/vilt_nieuws

 screenreader.visit us on our bluesky page:
<https://bsky.app/profile/viltnieuwbsky.social>

© 2026 VILT vzw, all rights reserved |

[Privacy policy](#)

[Copyright](#)

[Cookie Policy](#)

[Cookie instellingen aanpassen](#)

Webdesign by Who Owns The Zebra