nieuws

#Coronacreativiteit: hopboeren verkopen scheuten online

nieuws

Hopscheuten zijn een ware delicatesse, maar voor de hopboeren zijn het zware tijden. Normaal gezien prijken hun hopscheuten op de menukaart van veel sterrenrestaurants, maar nu is de horeca dicht. Toch blijven ze niet bij de pakken zitten. “Ik bied nu hopkeesten aan aan particulieren, die ze via de website kunnen bestellen”, reageert hopboer Luc. “Tot april kan je bij ons terecht voor hopscheuten, rechtstreeks van de kweker. Een van de meest exclusieve groenten ter wereld.”

23 FEBRUARI 2021 – LAATST BIJGEWERKT OM 23 FEBRUARI 2021 16:01

Lees meer over:
Coronacreativiteit
Corona

Hopscheuten worden in de buitenlucht ondergronds geteeld. “Het zijn de eerste scheuten van de hopplant die tegen juli al acht meter hoog kan groeien”, legt hopboer Paul Temmerman uit. “In september worden ze al gevormd, maar pas vanaf februari beginnen ze te groeien. Het seizoen voor de hopscheuten loopt normaal vanaf Valentijn tot eind april.”

Het telen van hopscheuten is manueel intensief werk, vaak op handen en knieën tussen de rijen met hopscheuten. “Eerst wordt de grond afgegraven, nadien moet ik de scheuten afsnijden van de wortel”, legt Paul uit. “Dan is het op de knieën zoeken naar de goede scheuten. Met het zonnetje is het nu aangenaam, maar vaak werken we in het voorjaar in slechte weersomstandigheden en staat het veld nog onder water. Een paar uur werken levert zo soms maar enkele honderden grammen op.”

Hopscheuten zijn een echte delicatesse en een vaak gebruikte seizoensgroente in klasserestaurants. Corona stort niet alleen de horeca in een crisis, maar ook de landbouwbedrijven die aan de horeca leveren. “Normaal lever ik aan wel vijftig restaurants in heel het land”, zegt Paul. “Ook sterrenrestaurants. Dit jaar vrees ik met een groot overschot te blijven zitten. Restaurants werken wel met takeaway en dat werkt goed, maar ze nemen veel minder af. Daarom kunnen particulieren dit jaar ook hopscheuten bestellen om thuis te bereiden. Al schrikken zij soms wel eens van de prijs.”

Ook collega-hopteler Luc Van Langenhove blijft met overschotten zitten. “Vele generaties zijn mij voorgegaan en ik ben er trots op de teelt van hopscheuten in de streek levendig te houden”, zegt Luc. “Net als mijn moeder ben ik in en rond de hopvelden opgegroeid. Er was geen plekje in Meldert vrij of er stond hop op. Toen de import uit het buitenland toenam, is de markt jammer genoeg ingestort na de jaren tachtig van vorige eeuw. Toch zijn wij blijven investeren en hebben we inmiddels een stevige reputatie opgebouwd. Maar dit jaar raken we onze hopscheuten niet allemaal kwijt."

Ook hij gaat nu de digitale toer op. “Ik bied hopkeesten aan aan particulieren, die ze via de website kunnen bestellen”, zegt Luc. "Tot april kan je bij ons terecht voor hopscheuten, rechtstreeks van de kweker.” Nog een tip: hopscheuten kan je niet rauw bewaren in de koelkast, het is belangrijk om ze de dag van de *oogst* al te blancheren met niet-kokend water, zo blijven ze enkele dagen wit en krokant.
Zelf hopscheuten bestellen? Dat kan via hopscheuten.eu of www.hoppescheuten.be

Bron: Het Laatste Nieuws / Het Nieuwsblad

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/viltnieuws.bsky.social

---

© 2026 VILT vzw, all rights reserved |
Privacy policy
Copyright
Cookie Policy
Cookie instellingen aanpassen

Crafted by Brigada