

Hopmagazijn in Asse dingt mee in Monumentenstrijd

nieuws

In de Vlaamse Monumentenstrijd zit ook een project dat een belangrijk stuk hopverleden wil beschermen. Eén van de dertig projecten die meedingen naar restauratiesubsidies, wil de hopcultuur in de streek rond het West-Vlaamse Poperinge en in Asse gedeeltelijk in ere herstellen. Het hopmagazijn van het Hof Ter Brugghen in Asse is het enige gebouw dat nog authentieke hoppersen heeft.

🕒 7 SEPTEMBER 2006 – LAATST BIJGEWERKT OM 14 SEPTEMBER 2020 13:57

□
In de Vlaamse Monumentenstrijd zit ook een project dat een belangrijk stuk hopverleden wil beschermen. Eén van de dertig projecten die meedingen naar restauratiesubsidies, wil de hopcultuur in de streek rond het West-Vlaamse Poperinge en in Asse gedeeltelijk in ere herstellen. Het hopmagazijn van het Hof Ter Brugghen in Asse is het enige gebouw dat nog authentieke hoppersen heeft. De nieuwe eigenaar van de hoeve, Assenaar Luc Lerno, is bereid mee te werken aan een hopmuseum.

Op het Hof Ter Brugghen woonden en werkten drie generaties van de familie Van Droogenbroeck. De bekendst is Louis Van Droogenbroeck die in de regio een vernieuwende en invloedrijke visie had op de hopteelt. Hij was in de streek de eerste hopboer die in 1908 een hoplochting op draad bouwde. Vele kleine boeren uit de streek kwamen ook bij hem om er hun hop te drogen, te persen en te verhandelen.

Vorig jaar werd de hoeve verkocht, maar in het magazijn bevinden zich nog altijd twee hoppersen. De oudste is een mechanische pers van rond 1895 die met mankracht moest bediend worden. "De tweede pers is een hydraulische pers werd in de jaren zestig in occasie aangekocht. Ze is over drie verdiepingen gebouwd", vertelt Paul Van Droogenbroeck, de laatste van de familie die de hoeve bewoonde.

Het drogen gebeurde op 50 tot 60 graden en in drie stappen. "Drogen van één lading hop duurde ongeveer tien uur, daarna moest ze nog eens acht uur zwavelen of ontsmetten. Daarna ging de hop in de pers. Twaalf keer stampen leverde een volle zak op van 150 kilogram. Per dag kon je zo'n vier zakken produceren, samen 600 kilo. Van vijf kilo natte hop rest altijd maar één kilo droge hop", vertelt Van Droogenbroeck. Die hop was dan wel volledig geconditioneerd voor de brouwerij.

Als de man mocht kiezen naar welke tijd hij zou willen terugreizen, dan koos hij meteen voor de gouden jaren tussen 1945 en 1960. "Toen werd de hop nog volledig met de hand geplukt. Soms werkten we zelfs met 120 plukkers tegelijk. We moesten de mensen dan gaan opladen in Walfergem en Bekkerzeel. Het was hard werken, maar het was een enorm plezierige tijd". De plukmachine kwam er pas vanaf 1960. Twee jaar later brak de crisis uit in de hopsector, door de enorme overproductie die was ontstaan door de automatisering.

De nieuwe eigenaar kocht de hoeve met de bedoeling er een manege van te maken. Toch is hij bereid om het linkse gedeelte, waar de persen staan, in samenwerking met het Hopduvelcomité van Asse in te richten als hopmuseum. "Niet om elke dag open te stellen, maar wel om enkele keren per jaar occasioneel op afspraak toegankelijk te maken", zegt Luc Lerno. "Echt concreet zijn de plannen nog niet, maar ik vind het wel belangrijk dat deze installaties niet zomaar verloren gaan".

Meer informatie: [Stem voor de hopcultuur](#)

Bron: 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](#)

Webdesign by [Who Owns The Zebra](#)