nieuws

Koude zet Poperinge zonder hopscheuten

nieuws

Hoppestad Poperinge zit met een groot probleem. Volgend weekend start de jaarlijkse hopscheutenhappening, maar door de aanhoudende nachtvorst zijn er nauwelijks hopscheuten te verkrijgen. De voorraad serrescheuten is zo goed als uitgeput. De Poperingse restaurants hebben alle hoop gevestigd op beter weer en de creativiteit van de boeren.

10 MAART 2010 – LAATST BIJGEWERKT OM 14 SEPTEMBER 2020 14:11

Lees meer over:
marketing
culinair

Hoppestad Poperinge zit met een groot probleem. Volgend weekend start de jaarlijkse hopscheutenhappening, maar door de aanhoudende nachtvorst zijn er nauwelijks hopscheuten te verkrijgen. De voorraad serrescheuten is zo goed als uitgeput. Volgens Het Laatste Nieuws hopen de Poperingse restaurants op beter weer en de creativiteit van de boeren om toch voldoende hopscheuten op het menu te kunnen zetten.
De hopscheutenhappening is een jaarlijkse organisatie van de dienst Toerisme, Keurbroederschap De Witte Ranke en de lokale horeca. Tussen 13 en 21 maart komen bezoekers van over het hele land naar Poperinge om de witte lekkernijen te proeven. Een degustatie in een restaurant wordt gekoppeld aan een bezoek aan een hopboerderij of een brouwerij. Maar het is de vraag of ze dit jaar veel hopscheuten op hun bord zullen krijgen.
Door de vorst laat de natuurlijke groei van de hopscheuten op zich wachten. Slechts weinig telers hebben al kunnen oogsten. Volgens Benedicte Desmytter van hoeve ’t Hoppecruyt zijn de scheuten nog maar een paar centimeter lang. Ook is de grond nog te hard om al te graven. Slechts enkele boerderijen konden dit voorjaar al hopscheuten leveren. Meestal gaat het hier om serreteelt, waarbij de groei wordt versneld door de grond te verwarmen of de hopwortels in warmtekasten te planten.

Hopscheuten uit serrekweek zijn nog te verkrijgen, maar de voorraad is beperkt. Tegen het weekend moeten alle deelnemers aan de happening samen zo'n 30 à 40 kilo hopscheuten hebben. Het is nog niet duidelijk waar die gehaald zullen worden. "Menu's aanpassen of alles afblazen doen we nog niet. In een week kan er nog veel veranderen. We kunnen alleen rekenen op het goede weer en de creativiteit van de boeren", zegt chef Gery Plancke van Gasthof De Kring.
Heel wat telers proberen de vorst van hun velden te weren door ze te bedekken met folie. Toch hebben nog maar enkele boeren een beperkte hoeveelheid kunnen leveren. Daardoor zijn de veilingprijzen sterk gestegen. Voor één kilo hopscheuten tellen restaurants momenteel ongeveer 150 euro neer. Dat is bijna het dubbele van de normale prijs in maart.

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/viltnieuws.bsky.social

---

© 2026 VILT vzw, all rights reserved |
Privacy policy

Copyright
Cookie Policy
Cookie instellingen aanpassen
Crafted by Brigada