nieuws

Nieuwe toekomst voor hop in Vlaams-Brabant?

nieuws

Vandaag telt de provincie Vlaams-Brabant nog 11 percelen hop. Tot de jaren ’80 was deze regio nochtans dé hopschuur van Europa. Op 22 november bracht de provincie Vlaams-Brabant de verschillende actoren samen om een nieuwe toekomst voor de hop te bespreken.

25 NOVEMBER 2019 – LAATST BIJGEWERKT OM 14 SEPTEMBER 2020 14:52

Lees meer over:
akkerbouw
onderzoek



Vandaag telt de provincie Vlaams-Brabant nog 11 percelen hop. Tot de jaren ’80 was deze regio nochtans dé hopschuur van Europa. Op 22 november bracht de provincie Vlaams-Brabant de verschillende actoren samen om een nieuwe toekomst voor de hop te bespreken.
Nergens groeit er zoveel witloof als in Vlaams-Brabant, maar wist je dat deze provincie historisch ook een belangrijk teeltgebied voor hop was? In de regio van Aalst over Affligem en Asse tot in Opwijk werd tussen de 15^{e} en 20^{e} eeuw hop geteeld. Ooit de hopschuur van Europa, maar nu zijn hopranken erg zeldzaam geworden in het landschap.

“Vlaams-Brabant is dé bierprovincie bij uitstek en telt meer dan 80 brouwerijen op zijn grondgebied. Bovendien was de regio Aalst-Affligem-Asse van oudsher een belangrijk teeltgebied voor hop.” Zo duidde Monique Swinnen, gedeputeerde voor land- en tuinbouw, op de Infodag Hop in Herent de ambitie met een toch wel aparte teelt. Via het praktijkonderzoek steunt de provincie de brouwerijsector reeds. Proefcentrum Pamel zet namelijk de teelt van Schaarbeekse krieken weer op de kaart. Proefcentrum Herent springt mee op de kar door in te zetten op hopteelt. Een herintroductie van hopteelt ten westen van Brussel schept niet alleen nieuwe kansen voor landbouw, maar laat Vlaams-Brabant ook toe om troeven op vlak van erfgoed, toerisme en streekproducten uit te spelen.

België is een befaamd bierland, maar de professionele teelt van hop als ingrediënt van bier is in vergelijking met de bierproductie erg bescheiden qua areaal en aantal telers. In Vlaanderen concentreert de teelt zich in de regio Poperinge, waar ook de vzw H.O.P. gevestigd is. Joris Cambie is zelf hopteler en voorzitter van de vzw H.O.P. Deze vzw vertegenwoordigt alle professionele hoptelers in de regio Poperinge, maar staat ook open voor telers van buiten Poperinge.

De Belgische hoptelers streven er naar om hun hop rechtstreeks te verkopen aan Belgische brouwers, maar zijn ook aangewezen op export. De consument hecht steeds meer belang aan streekgebonden productie. Om dit in het geval van bier te promoten, werd het logo ontwikkeld voor bieren met meer dan 50 procent Belgische hop of meer dan 100 procent Belgische hop.

Over de teelt zelf zei Joris Cambie op de Infodag Hop in Herent: “Uit regio’s waar vandaag geen hop (meer) geteeld wordt, merken we vandaag opnieuw interesse van kandidaat-producenten. In praktijk komt er echter heel wat bij kijken en zijn er grote investeringen nodig. Naast het lokale aspect dat aan belang wint, is er ook steeds meer vraag naar biologische productie van hop. Bioteelt is evenwel een grote uitdaging. Een aangepaste teelttechniek moet ziekten en plagen helpen voorkomen.”

Waar de teelt van hop nagenoeg verdween in Vlaams-Brabant is de ‘hopcultuur’ hier nog altijd levendig. Gemeenten als Asse, Meldert, Opwijk en Steenhuffel hebben elk nog hun hopfeesten. En wie zoals Dirk Lembrechts (dienst Erfgoed provincie Vlaams-Brabant) met de blik van een monumentenwachter door Vlaams-Brabant rijdt, ziet nog vele boerderijdaken die de aanwezigheid van een oude hopast verraden. Ook in onbruik geraakte hopzakken, oude prentkaarten en verhalen die doorverteld worden, zijn erfgoed die onze rijke hoptraditie in ere houden. Daarmee kennismaken, kan in de hopmusea van Asse en Dilbeek.

Waarom hielden de Vlaams-Brabantse landbouwers, op twee ouderdomsdekens na, hopteelt voor bekeken? De concurrentie met de grote producenten uit onder andere Duitsland was moordend. Ook het erg arbeidsintensieve karakter speelt de teelt parten. “Een oude doch nog steeds actuele bevraging leert dat telers op jaarbasis gemiddeld 343 uren arbeid steken in één hectare hop. Vooral het aanbinden van de hopranken en het plukken van de hopbellen kost veel tijd”, weet Inagro-onderzoeker Lies Willaert.

De toenemende vraag naar aromahoppen voor speciaal-bieren alsook de interesse van kleine en middelgrote brouwerijen in lokale hop brengen deze aparte teelt opnieuw op het voorplan. “Met de steun van Europa, Vlaanderen en de provincie Vlaams-Brabant geven we hopteelt een boost in het Pajottenland en de Dendervallei”, vertelt Joris Vanderveken, hopcoördinator in het kader van het plattelandsproject Hop AAA+. De drie A’s staan voor Asse, Affligem en Aalst. Ooit was deze regio de hopschuur van Europa.

“De abdij van Affligem begon 500 jaar geleden met hopteelt, en moedigde boeren aan om hetzelfde te doen”, weet Vanderveken. Anno 2019 is België een bierland, maar geen hopland. In 1880 was het nationale hopareaal circa 3.000 hectare groot. Nu bedraagt het nog amper 182 hectare. Poperinge is de laatste regio in Vlaanderen waar de professionele hopteelt standhoudt. Geïnspireerd door de dynamiek in de brouwerswereld ijvert de provincie Vlaams-Brabant voor een herintroductie van hopteelt ten westen van Brussel. Daarvoor bundelt het de eigen expertise inzake landbouw, toerisme en erfgoed.

“Het landbouwluik is onmisbaar om de andere twee te doen slagen”, benadrukt de hopcoördinator. Net daarom is het zo belangrijk dat hopteler op leeftijd Fons Temmerman zijn ervaring in het kader van een meester-leerlingtraject kan doorgeven aan drie dertigers. Zij leren de knepen van het vak in Erembodegem (Aalst). De vzw Orde van de Groene Bel – die zijn naam ontleent aan een streekeigen hopvariëteit – ondersteunt hen, en kan dat op termijn met nog meer telers doen.

Joris Vanderveken: “We investeerden reeds in een hopplukmachine, nemen een nieuwe hoploods in gebruik en kunnen de administratieve verplichtingen voor kleine hoptelers centraal vervullen. Zo verzekeren we de productie van kwalitatieve hop die het logo ‘Belgische hop’ kan dragen, en vermijden we dat starters zich laten afschrikken door regelgeving.” De verplichtingen voor hoptelers zijn net als voor andere landbouwers niet min. Zo maakte Geertrui Goyens van adviesbureau SBB duidelijk op de Infodag Hop van het Proefcentrum Herent. Al wees ze ook op de ondersteuning die van de hogere overheid uitgaat, onder andere via het Vlaams Landbouwinvesteringsfonds.

Hopcoördinator Vanderveken hoopt dat de Belgische brouwers, van klein tot groot, lokale hop gaan prefereren boven goedkoper importproduct. “Hop maakt amper 1 eurocent uit van de kostprijs van een pintje bier”, cijfert hij voor. In korte-keten-hop ziet Daan Vanhorenbeek van Straffe Streek vzw een manier voor brouwers om zich als bedrijf te onderscheiden en de eigen bieren lokaal te verankeren. “Het herstel van een oude traditie, met name hopteelt, is een grote troef bij de story telling over een bier. De consument is op zoek naar zulke authentieke verhalen, en naar kwaliteit uiteraard.”

De vrijwilligers die de Bierbeekse Tripel brouwen in de Ruisbroekmolen (een oude watermolen) hoef je niet te overtuigen van het belang van lokale grondstoffen. “Een gemeente als Bierbeek zonder eigen bier, dat vonden we niet kunnen”, zegt Philippe Sergeant van vzw De Ruisbroekmolen. De ambities voor het nieuwe Bierbeekse bier zijn niet min. Het moet duurzaam geproduceerd worden op een erfgoedsite en – als het even kan – gemaakt van lokale grondstoffen. “Dat laatste bleek niet evident. Bij wijze van uitsluiting

kwamen we op het idee om een hop- en kruidenveld aan te leggen. Grond voor de aanleg van een hopveld hebben we al, maar de kennis ontbreekt."

Van die kennisvergaring wil het Proefcentrum Herent werk maken. "We onderzoeken de aanleg van een eigen proefveld hop, en willen mee onze schouders zetten onder een toekomstig hopperceel voor een brouwerij in de buurt", zegt Sarah Fonteyn, onderzoeker op het Proefcentrum Herent. "Verder wordt er een samenwerking opgezet met de provinciale secundaire school De Wijnpers. Zij brouwen binnen een lessenreeks een eigen bier en zouden graag zelf geteelde hop aan hun bier toevoegen. Gezien de spontane vragen omtrent de teelt van hopkeesten – wortelscheuten die als delicatesse gegeten worden – lijkt ook deze nichemarkt het onderzoeken waard. Toekomstmuziek is een digitale nieuwsbrief naar het voorbeeld van de analoge en ter ziele gegane 'Hopflash'."

Op het netwerkmoment achteraf werden lokale bieren geserveerd. Ook hadden enkele brouwers de mogelijkheid aangenomen hun bieren zelf voor te komen stellen. Ook de geserveerde hapjes en frisdranken waren lokale producten en werden aangeleverd via Straffe Streek vzw.

Bron: Eigen verslaggeving

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