nieuws

Poperinge wil eigen hop ontwikkelen

nieuws

Poperinge wil binnen tien jaar een eigen hopsoort ontwikkelen. Belgische brouwers moeten nu nog vaak hop invoeren uit het buitenland, maar die wordt steeds meer afgeschermd. "Onze hoptelers kunnen dus geen gebruik maken van deze nieuwe variëteiten, waardoor ze concurrentieel in het nadeel zijn", zegt Elien Rosseel, deskundige landbouw bij stad Poperinge. "Daarom moeten we onze eigen soort ontwikkelen."

4 FEBRUARI 2020 – LAATST BIJGEWERKT OM 14 SEPTEMBER 2020 14:53



Poperinge wil binnen tien jaar een eigen hopsoort ontwikkelen. Belgische brouwers moeten nu nog vaak hop invoeren uit het buitenland, maar die wordt steeds meer afgeschermd. "Onze hoptelers kunnen dus geen gebruik maken van deze nieuwe variëteiten, waardoor ze concurrentieel in het nadeel zijn", zegt Elien Rosseel, deskundige landbouw bij stad Poperinge. "Daarom moeten we onze eigen soort ontwikkelen."

Hop is een van de sleutelingrediënten van bier, naast water, graan en gist. De zuren in hop zorgen voor de bitterheid en betere bewaarbaarheid van het bier, terwijl de oliën smaak en aroma geven. Door het belang van hop in het brouwproces werden de voorbije decennia in verschillende landen kweekprogramma's opgericht om de hopvariëteiten te verbeteren. "Vooral de Verenigde Staten en Duitsland staan in voor de grootste hopproductie wereldwijd", weet Elien Rosseel, deskundige landbouw bij de stad Poperinge. "Maar ook in Engeland, Tsjechië en Frankrijk lopen er kweekprogramma's. Deze richten zich niet alleen op smaak en aroma, maar ook opbrengst en ziekteresistentie van de hopplant zijn belangrijke criteria. Hierdoor ontstaan hopvariëteiten die interessant zijn voor zowel de hopteler als de brouwer."

In België bestaat geen eigen kweekprogramma. De hopteelt in Vlaanderen, die zich voornamelijk situeert in de streek rond Poperinge, bestaat uit variëteiten die in het buitenland ontwikkeld werden. "Maar niet al die variëteiten zijn geschikt om bij ons in Vlaanderen geteeld te worden", aldus Elien Rosseel. "De opbrengst kan lager liggen en ook het aroma kan afwijken door een verschil in klimaatcondities en grondsoort. Toch telen Vlaamse hoptelers al decennia deze buitenlandse variëteiten met succes. De streek rond Poperinge was zelfs in het buitenland een begrip."

De nieuwe buitenlandse hopvariëteiten worden echter steeds meer afgeschermd. "Dit betekent dat de Belgische hoptelers deze nieuwe variëteiten niet zelf kunnen telen, waardoor ze concurrentieel in het nadeel zijn", klinkt het in Poperinge. In de toekomst zou dit zelfs nefast kunnen zijn voor de Poperingse hopteelt. "Daarom moeten we een Belgisch kweekprogramma ontwikkelen. Zo kunnen we hopvariëteiten ontwikkelen die optimaal onder lokale condities geteeld kunnen worden, resistent zijn tegen ziektes en de concurrentie met de buitenlandse variëteiten kunnen aangaan. Vooral op vlak van aromahoppen is er nog veel potentieel."

Een kweekprogramma voor hop is echter heel arbeidsintensief en het duurt al snel tien jaar om een nieuwe soort te ontwikkelen. "Op 1 januari zijn we gestart met het project 'Hopbel'. Over tien jaar zal Poperinge dus een eigen hop kunnen kweken."

Bron: HLN

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