nieuws

Poperingse hopscheuten jagen op Europese erkenning

nieuws

Binnen twee weken worden in de Roeselaarse REO Veiling de eerste hopscheuten van het seizoen verkocht. De dure primeurs worden voor de twaalfde keer op rij geleverd door de bewoners van De Lovie in Proven. Toch wordt het instituut voor mentaal gehandicapten er niet rijk van. De prijzen dalen na de eerste veiling sterk en bovendien is de kweek erg arbeidsintensief. Deze week werd begonnen met het planten van de hopwortels. Mogelijk wordt de Poperingse lekkernij binnenkort bekroond met een Europees label.

6 DECEMBER 2007 – LAATST BIJGEWERKT OM 14 SEPTEMBER 2020 14:02

Binnen twee weken worden in de Roeselaarse REO Veiling de eerste hopscheuten van het seizoen verkocht. De dure primeurs worden voor de twaalfde keer op rij geleverd door de bewoners van De Lovie in Proven. Zij zijn deze week begonnen met het planten van de hopwortels. Mogelijk wordt de Poperingse lekkernij binnenkort bekroond met een Europees label.

De veiling van de primeurs gaat meestal gepaard met exuberante prijzen. De voorbije twee jaar telde een groentehandelaar telkens duizend euro neer voor de eerste kilo. Toch wordt het instituut voor mentaal gehandicapten er niet bepaald rijk van. De prijzen dalen na de eerste veiling sterk en bovendien is de kweek van de scheuten heel arbeidsintensief.

"We werken een beetje volgens het principe van de paters van Westvleteren. Het is een educatief project en geen manier om zoveel mogelijk winst te maken. Daarom ook is de productiecapaciteit de afgelopen veertien jaar amper gestegen. Het moet vooral leuk blijven voor de bewoners, ze hebben afwisseling nodig. We hebben trouwens nog prestigieuze teelten, zoals aardperen, crosnes en truffelaardappelen", zegt begeleider Eddy Lobeau.

De hopscheuten worden gekweekt in verwarmde tafels in een serre. In die tafels, die gevuld zijn met aarde, planten bewoners wortels van hopperanken. Door de warmte beginnen op die wortels scheuten te groeien. "Voor de tweede keer hebben we ons

eigen kweekveld in Dikkebus moeten aanspreken. De andere planten zijn afkomstig van een boer die van hopvariëteit is veranderd. De omstandigheden waren dit jaar ideaal. We hebben de voorbije weken wat nachtvorst gehad en op die manier zijn de wortels mooi fris gebleven. Vorig jaar was het tijdens november en december zo warm dat we ze in de koelkast moesten bewaren, omdat de knoppen al begonnen te schieten", vervolgt Lobeau.
Het hopscheutenseizoen duurt in De Lovie nog tot maart. Pas vanaf januari zijn de lekkernijen op hun best. Mogelijk krijgen ze binnenkort nog iets meer prestige. Nadat de Poperingse hopscheuten erkend werden als streekproduct, zijn ze nu ook in de running voor een Europees kwaliteitslabel. "In samenwerking met de REO Veiling en andere telers werd een dossier opgemaakt waarin het lokale karakter van het product benadrukt wordt. Het is immers niet uitgesloten dat grotere hoplanden ook scheuten beginnen te verdelen. Met de toekenning van een label zou de naam 'Poperingse hopscheuten' internationaal erkend worden", besluit Eddy Lobeau.(KS)

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 |