nieuws

Restaurants bezorgd om toekomstig aanbod hopscheuten

nieuws

Verschillende Vlaamse restaurants hebben afgelopen week de aftrap gegeven van het hopscheutenseizoen. Volgens Johan Van Elsen van restaurant Kasteel Waalborre in Asse zal dat binnen tien jaar niet meer het geval zijn. “Er dreigt immers een schaarste”, zegt hij in Het Laatste Nieuws. De typische hopregio’s Asse-Aalst en Poperinge tellen nog slechts vier respectievelijk zeven professionele telers.

27 FEBRUARI 2012 – LAATST BIJGEWERKT OM 14 SEPTEMBER 2020 14:17

Lees meer over:
tuinbouw

Verschillende Vlaamse restaurants hebben afgelopen week de aftrap gegeven van het hopscheutenseizoen. Volgens Johan Van Elsen van restaurant Kasteel Waalborre in Asse zal dat binnen tien jaar niet meer het geval zijn. “Er dreigt immers een schaarste”, zegt hij in Het Laatste Nieuws. De typische hopregio’s Asse-Aalst en Poperinge tellen nog slechts vier respectievelijk zeven professionele telers.

Van Elsen vreest dat de hopscheuten binnen tien jaar zo schaars zullen zijn, dat restaurants ze niet meer kunnen serveren. Dat zegt hij aan Het Laatste Nieuws. “Het aantal telers daalt elk jaar en de prijzen schieten de lucht in. Vandaag kost een kilo hopscheuten al 125 euro. Dat is veel, maar aanvaardbaar voor restaurants. Als de schaarste echter blijft toenemen, vrees ik dat de prijs binnen enkele jaren niet meer aanvaardbaar zal zijn.”

Dit verhaal wordt bijgestaan door Etienne Temmerman, zoon en broer van professionele hoptelers in de regio Asse-Aalst. “Het is een erg arbeidsintensieve teelt, waarvoor telers nog weinig personeel vinden. Daarenboven vergt het veel investeringen in machines. Wanneer een teler ermee willen stoppen, zal hij hierdoor allicht geen opvolging vinden.”

De regio Asse-Aalst telt nog vier professionele telers. De regio Poperinge doet iets beter met zeven resterende ‘grote bedrijven’. Dat schrijft De Standaard. Bart Wemaere van De Witte Ranke, een vzw uit Poperinge die zich inzet voor onder meer gastronomie in de streek, gelooft wél nog in de toekomst van de hopscheutenteelt. Er worden volgens hem dan ook grote inspanningen geleverd om de teelt in leven te houden. “Zo vieren wij in maart de hopscheutenhappening en het hopscheutenfestival”, stelt hij in De Standaard.

Bron: Het Laatste Nieuws/De Standaard

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