nieuws

Sergio Herman serveert eerste Poperingse hopscheuten

nieuws

Bij REO Veiling zijn de eerste Poperingse hopscheuten verkocht. Enkele uren later serveerde topkok Sergio Herman ze in zijn restaurant.

19 DECEMBER 2012 – LAATST BIJGEWERKT OM 14 SEPTEMBER 2020 14:20

Lees meer over:
varia

In de REO Veiling van Roeselare werden woensdagmorgen de eerste Poperingse hopscheuten van het nieuwe seizoen verkocht. De geveilde hopscheuten werden enkele uren later geserveerd in het sterrenrestaurant Oud Sluis van topkok Sergio Herman. Bij REO Veiling worden al meer dan een kwarteeuw hopscheuten verkocht. Het is een delicatesse die maar beperkt beschikbaar is.
De primeurhopscheuten werden aangevoerd door De Lovie vzw in Poperinge en Marc Vandevelde uit Reningelst. De Lovie is een centrum voor personen met een verstandelijke beperking. Het slaagde er voor de 20ste keer in om als eerste hopscheuten aan te leveren op de veiling. De vraag naar de delicatesse was dermate groot dat de veilingprijs opliep. Koper ISPC Gent-Luik was bereid 104,89 euro per 100 gram te betalen voor de laatste potjes. Univeg nam voor de vijfde keer op rij deel aan de primeurverkoop en haalde het grootste volume (1,5 kg) primeurhopscheuten binnen. In totaal werden 15 potjes van elk 250 gram geveild. De middenprijs van de 15 verkochte potjes bedroeg 100,49 euro per 100 gram. Dat is heel wat duurder dan vorig jaar. Tinos Fruit uit Westkapelle plaatste de eerste druk. “We bedienen klanten die specifiek op zoek zijn naar specialiteiten en exclusieve streekproducten op de versmarkt. Topkok Sergio Herman behoort tot ons vast cliënteel.”
Hopscheuten zijn een delicatesse met een beperkte beschikbaarheid. Een normaal seizoen duurt tot halfweg april. De REO Veiling verwacht een ruimer aanbod kwaliteitsvolle hopscheuten tegenover vorig jaar. Maar de vraag is zo groot dat telers verzekerd zijn van een goede prijs. De veiling verklaart dat door de grotere aandacht

voor goed koken en gezond leven in het algemeen, de revival van vergeten groenten, de sterke reputatie van seizoensgebonden groenten van bij ons en de fijnproeverij rond een topproduct als hopscheuten.
Meer info: Hopscheuten

Beeld: REO Veiling

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