

**PERSCONFERENTIE- CONFERENCE DE PRESSE
 PRESSCONFERENCE**

HOPSCHEUTEN: FEESTEN VOOR FIJNPROEVERS

Toerisme Poperinge

Brussel, 18.01.16

Marc Declercq

In Poperinge kondigt de lente zich aan met de komst van de hopscheuten. Deze jonge uitlopers van de hopplant vormen het paradepaardje van de voorjaarskeuken.

De Poperingse schepen van toerisme "Jurgen Vanlerberghe" verwelkomt de aanwezigen. Hij stelt Poperinge voor als de



hoofdstad van het goede leven. De stad heeft een rijk horeca aanbod. In dit gebeuren vormt hop de rode draad. In Poperinge zijn er 3 brouwerijen: brouwerij Sint Bernardus, brouwerij Van Eecke en hoevebrouwerij de Plukker.

Het hopmuseum wordt getransformeerd naar een centrum voor hop en bier. Er is een indrukwekkende collectie van meer dan 1700 Belgische bieren. In Poperinge en omgeving heeft men 5 thematische fietsroutes uitgestippeld met als thema bier.



Vervolgens had Bart Wemaere, baljuw van het keurbroederschap 'De Witte Ranke' het specifiek over de hopscheuten. Eind december worden de eerste hopscheuten reeds geveild op de REO veiling in Roeselare. Dit gebeurt al sinds 1984. Hopscheuten zijn een voorjaarsgroente. Tot 1983 zwerden de landbouwers bij de klassieke methode van hopscheuten uit de volle grond. Dank zij wetenschappelijk onderzoek en onder impuls van keurbroederschap 'De Witte Ranke' werd een nieuwe methode ontwikkeld: de hopscheutenteelt in verwarmde serre. Het grote voordeel is dat de oogst wordt uitgebreid tot vier maanden. De teelt in serres duurt van januari tot eind februari. Daarna is het de beurt aan de scheuten uit volle grond. Hopscheuten zijn de jonge uitlopers van de hopplant. De winning van hopscheuten gebeurt manueel.

In Poperinge zijn 19 hopboeren actief, daarvan telen er 9 hopscheuten. Geen enkel boer teelt exclusief hopscheuten. De teelt is voor hen een extraatje waarvoor ze bereid zijn om 's winters hard te werken.

'De Witte Ranke' organiseert een hopscheutenhappening op 19, 20, 24 en 26 maart 2016. Tijdens het arrangement breng je een bezoek aan de hopboer alsook bij hop verwerkende ambachtslui. Je verneemt alles in verband met de hop, 's middags is er een degustatiemenu en tot slot een stadswandeling in het centrum. Verder worden er twee wedstrijden georganiseerd: professionele bierschenker en beste Belgische hopscheutenkok. Beide wedstrijden gaan door op 14 maart. Elke zaterdag, in de maand maart, kan men deelnemen aan het "culinair doe-het-zelf atelier", men moet zelf de hopscheuten oogsten en klaarmaken.

Als laatste stelde Pascal Pauwelyn enkele eigen streekproducten voor. De sociale werkplaats Sowepo in Poperinge zorgt dat de hopscheuten en de resten ervan verwerkt worden in een aantal producten. Het eerste product, de Houblonnesse confituur, kwam er in samenwerking met het IWT en de hogeschool Vives. Nu is er ook Houblonnesse jenever en Marc, karamelsaus, de Houblonnesse koffie, Houblonnesse pralines en Poperingse Houblonnesse spletters. Hun keikop kaas behaalde in 2013 brons op de World Cheese Awards. Deze witschimmelkaas is een smeuïge vezelrijke kaas die de hopscheutensmaak perfect tot zijn recht laat komen. Een andere kaas is de Délice de Houblonnesse een krachtige halfzachte kaas, gerijpt en gewassen in Marc de Houblonnesse.

Enkele culinaire chefs uit Poperinge: Bert Recour (Pegasus), Stefaan Couttenye ('t Hommelhof) en souschef Joachim, Kris Pollentier (Manoir Ogygia) en Pieter Verheyde (Terminus); lieten de aanwezigen tot slot proeven van enkel gerechtjes met hopscheuten.

INFO: <http://www.hopscheuten.be/>

Perscontact: Eva Bouve: Eva.Bouve@poperinge.be