



**PRAKTIJKPUNT LANDBOUW
VLAAMS-BRABANT**

Proefresultaten hop 2020

Stijgend areaal geeft impuls aan onderzoek

Praktijkpunt Landbouw Vlaams-Brabant wil een aanspreekpunt rond hop zijn voor telers en andere stakeholders (brouwerijen,...). We bouwen sinds 2019 expertise op rond deze teelt en willen de kennis over hop bestendigen in onze praktijkwerking. Aan de hand van praktijkcases wordt de kennis rond hop verdiept in Praktijkpunt Landbouw en wordt er advies en voorlichting gegeven.

Infodag hop

Vanwege het succes van de Infodag Hop in 2019 volgde in het najaar van 2020 een tweede editie. Omdat het aantal coronabesmettingen opnieuw in stijgende lijn zat, was een webinar andermaal de veiligste en meest verstandige keuze. Hopteelt heeft een rijke geschiedenis, maar ook de toekomst. “Bijna vijf eeuwen was de regio Aalst-Affligem-Asse, tot in Opwijk de hopschuur van Europa. Nu zijn de hoge staken gevuld met hopranken en -bellen zeldzaam in ons landschap”, constateert Monique Swinnen, toenmalig gedeputeerde van Landbouw in Vlaams-Brabant. In de jaren '70 deed de harde concurrentie van de wereldmarkt onze hopboeren afhaken, maar nu herleeft de hopteelt. “Kleine brouwerijen gaan op zoek naar authentieke ingrediënten voor hun bier. Hop geeft smaak en verscheidene aroma's. Hop is opnieuw hip”, leidde Swinnen de studiedag in.



Figuur 1: Hobbels.

De deelnemers maakten kennis met twee 'nieuwe' hoptelers in de provincie, leerden van twee onderzoekers over de brouwwaarde van hop enerzijds en de opstart van een Belgisch hopveredelingsprogramma anderzijds. En ze werden ondergedompeld in de rijke voorgeschiedenis van de teelt. Hieronder lees je het integrale verslag van de Webinar Hop op 16 november 2020.

Poperingenaar Guido Vandermarliere van vzw 't Neerhof verdiept zich in die geschiedenis en is een kenner van de hopasten die al eeuwenlang gebruikt worden voor het drogen van de hobbels. Hij legt uit dat de hopast zijn oorsprong vindt in de 'meekrapstove' waarover de Poperingse boeren beschikten in functie van de lakennijverheid. Met een geschrift uit 1257 dat de 'hoptienden' vermeldt, laat Vandermarliere zien hoelang hopteelt al belangrijk is voor Poperinge. De hopasten van weleer zijn niet meer, uitgezonderd een paar goed bewaarde en gerestaureerde exemplaren. In het openluchtmuseum van Bokrijk werd er één heropgebouwd, inclusief strooien dak. Dat een oude hopast nog steeds goede

diensten kan bewijzen, toont boer Paul Goudeseune uit Westouter. Hij oogstte hop met de camera in zijn zog.

Naast water, mout en gist is hop het vierde basisingrediënt van bier. Onderzoeker Ann Van Holle legt uit dat de brouwwaarde van hop onder meer bepaald wordt door de hopzuren die voor de bitterheid in bier zorgen. Zij verdiept zich daarin voor De Proefbrouwerij in Lochristi, een bedrijf dat bieren ontwikkelt en produceert voor derden en beschikt over een eigen onderzoekslabo. Variaties in de kwaliteit van de hop proef je in het bier zodat De Proefbrouwerij startte met de opvolging daarvan. “De brouwwaarde varieert van ras tot ras en van jaar tot jaar, en wordt beïnvloed door de verwerking en bewaring van de hop. Op de samenstelling van de hopolie is de groeilocatie – ‘terroir’ – van grotere invloed dan de jaarlijkse schommelingen”, aldus Ann, die er haar doctoraatsonderzoek (i.s.m. UGent en ILVO) aan wijdde.

De recente toename van het hopareaal in Vlaanderen, van 136 hectare in 2015 naar 159 hectare nu, geeft een nieuwe impuls aan het onderzoek. “Met het Leader-project HopBel zetten we de eerste stappen in de ontwikkeling van een Belgisch hopras”, zegt ILVO-onderzoeker Hilde Muylle. Een eigen hopveredelingsprogramma dient meerdere doelen, vooreerst de vernieuwing van het rassenassortiment. Nieuwe rassen worden namelijk afgeschermd door licenties en komen niet op de markt in onze regio. Belgische hoptelers hebben nood aan hoprassen die tolerant zijn voor de grondgebonden ziekte *Verticillium* en beter overweg kunnen met lange droogteperiodes. “Zowel de hoptelers als de brouwers geven richting aan de veredeling. Dat veredelingsproces is een werk van lange adem. Het start met 10.000 zaailingen om na tien jaar één goed ras over te houden.”

Op Hof ten Dormael in Tildonk werd in 2009 het hopras Magnum gekozen voor een kleinschalige aanplanting. “Een ras dat eenvoudig te telen is en een goede weerstand tegen ziekten heeft”, verklaart landbouwer-brouwer Dries Janssens. Hij teelt op het bedrijf de grondstoffen voor de hoevebrouwerij, granen vooral. De aankoop van een plukmachine liet in 2017 een uitbreiding van de hopteelt toe. Om de arbeidsbehoefte te reduceren, ging de voorkeur voor de nieuwe aanplant naar lage stellingen. Vijf vrije rassen werden bij geplant. Wat nog altijd te weinig is in de ogen van Dries: “Hop is de kruiding van het bier, dus heb je kleine volumes nodig van veel soorten.” Reden om samen met KU Leuven te experimenteren met hopteelt in groeimedium onder geklimatiseerde omstandigheden. “Met behulp van LED-lichten in een verwarmde serre proberen we hop te doen bloeien buiten het seizoen (juli).” De praktijk is weerbarstig want temperatuur noch licht willen baten om de hop in de winter te doen groeien.

De teeltcombinatie van brouwgranen en hop is ook terug te vinden bij Hof ter Bree-Eik in Lennik. “We werken samen met een lokale landbouwer die de veldwerkzaamheden uitvoert”, zegt Koen Lammertyn, verantwoordelijk voor de landbouwactiviteit op de historische vierkantshoeve die in omschakeling is naar biologisch. “Een ander belangrijk samenwerkingsverband is dat met geuzebrouwerij 3 Fonteynen, bekend van zijn traditionele lambikbieren en bereid om zich te bevoorraden met lokaal geteelde granen.” Met hun jongste project wil Hof ter Bree-Eik een bijdrage leveren aan de herintroductie van hopteelt in het Pajottenland. “De hopteelt, 1 hectare groot, is recent opgetrokken. Koen: “Volgend voorjaar gaan de planten erin. Gelet op de zware investeringen willen we op termijn opschalen naar 4-5 hectare biologische hop. Het wordt een leerproces waarbij we steun ervaren van onder meer de Orde van de Groene Bel en de provincie Vlaams-Brabant.” Ook voor het toerisme in onze provincie is de herintroductie van hopteelt een opsteker.