

Is er nog hoop voor hop uit de Westhoek?

West-Vlaamse brouwers gebruiken steeds meer hop uit Poperinge

De hopteelt in de regio Poperinge is tanend. Ondanks diverse promotie-inspanningen en de steun van de lokale overheid, blijft het aantal telers en de teeltoppervlakte afnemen. Aan de West-Vlaamse brouwers zal dat niet liggen. Zijn namen tussen 2010 en 2013, 20% meer inheemse hop af om te gebruiken in hun brouwproces. De 16 grootste regionale bierproducenten doen samen gemiddeld voor 66% een beroep op het 'groene goud' uit de Westhoek.

Hop (*Humulus Lupulus*) is een van de belangrijkste grondstoffen bij de productie van bier. De lupine of hopmeel (geel poeder) geeft aan het bier een bittere smaak en is ook een natuurlijk bewaarmiddel. De hopscheuten, dat zijn de eerste vruchten (uitlopers) van de hopplanten, zijn een gastronomische delicatessie en aldus zeer gegeerd door de chefs van de restaurants. De tweeslachtige plant, die tot de hennepachtigen behoort, wordt reeds eeuwenlang in België gekweekt maar die activiteit concentreert zich al vele jaren in de regio Poperinge. Maar ook daar is de hopteelt al een halve eeuw op de terugweg. Van de 86 landbouwers die in 1990 in de Westhoek nog actief waren op een areaal van circa 400 ha, goed voor een jaaropbrengst van 503 ton, blijven er eind 2013 nog **22** over. Die teelden in 2013 samen nog op amper **148 ha**, goed voor een oogst van 212 ton. Dat was een historisch dieptepunt, (zie **tabel 1**).

De schommelingen in de productie zijn uiteraard deels het gevolg van de weersomstandigheden in het respectievelijke cultuurjaar.

De vershraling van de West-Vlaamse hopcultuur is te wijten aan een negatieve spiraal: een beperkt areaal, verdeeld over kleine spelers, maakt dat de schaalgrootte ontbreekt om grote investeringen te doen die nodig zijn om in te spelen op de nieuwe



Foto Brouwerij De Plukker

marktvereisten. De kleinschaligheid van de Belgische hopboeren verhoogt ook de kosten en vergroot hun afhankelijkheid van de dominante Duitse markt (18.000 hectare groot) die goedkoper produceert en die de marktprijzen dicteert. Bovendien is de teelt van hop zeer arbeidsintensief. De hopboeren uit de Westhoek zijn ook te lang blijven steken in de productie van bitterhop terwijl de internationale biermarkt al lang is geëvolueerd naar meer aromahop. Bitterhop was in 2013 nog steeds goed voor 56% van de productie en voor 53% van het teeltareaal in de contreien van Poperinge.



Inzetten op kwaliteit en marketing

Dit alles belet niet dat het belang van de regionale hopteelt naar waarde wordt geschat door een aantal voortrekkers uit de sector, de lokale overheid en door sommige tenoren uit de horecasector, als afnemer van hopscheuten. De jongste jaren profileren de hopproducenten zich sterker rond kwaliteit en kwaliteitszorg. In 2009 kreeg de Poperingse hop een Vlaamse erkenning als streekproduct en in 2013 volgde het

Europe BGA-label (Europees register van Beschermd Geografische Aanduidingen) voor de hopscheuten.

Er wordt ook meer ingezet op marketing en promotie van de hopcultuur, onder meer via de **vzw Hop** Overkoepelende Producentenvereniging (HOP), waarin ook het stadsbestuur van Poperinge is vertegenwoordigd. HOP vzw organiseerde in augustus 2013 een internationaal hopcongres in Poperinge en lanceerde in 2012 het kwaliteitslogo 'Belgische Hop' dat wordt toegekend aan brouwerijen die minstens 50% inheemse hop gebruiken in hun brouwsels.

West-Vlaamse brouwers nemen meer af

Uit de bevraging van West-Vlaanderen Werkt en Howest (zie bladzijde 9) bij de 16 representatieve West-Vlaamse brouwerijen, kwam naar voren dat deze bijna allemaal (met uitzondering van De Halve Maan uit Brugge) afnemer zijn van de Poperingse hop. De mate waarin dat gebeurt verschilt echter aanzienlijk. Zo ligt het gemiddelde bij de 16 bierproducenten samen op 66% West-Vlaamse en 34% buitenlandse hop. Maar bij de drie grote spelers (Van Honsebrouck, Omer Vander Ghinste en

Tabel 1

Evolutie hopteelt in de regio Poperinge Westhoek 1990 - 2013

| Jaar | Telers | Hopareaal in ha | Opbrengst in ton | Bitterhop in ton | Aromahop in ton |
|------|--------|-----------------|------------------|------------------|-----------------|
| 1990 | 86 | 399 | 503 | onbekend | onbekend |
| 1995 | 63 | 248 | 640 | 504 | 136 |
| 2000 | 45 | 242 | 490 | 378 | 112 |
| 2005 | 40 | 188 | 388 | 330 | 58 |
| 2006 | 37 | 176 | 274 | 216 | 58 |
| 2007 | 35 | 175 | 320 | 249 | 71 |
| 2008 | 32 | 184 | 292 | 229 | 63 |
| 2009 | 32 | 186 | 333 | 260 | 73 |
| 2010 | 29 | 186 | 375 | 281 | 94 |
| 2011 | 26 | 181 | 255 | 175 | 80 |
| 2012 | 23 | 158 | 235 | 135 | 100 |
| 2013 | 22 | 148 | 212 | 118 | 94 |



Foto Brouwerij De Plukker

De Brabandere) is de grondstof uit Poperinge beperkt tot gemiddeld 20% van hun totale hopafname. Dat verklaart zich door het feit dat deze producenten voor hun grote brouwvolumes op jaarbasis niet afhankelijk willen zijn van het beperkte hopareaal dat de Westhoek aanbiedt.

Zes West-Vlaamse brouwers bevoorraden zich voor 100% met het hopenaanbod van Poperinge en omstreken en daaronder ook twee middelgrote brouwerijen: Rodenbach en Sint-Bernardus. Brouwerij Het Sas uit Boezinge engageert zich voor 80% terwijl zusterbedrijf Van Eecke uit Watou uiteraard voor 100% opereert met de naburige hop

voor de bereiding van zijn Hommelbier. Algemeen stellen de bevroegde brouwerijen dat het belang van de West-Vlaamse hop in hun bierproductie toeneemt.

80% export

Die gunstige trend wordt ook bevestigd door **Luc Dewulf**, de ambtenaar van de dienst Economie van de stad Poperinge die zich ook ontfermt over het secretariaat van de vzw HOP.

Luc Dewulf: "De laatste 3 jaar is de afname van hop uit de regio Poperinge door de West-Vlaamse brouwerijen met ruim 20% toegenomen. Dit is voor een stuk toe te schrijven aan het ontwikkelde logo "Belgische

hop – Belgian hops", met hieraan gekoppeld een betere kwaliteitscontrole.

80% van onze hop wordt echter nog steeds verkocht in het buitenland. Het is een oud zeer dat er weinig afname is door de grote Belgische brouwersgroepen.

Ook de verkoop van hopscheuten (als bijproduct van de hopteelt) voor culinaire doeleinden, wint verder aan belang en wordt ondersteund door de stad (dienst toerisme) en via het keurbroederschap De Witte Ranke." ■

Jan Bart Van In

› www.poperinge.be › www.belgischehop.be



De meest verkochte West-Vlaamse speciale bieren op een rij (foto: Jurgen de Witte).