

Moutstockje

nr 20

1991

nr 20

-uitgifte kantoor
3300 tienlen 1-



DHR. DODION M

LELIELAAN 34

3191 HEVER

driemaandelijks 2/91

V.U.E. GROOTEN
Oude Leuvensestraat 41
3300 Tienen

*Hei of schouder en bier
Kop en bier*



't Moutstockje

Tijdschrift over Bierfolklore

VAN "die edele orde vanden moutstock "

hoegaarden

't Moutstockje ...

Triemaandelijks tijdschrift over biersfolklore

Uitgegeven door : "D I E E D E L E O R D E V A N D E N M O U T S T O C K "

De Hoegaardse Bier- en Brouwersgilde

Museum 't NIEUWHUYS E; Ourystraat 2

3320 HOEGAARDEN

Bankrekening : 860 / 0014362 / 85

Lidmaatschap: 250 fr. Erelid: 350 fr. Beschermid: 500 fr. Welddoener: 1000 fr.

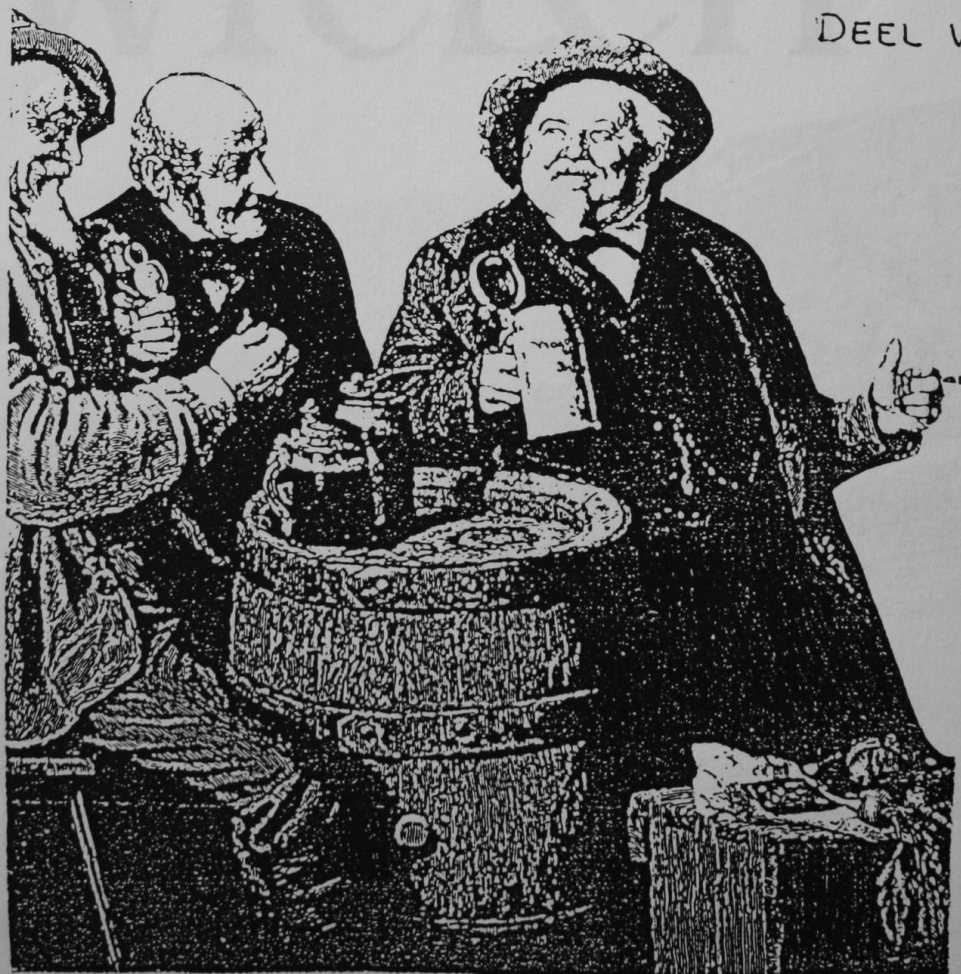
Alle artikelen uit dit tijdschrift mogen vrij overgenomen worden mits bronvermelding.

inhoud n° 20

- Het Bier in het Volksleven Deel 6
Bier op schouder en op wielen
- Biertrofee Reglement en eerste stand
- Folklore in en om het Hoppeveld
- Van Hop naar Bier

het bier in het volksleven

DEEL VI



BIER op schouder en op wielen



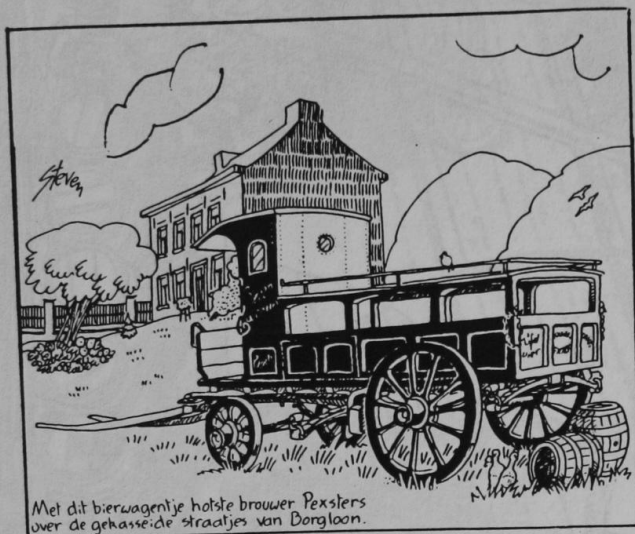
BIER OP SCHOULDERS EN WIELEN



Waar men drank zegt, hoeft men ook te denken aan bewaren en vervoer. In het verre verleden, bij de Galliërs, werden voor die doeleinden geen aarden amphoren vervaardigd, zoals die in het Zuiden bekend waren, doch verstond men reeds de kunst om houten tonnen te maken.

Ten allen tijde is het vervoer van bier onderworpen geweest aan strenge voorwaarden.

Oorspronkelijk kwamen deze controle diensten terecht in private handen, maar dit gaf aanleiding tot misbruiken, waardoor de stedelijke overheid zich geroepen zag om in te grijpen. Het ging dan meestal om inbreuken op de inhoud, waardoor niet alleen de koper zich bedrogen zag, maar ook de accijns.



Met dit bierwagenje hotste brouwer Pexsters
over de gekasseide straatjes van Dorgloon.

Karel de Stoute trachtte aan deze toestand te verhelpen door de stedelijke diensten te verpachten voor een looptijd van zes jaar.

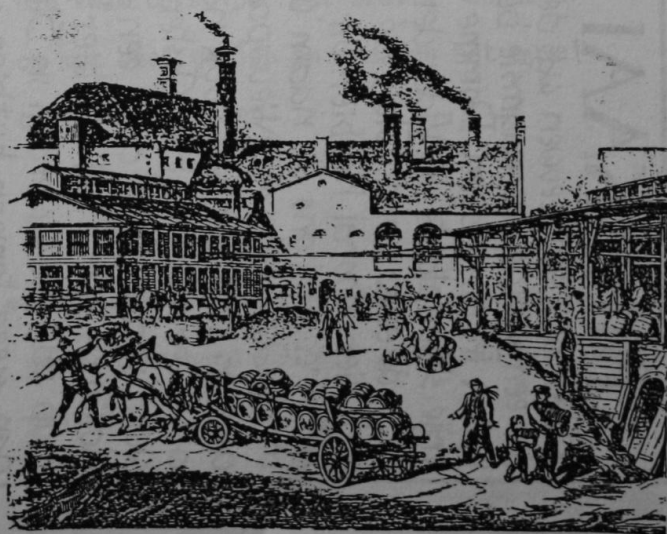
De pachter zag zich bevorderd tot openbaar ambtenaar, echter zonder bezoldiging, hij moest een inkomen scheppen van de prijs, die zijn klanten hem hoefden te betalen. Echter werd hij terdege gecontroleerd, zodat bedrog in mindere

mate kon opduiken.

Waren het in de eerste tijden alleen de poorters van de stad, die deze verpachting op hun naam konden schrijven, dan werden er later toch wijzigingen aangebracht en konden ook vreemden in aanmerking komen.

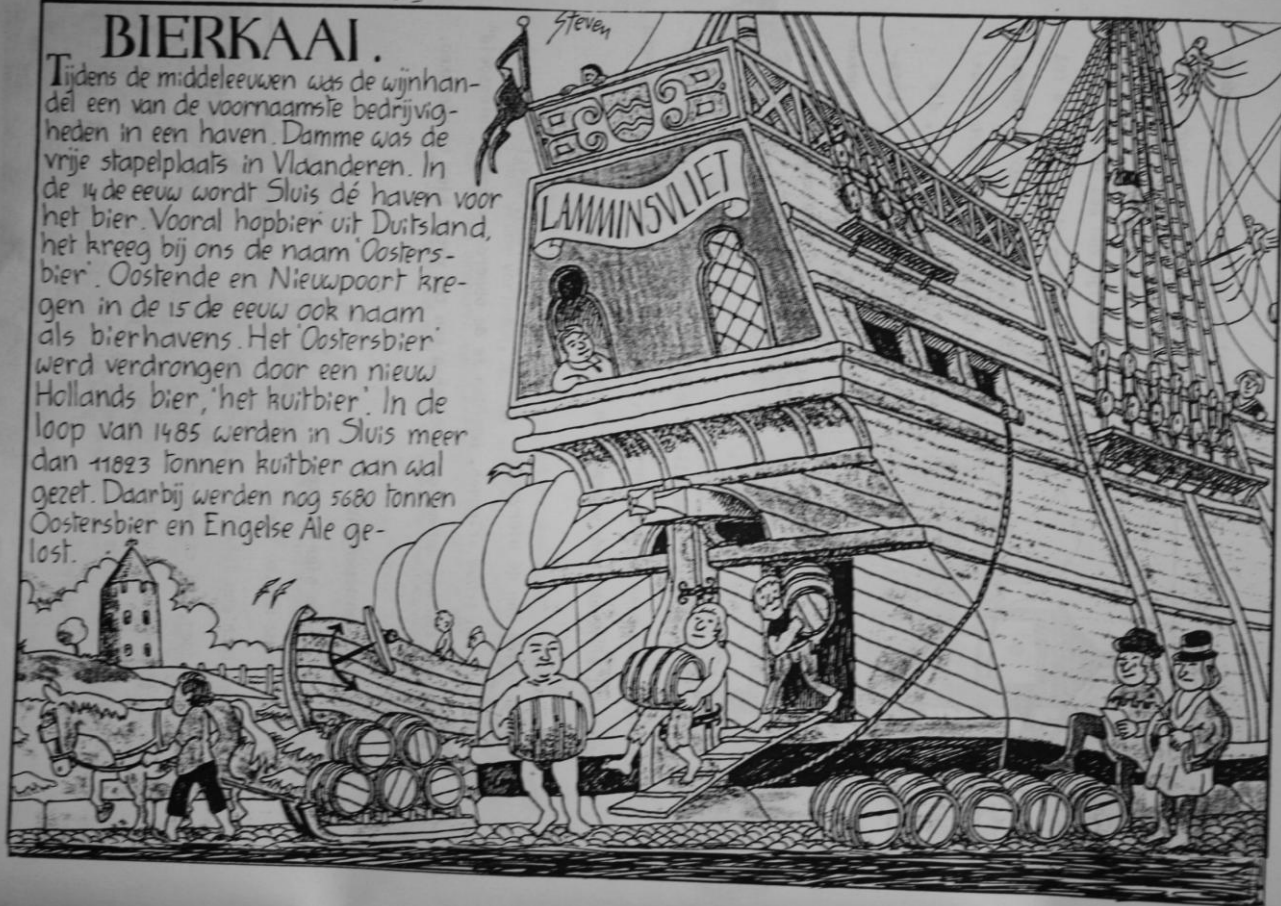
Om tot de gilde van de biervoerders toegelaten te worden, moesten de pachters een eed van trouw afleggen, hoefden ze de opperdeken een "koningsgeld" te betalen en aan het aanwezige gezelschap een ton groot bier te schenken.

De brouwerijen beriepen zich op de gilde om hun bier uit te voeren. Daar de meeste inrichtingen toch een lokaal karakter hadden, zal dit vervoer op schouders met behulp van bierbomen toch niet zo moeilijk zijn geweest.



BIERKAAI.

Tijdens de middeleeuwen was de wijnhandel een van de voornaamste bedrijvigheden in een haven. Damme was de vrije stapelplaats in Vlaanderen. In de 14de eeuw wordt Sluis de haven voor het bier. Vooral hopbier uit Duitsland, het kreeg bij ons de naam 'Oostersbier'. Oostende en Nieuwpoort kregen in de 15de eeuw ook naam als bierhavens. Het 'Oostersbier' werd verdrongen door een nieuw Hollands bier, 'het kuitbier'. In de loop van 1485 werden in Sluis meer dan 11823 tonnen kuitbier aan wal gezet. Daarbij werden nog 5680 tonnen Oostersbier en Engelse Ale gelost.





Als bewijs dat de eeuwenoude instelling kranig was en bleef: in het begin dezer eeuw waren nog een aantal biervoerders werkzaam in het Brugse.

Naargelang de lokale brouwerijen verdwenen of uitgroeiden tot werkelijke nijverheid, werd ook een eigen vervoerdienst ingericht.

Bij gekende instellingen was de cliënteel zeer uitgebreid. De schokkende wagens van de firma brachtten de kleine vaatjes aan huis of naar de herberg.

Deze vaatjes noemde men "vierdekens" of vierdeel, in Tongeren zelf "kindje", omdat ze het vierde deel uitmaakten van een ton. Ze bevatten ongeveer 35 à 40 liter bier.



Hoe ouder de vaten, hoe zwaarder maar hoe minder groot de inhoud omdat de ijzeren repen dikwijls moesten aangedreven worden. Vooral tijdens de zomermaanden droogden de duigen* sneller en lekten vele vaten. Dan kwam de kuiper met druiver en hamer om met veel geklop en gedaver het euvel ongedaan te maken.



*duig; elk der gebogen platte stukken hout waaruit de wand van een vat of kuip is samengesteld

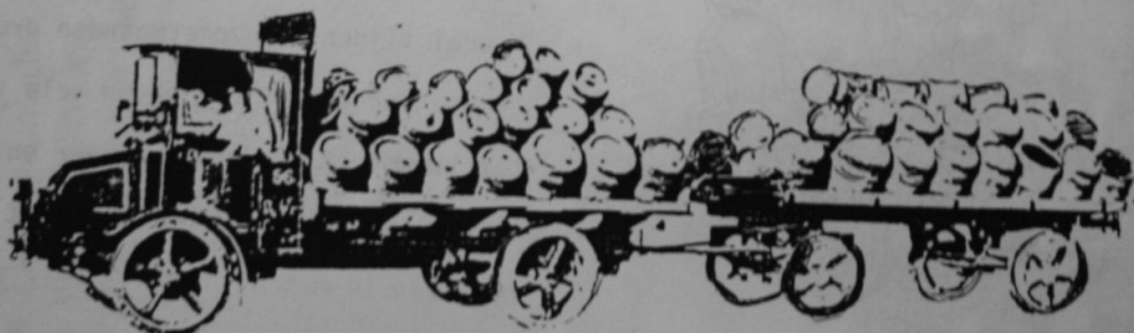


BIERVERSCHEPING AAN DE DEMER.

In het Stedelijk museum van Diest (onder het stadhuis) hangt een prent van J. Hoelans uit het midden van de vorige eeuw. Je ziet erop een rustige St.-Jacobsstraat, nu Demerstraat en een brouwerij uit 1651.



In de voorbije eeuwen was het hier soms erg druk, tenminste als de stad niet weer tot garnizoenstad was gebombardeerd. De vreemde soldaten zorgden er dan wel voor dat het Diesters bier niet naar andere steden werd uitgewend. In een rustig jaar moet het laden van bier er zo hebben uitgezien.





- | | |
|--------------|------------|
| a buitenband | e doom |
| b velg | f muilband |
| c spaken | g loens |
| d domband | |

Wanneer later de vaten gepekt werden, verminderde de inhoud nog meer door de laag pek, die in het vat gespoten werd. Tevens kromp het hout bijeen door de hete vloeistof.

Zag men destijds op de banen lange bier-

wagens waarin de vaten naast elkaar lagen, dan waren ook kleine karren en zelfs stootkarren bij de hand.

Ze werden meestal gebezigd voor het transport van de "biersteker".

Naargelang de techniek vorderde en de auto op de markt verscheen, deden vooral vooruitstrevende brouwerijen spoedig beroep op dit vervoermiddel.

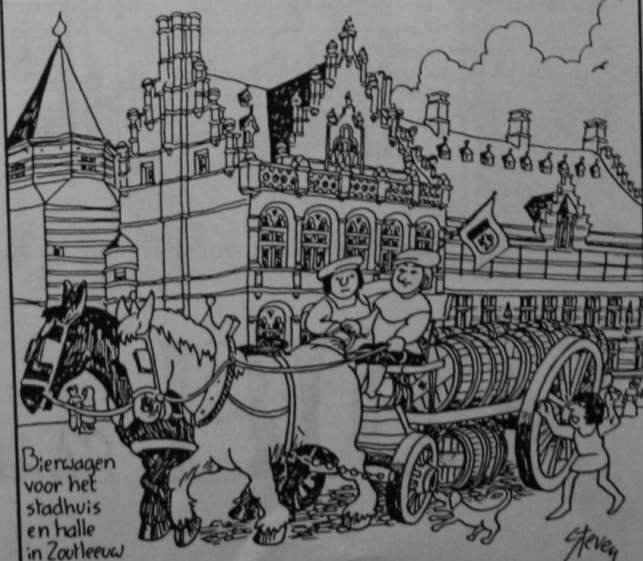
De eerste zware vrachtwagens liepen op volle rubberbanden. Toch zouden paard en kar stand houden tot na wereldoorlog II.

In vele brouwerijen neemt het wagenpark thans enorme afmetingen aan. De evolutie van het biervervoer; van schouder en mankracht, via waterweg en containers, heeft zeker nog geen eidfase bereikt, vermits ook de bierverpakking regelmatig aanpassingen ondergaat.



LEEUS BIER

Onze gewesten hingen op het einde van de middeleeuwen nog sterk af van de invoer van Duits- en Hollandsbier. In vele steden en vooral aan de kust was het grondwater te brak om goed bier te brouwen. In de 16de eeuw kwam daar verandering in: het water werd aangevoerd (het waterhuis in Antwerpen) en de graanvoorraden werden groter. Brussel, Leuven, Diest, Tienen, Hoegaarden, Mechelen en Antwerpen kwamen op als biersteden. Maar ook het kleine Brabantse stadje Zoutleeuw deed niet onder. De bedrijvige stad was goed gelegen nabij de graangebieden van Haspengouw, beschikte over goed water en het nodige hout om de brouwhetels te stoken. Via de Kleine Gete werd het Zoutleeuws bier naar de grote centra vervoerd. Een oud rederijvers uit 1661 verhaalt: 'want Leeus bier can alle dronckaerts dwingen...



Bierwagens voor het stadhuis en halle in Zoutleeuw

BIER trofee



STAND OP

15 M A A R T 1991

Om het Hoegaards Biermuseum en ons tijdschrift " 't Moutstockje " te verbeteren en op de hoogte te blijven van wat er leeft in de brouwerswereld, heeft men besloten dit jaar een BIER TROFEE toe te kennen.

SPELREGELS :

Wie de redactie gloednieuwe (nog niet verschenen) persartikelen, bierviltjes, informatie, dokumentatie enz. toestuur, ontvangt daarvoor een aantal punten. Alle artikelen enz. sturen naar Etienne Grooten

Oude Leuvensestraat 41 3300 Tienen
of afgeven in 't Nieuwhuysmuseum te Hoegaarden
met vermelding Biertrofee.

Niet vergeten naam en adres te vermelden.

Puntenverdeling :

- Brouwerij voorwerpen (vb. flessen, bakken publiciteits voorwerpen e.d.)	30 p
- Oude Hoegaardse Bierglazen	30 p
- Uitgaven over Bier (boek) of tijdschriften	25 p
- Artikelen over de Hoegaardse bieren	25 p.
- Brouwerij historiek	20 p
- Bierartikelen (klaar voor publikatie)	20 p
- Persknipsels over Hoegaardse bieren	15 p
- Persknipsels over bier (allerlei)	10 p
- Fotocopie van oude bierdokumenten	10 p
- Andere nuttige Bierinformatie	10 p
- Biernoppes en/of Bierrecepten	5 p
- Bierviltjes en/of etiketten (per stuk)	1 p

In elk Moutstockje zal een tussenstand gepubliceerd worden. Naast de BIERTROFEE (?) zal de winnaar tevens een geschenk overhandigd worden. De 2de tot en met de 5de ontvangen eveneens een waardevolle prijs.
Eindstand zal verschijnen in het eerste Moutstockje van 1992.

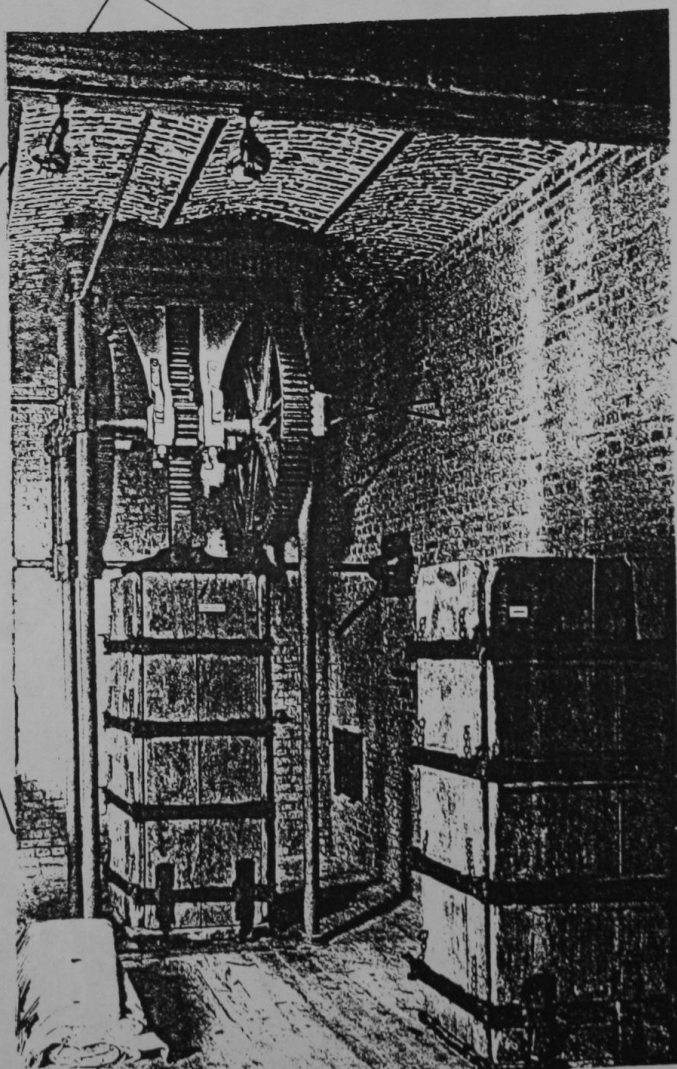
1- Van Ruysevelt R	5400 p.
2- Wuestenbergs-Kleynen	270 p.
3- Van Nerum H	240 p.
4- Dodion M	205 p.
5- Peetermans G	95 p.
6- Dekeyzer B	70 p.
6- Benauwdt R	70 p.
8- Dedobbeleer E	40 p.

Volgende stand zal verschijnen in Moutstockje n° 21.

FOLKLORE

IN EN OM HET

hoppereveld



van
hop NAAR BIER



Hoppeveldtafereeltjes.

FOLKLORE IN EN OM HET HOPPEVELD

Toen omstreeks 1956 de eerste hoppeplukmachine op de markt kwam waren vele overtuigd, dat dit maar tijdelijk zou zijn en dat de handpluk nooit uit de streek zou verdwijnen. Enkele jaren later had de machine het hoppebedrijf veroverd en zo werden meteen eeuwenoude lokale gebruiken weggeveegd.

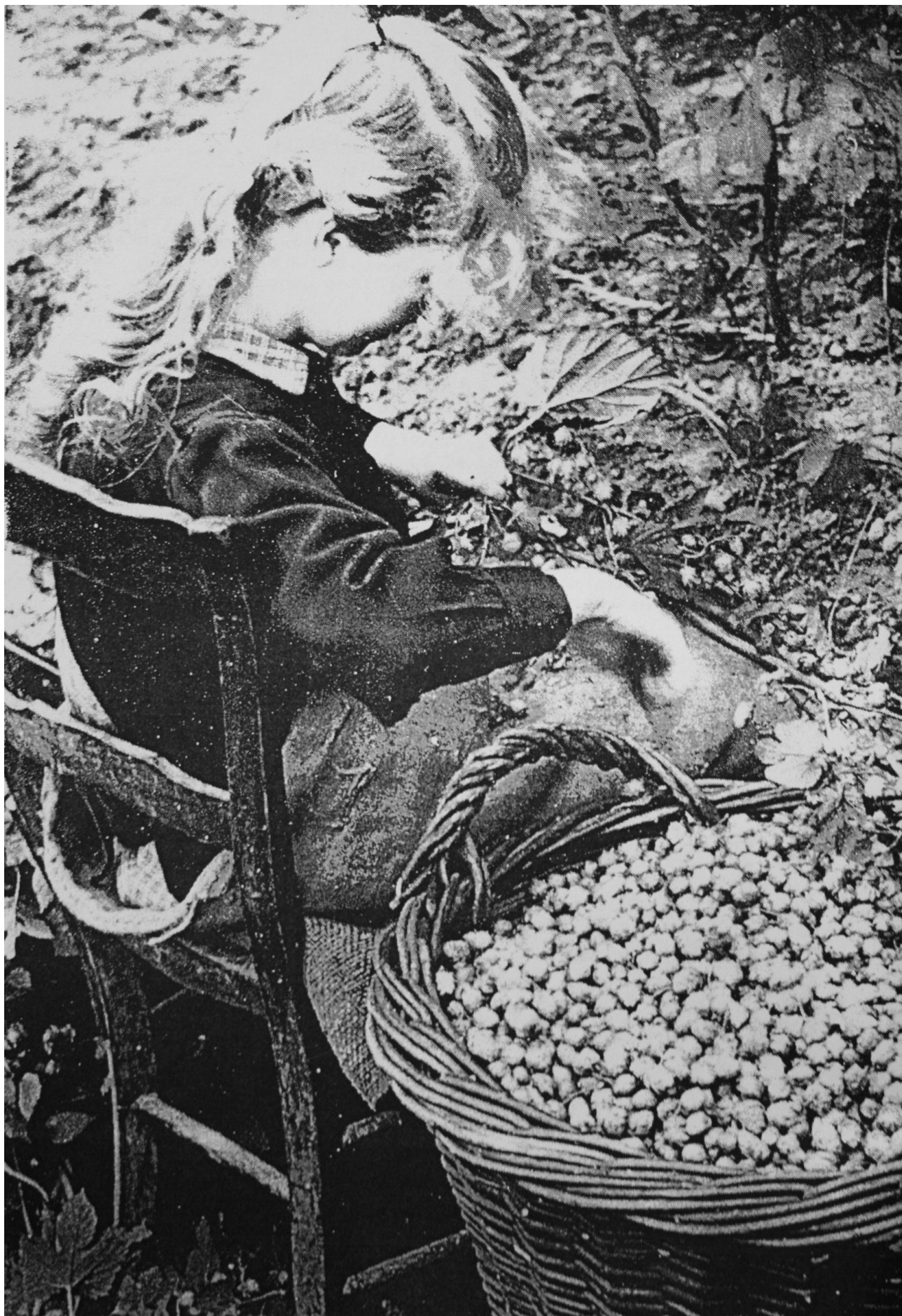
EEN PAAR WEKEN VOOR SEPTEMBER

Omstreeks half augustus, als de hoppe begon te knoppen werden de nodige voorbereidingen op de hoeve gemaakt, omdat de pluk vlot zou kunnen verlopen. Eerst werd de " KETE " (hopast) in orde gebracht. De "VLAKE", een vlak van richels, waarop de hoppe gespreid werd om die te laten drogen, werd gecontroleerd, evenals de " VIERING ", de vuurhaard. De nodige brandstof, cokes, werd besteld en een voorraad " SULFER " of zwavel werd aangekocht. Het plukkersmateriaal werd nagezien en eventueel hersteld. Dat waren de plukstoelen, de plukmanden, de genummerde hoppe zakken (om de slordige plukkers te kunnen identificeren) en de afsteker, waarvan het mes nog eens extra geslepen werd.

DE PLUKKERS

In de eerste plaats moest de hoppeboer ervoor zorgen dat hij voldoende plukkers kon ronselen om iedere dag een volle ast of soms twee te kunnen verwerken. In de meeste gevallen meldden de plukkers van het vorige jaar zich spontaan aan of de hoppeboer sprak ze aan.

Een apart geval waren de " VREEMDE PLUKKERS ". Doorgaans waren die afkomstig uit het Westvlaamse Houthulst, Klerken, Zarren, Jonkershove .. Het waren seizoenarbeiders, die voor een groot deel van het jaar in Frankrijk op de bietenvelden of in de chicorei-asten werkten. Een " BENDIER ", (vertegenwoordiger) van een hele groep gezinnen, kwam een paar weken voor de pluk bij verschillende hoppeboeren informeren of er een plaatsje voor zijn plukkers beschikbaar was. Meestal was dat wel dezelfde plaats als het vorige jaar. Veel "vreemde plukkers" kwamen dan enkele dagen voor de aanvang van de pluk in bendes met woonwagentjes naar Poperinge. Deze werden in de volksmond " KOTEMANNEN " en hun woonwagen een " KUNSTKOTJE " genoemd. Het waren de eeuwige zwervers, met getaande huid en gitzwarte haren. Sommigen brachten een slijperskarretje mee om tijdens de vrije dagen voor de pluk ergens nog een centje bij te verdienen. De vrouwen leurden dan meestal met garen, lint, schoenveters ... Nog anderen vlochten manden of repareerden stoelzittingen.



DE PLUKTIJD IS AANGEBROKEN

De hoppeboer verwittigde zijn plukkers van de begindatum. Vreemdelingen, die niet over een woonwagen beschikten, werden daags voordien door de boer bij het station of op de markt opgehaald, naargelang ze met de trein of tram arriveerden. Dit gebeurde met een wagen, voorzien van stoelen of banken, zodat de plukkers met pak en zak naar de hoeve konden gevoerd worden. Wanneer de grote dag aanbrak kende de stad reeds vroeg in de morgen een echte exodus. Ganse families trokken in hun bizarre plunje naar de hoppevelden, met honderden waren ze. Overdag was de stad doods, als het ware in het hartje van de nacht.

De centrumgemeente Poperinge telt 12.000 inwoners. Ten tijde van de handpluk kwamen er nog 12.000 plukkers bij in de streek.

PLUKKERSKLEDIJ

Omdat het plukken zelf mens en kleding zodanig bevuilde, werden de versleten kleren bovengehaald. Het sap en de lupuline van de hoppe scheiden immers een donkere vette stof af, die op de kleren onuitwisbare vlekken naliet. Sommigen kwamen te voorschijn als echte vogelverschrikkers.

Ook een heel arsenaal attributen werden meegesleept. Een grote zonhoed tegen de felle zon en een door motten aangewre ten paraplu. Die werd vastgebonden aan een stoelleuning of aan een stok, die in de grond geplant werd. Verder was er de " PLOKSCHORTE ", die meestal niets anders was dan een jutezak en de " PLOKMOUWE " die over de arm werd geschoven om zich te beschermen tegen de schrammen, die door de ruwe ranken teweeg werden gebracht.

De " HULLEPANDER " of korf werd niet vergeten, want die bevatte de mondvoorraad, de drank; " TERRELINT " tegen eventuele kloven en een doosje zalf om de tere handen in te smeren.

Ook de klompen ontbraken meestal niet, want koude en natte voeten waren geen zeldzaamheid.

EEN DAGJE IN HET HOPPEVELD

Reeds bij het eerste ochtendgloren verschenen de plukkers. Ze waren omzwermd door kinderen, die de schoolpoort pas rond eind september zagen opendraaien in de Hoppestreek.

Tijdens de eerste dag duidde de boer de volgorde van plaatsen aan en werd een afspraak gemaakt betreffende het aantal ranken, dat de plukkers telkens zouden aanpakken. Iedere plukker kreeg een stoel, een mand, en een genummerde zak om de geplukte hoppe erin te gieten. En zo begon het. Er moest mooi geplukt worden : alleen de belletjes, geen blaadjes en geen takjes. " Kort en rap, en weinig blad ".

Regelmatig deed de hopboer de ronde doorheen zijn veld en kwam de mand eens controleren.

Driemaal per dag werd er gegeten.

De meeste plukkers, die uit de stad kwamen kregen " HALVE KOST ". Rond 9 uur was dat koffie en " PATATTEN MET DE PELE " (gekookte, ongeschilde aarappelen), 's middags soep met



Eten en drinken op het hoppeveld.



Wegen van de hop.

gelijkaardige aardappelen en om 16 uur koffie. De vreemde plukkers aten 's middags op de boerderij zelf. Het werken in open lucht scherpt de eetlust en de boerin had de handen vol om al die hongerige magen te voeden. 1.000 boterhammen per dag smeren was heel gewoon. Indien er teveel personen waren voor het middagmaal, dan at men in twee ploegen.

Heel de dag werd er met ongelooflijke vingervlugheid naarstig doorgewerkt. Intussen werd er onder de plukkers heel wat verteld: de enen taptten moppen, anderen zongen een liedje, nog anderen vertoonden een trucje of maakten een kwinkslag. Toen de zonnewarmte goed voelbaar werd, vielen de jongsten half in slaap. De ene had "DE WITTEN" (hij zag ertegen op) en de andere was doodmoe. Doorgaans greep moeder in dat geval naar een "SCHEERRANKE" (zijtak van een rank), kletste die in de nek van de luierik en meteen was deze terug aan het werk, om korte tijd later alweer de vele "PIEPAUWS" (=lieveheersbeestjes) in de hoppemand te zitten tellen. Voor velen werd dan ook een zucht van verlichting geslaakt toen rond 19 uur de boer verscheen om de hoppe te wegen.

WEGEN VAN DE HOPPE

Een half uurtje voor valavond kwam de boer met paard en wagen aangereden om de hop te wegen. Iedereen kwam met zijn hoppezak naar de weegschaal. Terwijl de boer op de tiendelige balans de hoppe woog, noteerde de boerin naarstig het gewicht en het nummer van de hoppezak naast de naam van de plukker.

Het gewicht verschilde sterk van hoppevariëteit. Vroeger waren er plukkers, die 70 tot 80 kg hoppe per dag konden plukken, later moest men al een ervaren plukker zijn om 50 kg bij elkaar te krijgen. Het aantal geplukte kilogram bepaalde de basis voor het plukloon. Zo kreeg een plukker rond 1960 per kg 5 frank, per dag had hij dus 250 frank verdiend. De pluktijd duurde soms, naargelang de grootte van het hopveld, tot vier weken. Met het loon werd het gezinsbudget aan gevuld en de kolen betaald voor de komende winter.

Niet alleen het geplukte gewicht, maar ook de logiesformule bepaalde het loon. Er werd onderscheid gemaakt tussen een "volle" en een "halve" kost. In 1927 bedroeg het plukloon 0,35 fr. per kg voor "volle" kost en 0,50 fr per kg voor "halve" kost. In 1955 bedroeg dat respectievelijk 4,5 fr en 4,8 fr per kg.

DROGEN VAN DE HOPPE

Na het wegen werd de hoppe naar de "KETE" (hopast) gevoerd. De hoppe werd uitgespreid op de ast en met de sprietelaar werden de hoppebellen losgemaakt en evenredig verdeeld over de "VLAKE".

Het vuur onder de "vlake" werd zodanig geregeld zodat de hoppe op de meest efficiënte manier gedroogd werd.

Toen de hoppe voldoende gedroogd was, werd ze "GESULFERD" met zwavel. Enkele uren later werd ze met een schop door het "VOLLEGAT" (opening) afgestoken op de vloer.

Na wat afkoeling werd de hop terug in zakken geschept om die



Persen en keuren van de hop in de stadsschaal



te deponeren in de "SPIJKER". Dit was een zolderkamer, die volledig van het licht was afgeschermd, opdat de hop haar mooie kleur en haar goede kwaliteiten zou bewaren.

ZONDAG OP DE GROTE MARKT

Na de hoogmis trok een leger vreemde plukkers naar de Grote Markt. Daar heerste een kermisfeer. Een liedjeszanger, vergezeld door een accordeonist en een lieftallig meisje dat liedjesteksten verkocht, bezong de laatste bloedige moord of een grappig voorval. Volgens de zangwijze van Ramona of de mooie molen ... konden alle omstaanders naar hartelust meezingen.

Verschillende kraampjes presenteerden hemden, sokken, toilet gerei en nog honderden snuisterijen.

Ook de kinderen werden niet vergeten : poppen, ballen, trommels en trompetjes lonkten er van alle kanten.

Na een lekker pint Poperings hommelbier gedronken te hebben trokken ze naar de boerderij terug voor het middagmaal. Na de middag kwamen velen opnieuw naar de stad afgezakt om enkele pintjes te pakken of naar de cinema om er een wildwestfilm te bekijken. En dan maar terug naar de hoeve om 's maandags weer met volle moed te beginnen.

DE HOMMELPAP

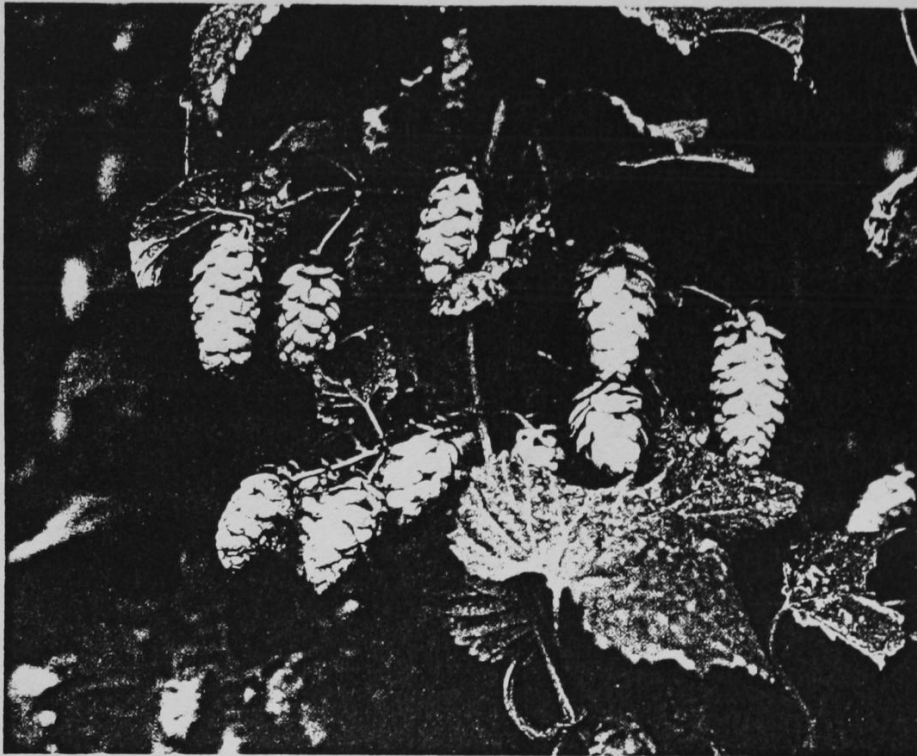
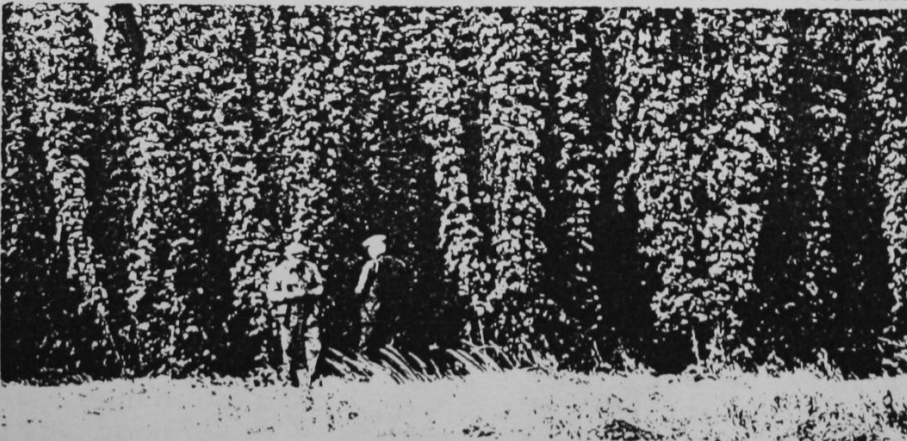
Toen de laatste ranken geveld waren, raakten de tongen wel wat losser : de wekenlange karwei was voorbij en de centen lagen te wachten. Intussen hing een knecht een "hommelvent", gevuld met stro en "poefers" (voetzoekers) aan de ontblote draden.

Wanneer de laatste hoppebellen opgeraakt waren en de "nesten" gekuist, kon het feest beginnen. Het vuur werd gestoken in de "hommelvent" en onder luid geroep van jong en oud werd gezongen : " 't Is, 't is, 't is al af in Boer X zijn hommelhof". Bij het einde van het liedje werd telkens geroepen : " "Gaan we 't avond hommelpap eten ?" "Jauw" (Ja). Er werd gedanst rondom de brandende pop tot de boer arriveerde om voor de laatste maal te wegen.

Iedereen trok naar huis om zijn betere kleren aan te trekken en kwam tegen de avond terug om het plukgeld op te halen. Nauwkeurig werd het aantal kilo's opgeteld, terwijl plukker en boerin zorgvuldig hun aantallen vergeleken. Na de betaling volgde de lang verwachte hommelpap, waarbij zoetepap of chocolademelk met koekebrood werden geserveerd.

Urenlang werd nog nagepraat, terwijl gezongen en gedanst werd. Twee plukkers trokken een grote hopzak over de rug om een ezel te verbeelden en hielden vooraan een stok, die als kop fungeerde. Op de rug van de ezel nam het jongste plukker tje plaats. Een andere plukker - als verkoopman uitgedost - trachtte de ezel te verkopen door zijn kwaliteiten aan te prijzen. Bleef het antwoord van de boer nee, dan zei de koopman : " 'k wenste dat dit beest steendood viel" en dan zakte het beest in elkaar. Het spelletje ging verder tot de boer uiteindelijk de ezel kocht voor een bedrag waarmee ze nog een ferme pint konden pakken.

Over dit alles schreven Albert Lietaert en Emile Serroen de operette : In de Hommelpluk



VAN HOP NAAR BIER

Hop wordt voor 99 % gebruikt bij het brouwen van het bier. Voor het overige wordt hop in de farmaceutische industrie verwerkt, hop heeft een zenuwkalmerende werking en hopscheuten als gastronomische delicatessen vinden een steeds ruimere afzet.

De hop komt in de brouwketel onder volgende vormen :

- hopbellen : natuurlijke hop
- hoppoeder : vermalen hop
- hopextract : door het scheikundig uitwassen van bitterstoffen
- hoppelletts : door de hop bij hoge temperatuur te malen en tot korrels te persen.

Voor 100 liter bier gebruikt de brouwer ongeveer 150 gram hop. Bier van hogere gisting kan soms tot 250 gram hop op 100 liter bevatten.

De brouwer gebruikt meestal een mengeling van hop uit diverse landen om het risico van smaakverandering in het bier te vermijden, ingeval van oogstmislukking.

Het gele hopmeel, de lupuline, geeft het bier de bittere smaak, "het boeket", en vormt een belangrijk element bij de bewaring.

DE HOP IN CIJFERS

Belgische hop wordt overwegend in Poperinge verbouwd. In 1989 werden 324 ha geteeld, het gewest Asse-Aalst produceerde 78 ha.

Als voornaamste wereldhopcentra noteren we :

- West-Duitsland	19.938 ha
- Rusland	15.000 ha
- U.S.A.	13.981 ha
- Tsjechoslovakije	11.950 ha

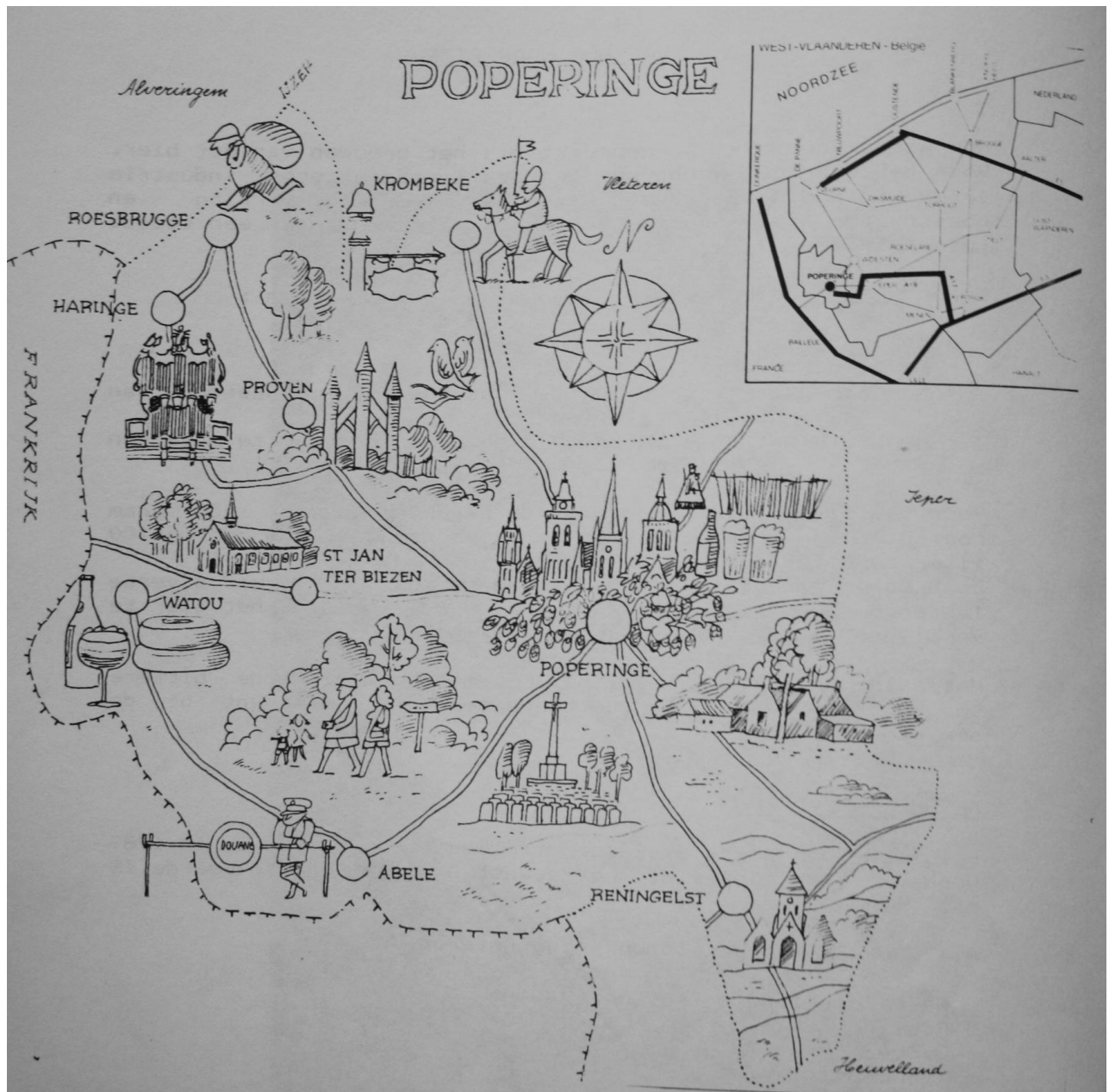
De 324 ha uit het Poperingse liggen verspreid over een 200 tal percelen, die behoren aan 90 telers, met een gemiddelde oppervlakte van 3,5 ha per bedrijf.

De hopproduktie wordt steeds in kwintalen of 100 pond uitgedrukt. (1 kwintaal = 50 kg).

De totale Belgische hopproduktie bedroeg 12.456 kwintalen in 1989. De wereldhopproduktie resulteerde in 2.365.239 kwintalen.

De Belgische brouwerijen hebben behoefte aan ongeveer 50.000 kwintalen hop per jaar voor een bierproduktie van 1.400.000.000 liter. Het wereldbiervverbruik bedraagt zo'n 1.102 miljoen hectoliter of 110.200.000.000 liter.

Eén ha hop brengt ongeveer 40 kwintalen voort, terwijl men ongeveer 4.500 ranken telt.



Het plukken gebeurt volledig machinaal. In Oost-Europa wordt nog gedeeltelijk met de hand geplukt door o.a. studentenbrigades.

De voornaamste hopperassen in België zijn :

Northern Brewer : 49 %
Hallertau : 25 %

Het ras Brewers Gold verdwijnt stilaan. De opgang van super-alpharassen Target en Yeoman is kenmerkend, evenals de uitbreiding van de aromahop Hallertau, Herzbrucker en Challenger.

Wanneer in 1993 het Belgisch omschakelingsprogramma zal uitgevoerd zijn, zal het aandeel aan aromatische rassen ongeveer verdrievoudigd zijn tegenover 1985. Normalerweise zal het Belgisch hopareaal einde 1993 de 500 ha benaderen, of het niveau van 1986.

WAT ZIET U IN POPERINGE IN VERBAND MET DE HOPPE ?

- De vele HOPVELDEN, overal in het landschap verspreid. Neemt u eens een kijkje in de eerste weken van september, als de hoppepluk aan de gang is en de hoppepluk-machine in werking.
(op zondag wordt er niet geplukt)
- De HOPPELANDROUTE, een bewegwijzerde toeristische weg doorheen het Hoppeland. Plan in toeristische dienst.
- De driejaarlijkse HOPPESTOET (volgende editie 1993) op de derde zondag van september.
Hierin herleeft de geschiedenis en de folklore van de hop. Vertegenwoordigers o.a. uit de Tsjechische stad Zatec (Saaz) en het Duitse Wolnzach, twee zustersteden van Poperinge, ook in hopgebieden gelegen.
- Het NATIONAAL HOPMUSEUM in de STADSSCHAAL, Gasthuisstraat.
Geleid groepsbezoek mogelijk vanaf half maart tot eind oktober. Aanvragen bij Toeristische Dienst, Stadhuis, Grote Markt 1, 8970 Poperinge. Telefoon 057/33.40.81
Individueel bezoek elke namiddag tijdens het toeristisch hoogseizoen en op zondagnamiddagen van mei tot en met september.
- Een streekbier : POPERINGS HOMMELBIER, gebrouwen in de deelgemeente WATOU.