

# Groente van de maand: hopscheuten

20 MAART 2014

Van maart tot april kan je in verschillende restaurants en hoeve winkels terecht voor hopscheuten. Enkele bereidingstips, weetjes en een interview met een sterrenchef en teler.

Lees meer over: [groente van de maand voedsel](#)



Van maart tot april kan je in verschillende restaurants en hoeve winkels terecht voor hopscheuten. Een van de meest dure en exclusieve groenten ter wereld, omdat hun teelt zo veel zorg en handwerk vereist. Heb je ze nog nooit geproefd? Dan moet je dat beslist eens doen. Goed klaargemaakt zijn ze heerlijk. En ja, ze kosten wel wat. Maar ze zijn het waard :).

## Hopscheuten?

Hopscheuten zijn de jonge, ondergrondse uitlopers van de hopplant. Ze hebben wat weg van sojascheuten en hebben een nootachtige smaak. Traditioneel worden ze geogst van maart tot april, maar soms zijn ze ook te verkrijgen in januari en februari. In dat geval zijn ze afkomstig uit een serre, waar de grond wordt opgewarmd door een ondergronds buizensysteem.

Vroeger stonden hopscheuten vooral op het menu van de armen. Pas in de 18de en 19de eeuw werden ze populair bij de rijke bevolking.

## Aankooptips

- Koop hopscheuten altijd vers, en let erop dat ze mooi wit en krokant zijn.
- Adressen van hoptelers of hoeve winkels die hopscheuten verkopen vind je op [hopscheuten.be](http://hopscheuten.be).
- Van 1 maart tot 15 april wordt in Poperinge – centrum van de hopteelt in Vlaanderen – de Maand van de Hopscheuten gevierd. Vijf lokale restaurants zetten de groente die maand op hun suggestiekaart.

## Bewaar- en bereidingstips

- Per persoon heb je zo'n 50 g nodig.
- Kraak het achterste, vezelachtige gedeelte van de scheuten af en was ze 5 tot 6 keer in voldoende, koud water.
- Kook de scheuten kort (enkele minuten) en laat ze daarna schrikken in koud water. Doe er daarna het sap van een halve citroen bij en dek ze af zodat ze niet in contact komen met het licht.
- Bewaar de scheuten niet langer dan 3 dagen in de koelkast.
- En warm ze slechts één keer op (best kort in room en muskaatnoot), want anders worden ze slap.
- Recepten vind je op [hopscheuten.be](http://hopscheuten.be)

## Interview: de chef en de teler

Een tijdje geleden (2012) spraken we met sterrenchef Bert Meewis van restaurant Slagmolen in Opglabbeek en hopteler Geert Clarebout uit Vlamertinge over hun lievelingsgroente. Dit is wat zij te vertellen hadden (verschenen in het lentenummer 2012 van Melk & honing):

**Sterrenchef Bert Meewis, restaurant Slagmolen**

Beeld: Frank Croes voor Melk & honing

Zijn hopscheuten populair bij jouw gasten?

*"De laatste jaren merken wij een heropkomst van de klassieke keuken. De mensen willen geen poespas meer, maar oerdegelijke producten, op een hedendaagse manier gebracht. Eén van die oerdegelijke producten zijn hopscheuten, die elke jaar van maart tot april op de kaart staan. Het hele gedoe rond hopscheuten (de hoge prijs, het exclusieve imago, nvdr) ruikt misschien naar snobisme, maar ik vind het gewoon een fantastisch product. En mijn klanten zijn het daarmee eens. Vanaf februari krijg ik regelmatig liefhebbers aan de lijn: 'zijn ze er al?!' En als ik ze moet teleurstellen, reageren ze 'dat ze in dat geval hun bezoek nog even zullen uitstellen' (lacht)."*

Wat is jouw favoriete hopscheutenrecept?

*"Volgens mij is er maar één juiste manier om ze te bereiden, en dat is vers gekookt, in combinatie met een gepocheerd ei en een Hollandaisesaus. Zoals onze voorouders ze aten, en zoals hopelijk onze achterkleinkinderen ze nog zullen eten."*

### Hopteler Geert Clarebout

geert-clarebout\_minedaleman.jpg

Beeld: Frank Croes voor Melk & honing

Zijn hopscheuten moeilijk te telen?

*"Ja, de teelt is erg arbeidsintensief. Je moet een zekere passie hebben om het vol te houden. Van maart tot april oogst ik, op mijn knieën in het koude veld. Met een riek licht ik de aarde op en leg ik voorzichtig de kopjes van de scheuten bloot, waarna ik ze één voor één afsnijdt met een mesje. Dat moet met de hand gebeuren, omdat hopscheuten erg fragiel zijn. Als je er nog maar naar kijkt, breken ze al. En je kan ze ook niet op voorhand oogsten, want ze blijven maar vier dagen krokant. Ik oogst dus enkel op bestelling en laat de scheuten meteen leveren."*

Waarom is de oogstperiode zo kort?

*"De teelt kan in openlucht niet worden verlengd, omdat de scheuten geen licht of warmte verdragen. Ik oogst dus maar tot 15 april, want daarna is het te warm en is er te veel zonlicht."*

Worden hopscheuten ook elders geteeld?

*"Hopscheuten groeien alleen tussen 45 en 50 graden noorderbreedte, in landen als België, Duitsland en Polen. Alleen die regio's beschikken over de juiste grond en het juiste klimaat. Dit alles – de specifieke vereisten waaraan de bodem en het klimaat moeten voldoen evenals de arbeidsintensieve oogst – maakt dat hopscheuten telen een echte specialiteit is. In België houden er zich nog maar enkele bedrijven mee bezig. Desondanks ben ik ervan overtuigd dat de teelt een toekomst heeft, net omdat het van de telers zo'n passie vereist."*

## Veldverkenners

Koning Albert II Laan 35  
1000 Brussel  
België

## Contact

M • [info@veldverkenners.be](mailto:info@veldverkenners.be)

## Volg ons op:

-  
[screenreader.visit us on our facebook page: https://www.facebook.com/velc](https://www.facebook.com/velc)

Veldverkenners is een project van

