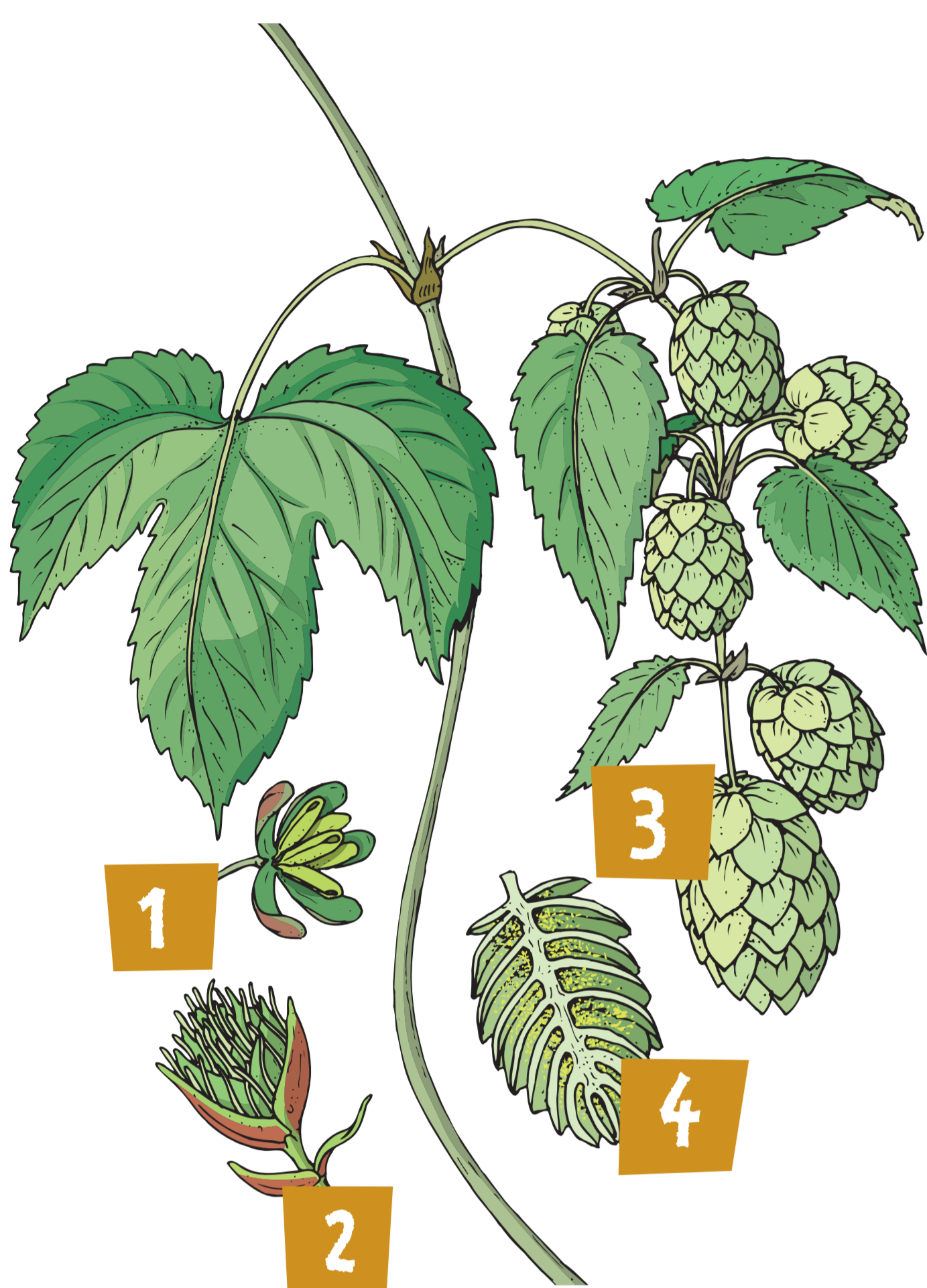


# Hop / hoppe / hommel / Humulus Lupulus

## Over het telen van hop



### De plant

Hop of hoppe is een kruidachtige klimplant uit de hennepfamilie. De eenjarige plant (bovengrondse deel) sterft af in het najaar. De overlevende wortelstok schiet terug uit in het voorjaar. Hij gaat tot 20 jaar mee.

- 1 De plant is tweehuizig. Dat betekent dat vrouwelijke ...
- 2 en mannelijke bloemen niet samen op één plant te vinden zijn.
- 3 De hopteler zet enkel vrouwelijke hopplanten.
- 4 De onbevruichte hopbellen bevatten lupuline of hoppemeel, het gele poeder dat bier zijn specifieke bittere smaak geeft.

Eerst werd hop gebruikt als natuurlijk bewaarmiddel.

Er bestaan drie soorten hop: aromahop, bitterhop en dubbeldoelhop. De meeste variëteiten werden ontwikkeld in Engeland (Kent), Duitsland en de VS. Vlaamse hoppeteelt zien we enkel nog rond Poperinge en terug een beetje in regio Asse - Aalst. Concurrentie komt vooral uit Duitsland en de VS maar ook uit Tsjechië, Polen, Slovenië of China.

### Elk jaar opnieuw

- 5 Dec-jan: de wortelstok is in winterrust. Het is de periode van de winterse voorbereidingen. De resten van de ranken van het vorige jaar worden handmatig verwijderd. De palen en langsdraden worden hersteld of vernieuwd.
- 6 Vanaf maart: plantenresten van de vorige oogst worden afgereden en het veld wordt klaargezet voor een nieuw seizoen. Hop groeit best in zandleem.
- 7 Door het versnijden komen de nog witte scheuten deels bloot te liggen. Die hopscheuten worden geplukt en geserveerd als delicatessen.
- 8 Vanuit de kooi bevestigt de teler de hopdraad aan de langsdraden bovenaan. Onderaan wordt hij met een stalen lange priem in de grond vastgezet.
- 9 Begin mei: jonge scheuten worden manueel rond de hopdraad gewonden.
- 10 Einde juni-begin juli: de rechtswindende plant wordt 6 tot 6,5 m hoog en groeit gemiddeld 10 cm per dag. De onderste bladeren worden verwijderd.
- 11 Half juli: de plant komt in bloei en er wordt regelmatig gesproeid. Door insectenetende vogels **A** of lieveheersbeestjes **B** aan te trekken, worden schadelijke insecten ingedijkt. Als er een plaag dreigt, krijgt de hopteler een waarschuwing. Dan sproeit hij tegen bladluis **C**, meeldauw **D**, de hopplag of rode spin **E**.
- 12 Vanaf begin september: de hopbellen worden geoogst. Vroeger gebeurde dit handmatig. Nu snijdt een machine de ranken af. Die worden op platte karren naar het hophedrijf gebracht.

### De verwerking

- 13 De ranken gaan in de hophmachine waar draaiende trommels met plukvingers de hopbellen van takken en bladeren scheiden. In de droogkast worden de hopbellen 6 uur aan 60 °C gedroogd. Dan worden ze in balen geperst.
  - 14 In de hophandel wordt de hop verder verwerkt tot hoppellets of hopextract.
  - 15 Hopextract, vnl in het buitenland gemaakt, bestaat voor 85 % uit bitterstoffen (hopharsen), 15 % zijn hopoliën en water. Dit extract bewaart meerdere jaren in conservenblikken.
- 99 % van de hop wordt gebruikt in brouwerijen, de overige 1 % in cosmetica, als decoratie en in de farmacie.

