

Jelle Temmerman Jonge hopscheutenboer in hart en nieren



Opdorp

In het historische Brouwershuis te Steenhuffel ontmoeten we Jelle Temmerman, een 20-jarige hopscheutenboer uit Opdorp. Ondanks de uitdagingen in de tuinbouwsector heeft Jelle ervoor gekozen om het familiebedrijf over te nemen en zich te richten op de teelt van hopscheuten, een ware delicatessie in de culinaire wereld.

Goedemiddag Jelle. Kun je ons iets vertellen over je achtergrond en hoe je in de hopscheutenteelt bent terechtgekomen?

De teelt van hopscheuten zit al generaties lang in onze familie. Mijn overgrootvader Rufien startte ermee in Erembodegem en leerde zijn zonen de kneepjes van het vak. Mijn grootvader Paul zette de traditie voort in Opdorp. Zelf liep ik al vanaf mijn achtste mee op het veld. Hoewel ik elektromechanica studeerde in het middelbaar, besepte ik al snel dat school niets voor mij was. Mijn passie ligt bij het kweken van hopscheuten, een speciale stiel die ik wil koesteren.

Wat maakt de teelt van hopscheuten zo bijzonder?

Hopscheuten worden niet voor niets het 'witte goud' genoemd. Het is een delicaat product dat in een korte periode van zestig dagen met de hand geplukt en op maat gesneden moet worden. Daarna gaan ze dagvers naar de restaurants. Het is arbeidsintensief, maar de kwaliteit en versheid zijn essentieel voor de smaakbeleving.

Hoe ervaar je de huidige uitdagingen in de tuinbouwsector?

Ik begrijp de moeilijkheden waar veel tuinders vandaag de dag mee te maken hebben, maar deze laten mij niet afschrikken. Met de steun van mijn familie en mijn eigen passie en inzet, heb ik besloten om ervoor te gaan. Natuurlijk komt er veel bij kijken, zowel op het veld als administratief, maar ik ben vastberaden om het familiebedrijf voort te zetten.

Je grootvader Paul heeft jarenlang het bedrijf geleid.

Hoe verliep de overdracht van kennis tussen jullie?

Mijn grootvader is een schat aan kennis en ervaring en ik besef dat ik nog veel van hem te leren heb. Elke dag en stap voor stap leer ik de stiel van hem. Het is waardevol om zijn inzichten en technieken over te nemen en tegelijkertijd te kijken naar manieren om te innoveren.

Welke vernieuwingen heb je tot nu toe doorgevoerd in het bedrijf?

We hebben sinds vorig jaar een nieuwe website gelanceerd met een geautomatiseerd bestellingsproces om het onze klanten gemakkelijker te maken. Daarnaast zijn we actief op sociale media om een breder publiek te bereiken. Vorig jaar investeerden we in een unieke vacuümverpakkingsmachine om de versheid van ons delicate product nog beter te garanderen. Dit jaar hebben we nieuwe inox wasbakken geplaatst.

Waar kunnen liefhebbers van hopscheuten jouw product proeven?

Onze hopscheuten worden in restaurants in heel Vlaanderen geserveerd. Zoals hier in Het Brouwershuis. Maar ook andere restaurants uit de streek serveren onze hopscheuten. Ik denk aan Het Eyckerhof (Bornem), De Poort van Cyriel (Opdorp), De Wandeling (Lippelo), Skov (Bugghout) en Broox (Puurs).

Allemaal heel lekker maar er zijn toch ook wat sterrenchefs die op uw product beroep doen?

Heel zeker, ik denk daarbij aan Chef Viki Geunes van sterrenrestaurant Zilte*** in Antwerpen. Topchef Glen Verhasselt van sterrenzaak Sir Kwinten (Lennik) staat hier ook geregeld aan de deur om zijn bestelling persoonlijk af te halen.

Wat zijn je toekomstplannen voor het bedrijf?

Ik wil het merk laten groeien door vernieuwing, zonder de kwaliteit en de nauwe klantenrelatie uit het oog te verliezen. Het is belangrijk om met de tijd mee te gaan en te blijven investeren in zowel het product als de relatie met onze klanten. Zo kunnen we de traditie voortzetten en tegelijkertijd inspelen op de behoeften van de moderne markt.

Tot slot, wat betekent het voor jou om deze familietraditie voort te zetten?

Het is een eer om in de voetsporen van mijn voorouders te treden. Hopscheuten kweken is meer dan een beroep; het is een passie die van generatie op generatie is doorgegeven. Ik ben vastbesloten om deze traditie voort te zetten en het bedrijf verder uit te bouwen."

Bedankt Jelle. Ik stel voor dat de chef de hopscheuten mag brengen en dat we toasten op een goed hopseizoen.



RECEPT HOPSCHOUTEN

Je kan de hopscheuten ook bestellen en thuis klaar maken.

Hierbij het recept van VTM-koken.

Koop altijd verse hopscheuten.

Je kan ze herkennen aan de witte kleur en de krokantheid!

- Eerst gaan we de scheuten reinigen: KRAAK (niet snijden) het achterste vezelachtige gedeelte van de hopscheut af.
- Was de hopscheuten door ze 5 tot 6 keer overvloedig te spoelen met koud water, zo ben je er zeker van dat alle aarde en zand weg is.
- Kook de hopscheuten zo snel mogelijk na het wassen in licht gezouten water en doe er het sap van een halve citroen bij. Gebruik 3 keer zoveel water als hopscheuten.
- Laat de scheuten slechts enkele minuten koken en laat ze daarna schrikken in koud water zodat ze krokant blijven.
- Verwarm de hopscheuten kort in room en nootmuskaat zodat ze niet verkleuren.
- Afdekken om uitdroging te voorkomen.

Bestellen via: <https://www.hopscheutentemmerman.be/bestel-online-particulier>

