

DOOR NAT WEER SCHOOF OOGST VAN LEKKERNIJ WAT OP Nieuw seizoen voor opscheuten is afgetrapt

BUGGENHOUT

Het was langer wachten dan normaal, maar Jelle Temmerman (20) uit Opdorp kan eindelijk zijn nieuwe seizoen van de hopscheuten aftrappen. Vanaf nu zit hij dagelijks met de handen in de teel-aarde om de delicatessse te oogsten. En om die nog kwaliteitsvoller af te leveren aan restaurants, heeft de jonge kweker een gloednieuwe wasinstallatie in gebruik genomen. «We zijn niet voor niets fier op deze lekkernij», zegt hij.

Nele Dooms

Jelle Temmerman werd groot tussen de hopscheuten, want het telen ervan zit diepgeworteld in de familie. Vorig jaar nam hij de fakkel officieel van zijn grootvader Paul over en dus is het nu aan Jelle om elke seizoen de delicatessse te oogsten. Al moest hij daar nu extra veel geduld voor hebben. «Door het erg natte weer en de koude werden de hopscheuten niet groot genoeg», legt hij uit. «Twee weken extra geduld waren nodig om de scheutjes de gewenste grootte te laten hebben. En dat terwijl restaurants ondertussen op hete kolen zitten om de delicatessse te kunnen serveren. Mijn eigen geduld werd er ook stevig door op de proef gesteld. Normaal start de pluk in februari, nu werd dat pas een flink eind in maart en het seizoen duurt maar tot midden april.»

Wassen

Nu de oogst wel eindelijk gestart is, is het dan ook alle hens aan dek. Jelle zit elke ochtend vroeg op het veld voor loodzware handenarbeid, want hopscheuten worden manueel stuk voor stuk geplukt. «Voorzichtig moet elke hopscheut met de hand in de aarde losgesneden worden, nadat de wortelkluif van de hopplant is losgeschied», legt hij uit. «Scheutje per scheutje wordt de

oogst in emmers verzameld, om ze vervolgens verschillende keren te wassen en op de juiste maat te snijden. Wat wij 's morgens op het veld plukken, ligt 's avonds in restaurants te blinken op het bord. Verser kan een product niet zijn.»

Jelle is er erg fier op en het is zijn drijfveer om nog meer te investeren in de hopscheutenkwekerij. Nadat hij vorig jaar al een vacuümverpakingsmachine in gebruik nam om de hopscheuten na de oogst optimaal vers te houden, installeerde hij nu zopas een gloednieuwe wasinstallatie. «Een volledig vernieuwd wasproces met speciaal ontworpen wasbekkens en volledig afwasbare wanden in een nieuw atelier garandeert een nog betere hygiëne, versheid en precisie», zegt hij. «Daarmee maak ik de ambitie waar om van dit seizoen opnieuw een culinair hoogtepunt te maken.»

Exclusieve lekkernij

Hopscheuten zijn de ondergrondse uitlopers van een oude hopplant. De smaak doet ietwat aan noten denken en België is de enige plek op de wereld waar hopscheuten gegeten worden. Het is een unieke, exclusieve lekkernij. De jonge hopboer uit Opdorp levert zijn delicatessse niet aan de minste. Naast lokale brasserieën zoals De Poort van Cyriel in Opdorp en Eycerhof in Bornem nemen ook sterrenzaken zoals onder andere De Schone van Boskoop uit Boechehout, 't Fornuis in Antwerpen en Hofke Van Bazel in Kruibeke hopscheuten van hem af. «Ook al ben ik van 's morgens vroeg in de weer op het veld, na het schoonmaken van hopscheuten voer ik ze persoonlijk tot laat op de avond rond bij de restaurants», zegt hij.

Wat wij 's morgens op het veld plukken, ligt 's avonds in restaurants te blinken op het bord

JELLE TEMMERMAN



Jelle Temmerman installeerde een nieuwe wasplaats om de hopscheuten na de pluk schoon te maken. Foto's Geert De Rycke