

Nog nooit hoppescheuten geproefd?



REGIO

Hopscheuten zijn een rasrecht Belgisch product. Nergens anders ter wereld worden ze immers nog gebruikt in de gastronomie! Ze worden in België op een beperkt aantal plaatsen gekweekt. Johan Van Elsen van Kasteel Waalborre heeft zijn eigen hoppeveld en kweek in Asse. De hopscheuten kregen zelfs een Europese erkenning en dit zowel voor de binnen- als buitenteelt. Hopscheuten zijn afkomstig van de hopplant, een plant die tot de hennepfamilie behoort. Deze plant is vooral bekend van de hopbellen (of kortweg gewoon 'hop') die in de bierproductie gebruikt worden. Geteelde hopplanten worden zo'n twee meter hoog en worden overal waar men bier drinkt gekweekt. Hopscheuten zijn de jonge ondergrondse scheuten van de hopplant. Onze regio is traditioneel gekend van de Hoppeteelt. Hoppescheuten zijn zeldzaam en duur in aankoop (zo'n 120 euro per kilogram). Toch is de hoppescheut een zeer geapprecieerde en onvolprezen delicatessen. Daar is Johan Van Elsen, uitbater van restaurant Kasteel Waarborre, het grondig mee eens: "De hoppescheuten zijn vrij neutraal zodat je er je creativiteit op bot kan vieren. Je kan ze serveren met vis of vlees, met

bier of met een gepocheerd eitje, een klassiek hoppescheuten-gerecht. Vanuit heel Vlaanderen komen mensen naar Asse om de hoppescheuten te degusteren." Als de hoppescheuten 'gestoken' zijn moeten ze één voor één met de hand worden bijgesneden. Er gaan zo'n duizend scheuten in een kilogram. Reken maar uit hoeveel werk er in een kilo hoppescheuten kruipt. Het aanbod aan hoppescheuten is dus vrij beperkt. De hoppescheuten worden vers aangevoerd door Paul Temmerman. Johan zorgt samen met zijn buurvrouw Sabine Appelmans, tennisster en -commentator, voor de eigen kweek. In de tuin van Sabine groeien de hoppescheuten onder een laagje boerderijmest. Heb je nog nooit hoppescheuten geproefd of ben je er verlekkerd op, dan vind je in restaurant Kasteel Waarborre in Asse zeker wat je zoekt: een hoppescheuten-menu waarin de delicatessen op diverse wijze uw smaakpapillen mag strelen. Ook jij kan ze vanaf zaterdag 9 maart gaan proeven in restaurant Kasteel Waarborre. Reservatie gewenst.

**Restaurant Kasteel Waalborre,
Parklaan 20 te Asse.
02/452.84.16
www.waalborre.be**