



Ondernemen | optimalisatie

## Vlaamse hoptelers op kruissnelheid

Wout Desmyter, Benedikte Coutigny en hun zoon Roel telen al jarenlang hop. Met de hop van 't Hoppecruyt in Proven, bij Poperinge, worden de beste bieren ter wereld – Belgische, natuurlijk – gebrouwd en dan is alleen de beste hop goed genoeg. Om zo'n hoge kwaliteit te kunnen leveren, ontwikkelden ze '24 hour hops, picked and packed in a day.' Deze ronkende naam gaven ze aan de hop die ze meteen tijdens de oogst verwerken, volgens een methode die ze zelf ontwikkeld hebben. Met dit unieke proces gaat er niets van de kwaliteit verloren.

Liesbet Corthout

“Wij zijn al 22 jaar bezig op 't Hoppecruyt”, vertelt Benedikte. “De familie van mijn man boert hier al sinds 1893. Toen wij gestart zijn, waren er op het bedrijf naast hop ook varkens, melkvee en akkerbouw, met name suikerbieten. Maar de ontwikkeling van het dorp stopt niet en onze locatie vlak naast de kerk van Proven heeft beperkingen. Veel dieren houden was er niet meer mogelijk. We hebben ons dus noodgedwongen moeten specialiseren. Met een kleine 10 hectare productie is de hop inmiddels onze corebusiness.” Er zijn niet veel hoptelers in ons land en dat heeft gevolgen. Weinig land- en tuinbouwers moeten voor hun job veel naar het buitenland, maar hoptelers wel. “Wij moeten als hopteler heel veel reizen en zelf initiatief tonen. In ons land is er nauwelijks onderzoek naar



technieken van de hopteelt. Daarom kijken wij vaak naar Duitsland, waar er veel meer hoptelers zijn. De collega's daar zoeken actief naar nieuwe technieken, efficiëntere teeltwijzen en hogere opbrengsten. Gelukkig zijn de Duitse hoptelers heel open en geven ze graag hun bedrijfsgeheimen prijs. Toch vind ik het nog altijd jammer dat er in ons land zo weinig onderzoek is naar hop. Als je niet goed je talen kent, is het erg moeilijk om in het buitenland inspiratie te gaan opdoen of bijvoorbeeld een machine te kopen." Benedikte en Wout waren al een tijdje

**“Wij moesten ons noodgedwongen specialiseren.”**

op zoek naar een manier om de hop sneller te kunnen verpakken na de oogst. “We moesten vaak tot december of januari wachten vooraleer we de hop konden verwerken in pellets en verpakken. We plukten en droogden de hop en verpakten die dan in balen van 40 kilo, om ze in een loods op te slaan. Dat bracht onvermijdelijk kwaliteitsverlies met zich mee. Op een maand tijd kan wel 25% van de hopoliën verloren gaan. We experimenteerden volop in onze zoektocht naar een manier om het aroma beter te bewaren: zachter persen, werken met een diepvriescel ... Er was telkens wel een klein effect, maar het bleek niet echt datgene waarnaar we op zoek waren. Vooral de tijd bleek onze vijand te zijn in het bewaren van kwaliteit. Ons uiteindelijk idee was eenvoudig: we verwerken de hop al tijdens de pluk tot pellets. Wij plukken en drogen dus onze hop zoals iedereen, maar verpakken die niet meer per 40 kilo in de gewone hoptalen. We slaan ze ook niet meer op in onze loods tot ze in loondienst verwerkt wordt. We gaan de hop na het drogen onmiddellijk vermalen en pelletiseren én binnen de 24 uur vacuüm verpakken. Daardoor kunnen we de hop verwerken in een heel korte tijd, maar we besparen ook op transport, energie en opslagruimte. Het is alleen maar positief.” En het blijkt bovendien een enorme arbeidsbesparing. “Het was heel arbeidsintensief toen we onze hop moesten verpakken per 40 kilo, naar de loonwerker brengen en de pellets nadien weer oppikken. Bij de recente pluk hebben we ondervonden dat we veel meer tijd hadden om onze hop te verwerken. Bovendien konden we de hop begin oktober al aan de brouwerijen leveren.”

#### **Traditie versus innovatie**

Het lijkt allemaal erg eenvoudig en dan dringt de vraag zich op: waarom ver- ▶



#### **Hanne Leirs**

innovatieconsulent  
hanne.leirs@innovatiesteunpunt.be

### **VLIF-steun voor innovatie**

Voor hun nieuwe machine kreeg 't Hoppecruyt VLIF-steun voor innovatie. Met deze steunmaatregel wil de overheid landbouwers ondersteunen die aan de slag gaan met innovatieve zaken die nog niet op de VLIF-lijst staan, waardoor ze geen beroep kunnen doen op de gewone VLIF-steun. Niet alleen de investeringen zelf, maar ook begeleidings- en onderzoekskosten kunnen gesubsidieerd worden.

De VLIF-oproep voor innovatiesteun verschijnt jaarlijks en staat ook nu open. Het Innovatiesteunpunt hielp Wout en Benedikte bij het indienen van hun aanvraagdossier. Ook jij kunt hiervoor aankloppen bij de innovatieconsulenten! Haast je wel, want de dossiers voor 2019 moeten vóór 31 maart ingediend zijn.

#### **De troeven van VLIF-steun voor innovatie**

- 40% investeringssteun voor projecten tot 500.000 euro
- staat los van het gewone VLIF-systeem





De transportband voor de machine van Roel (links), Benedikte en Wout kon nog tijdig gefabriceerd worden.

werken we onze hop al niet veel langer op deze manier? “Dat is tot nu toe niet gebeurd omdat het proces van hop in balen persen een echte traditie is. Het was al een hele innovatie toen enkele jaren geleden uit Duitsland het idee kwam om de hop computergestuurd te persen in balen van 40 kilo. Dat was toen een enorme vooruitgang, omdat we veel minder opslagruimte nodig hadden dan toen de hop in grote zakken gestampt werd. Maar uiteindelijk blijkt dat onze ouders het bij het rechte eind hadden, niet de Duitse uitvinders van die perstechniek. Zelfs een zachte persing blijkt erg nadelig te zijn voor de kwaliteit van de hopoliën, want de lupulinekiëren worden erdoor gekwetst. Dus het is beter om die persing gewoon over te slaan.”

### Fingerspitzengefühl

Om de hop op deze manier te kunnen verwerken, was er een nieuwe machine nodig. Voor de machine, die in Duits-

land gebouwd zou worden, vroegen en kregen Wout en Benedikte steun bij VLIF-Innovatie. Maar tussen theorie en praktijk staan wel eens praktische bezwaren. Dat was bij deze ontwikkeling niet anders. “Er hangt nog een grappige anekdote aan vast. In ons beste Duits hadden we uitgelegd wat we precies nodig hadden en hoe de machine moest werken. We dachten dat we daar vrij goed in geslaagd waren, tot de machine uiteindelijk geleverd werd, want ze had geen transportband! Gelukkig kon die nog tijdig gefabriceerd worden voor de pluk in september. Achteraf hebben we er goed mee gelachen.”

De hele wereld kijkt naar Duitsland voor innovaties in de hopteelt. Maar nu is het net andersom: 't Hoppecruyt haalde zelfs de Duitse pers met zijn innovatie. Dat was ongezien in het hopland bij uitstek. Door te pelletiseren en te verpakken tijdens de pluk, kan Benedikte garanderen dat de kwa-

liteit van de hop veel maanden na de pluk nog niets afgenomen is. “De brouwers zijn enthousiast. En veel collega's-hoptelers zijn nieuwsgierig om het ook op deze manier te proberen. Deze snelle verwerking is een grote kans voor de kleine Belgische hoptelers. Wij kunnen niet uitblinken in kwantiteit, maar willen wel uitblinken in kwaliteit. Zo kunnen wij als kleine telers ons onderscheiden van de massaproductie. In landen zoals Duitsland worden zulke grote hoeveelheden hop geteeld dat ze de kwaliteit veel minder in de hand kunnen houden. Wij zijn niet de grootste, maar doordat wij de productie van heel nabij kunnen opvolgen, zijn we wel de beste.” ■

**“We zijn niet de grootste, maar wel de beste.”**