



delicate lekkernij uit het zuiden

# Hopscheuten

Tekst Ton de Zeeuw | Beeld Ton de Zeeuw & iStock

Nederland en België delen een aantal seizoenspassies. Asperges uiteraard, en mosselen. Maar in de grensstreek floreert de teelt en consumptie van een bijzonder seizoensgewas: hopscheuten. Een delicatessen die nog tot april te krijgen is en in smaak en populariteit die van dat andere voorjaarsgewas, asperges, naar de kroon steekt. ExtraLekker sprak met drie kenners!

**H**opscheuten zijn de jonge uitlopers van de hopplant. Een klimplant die beter bekend is als de leverancier van de hop die gebruikt wordt bij het bierbrouwen. Hopscheuten lijken een beetje op taugé maar ze hebben meer smaak en structuur. Zoals de eerste asperge van de koude grond een belangrijke lentebode is voor Nederlanders, zo zijn hopscheuten dat voor de Belgische en Zuid-Nederlandse liefhebbers. Helaas zijn de scheuten, in tegenstelling tot die asperges, maar kort verkrijgbaar: van half maart tot eind april. Wel is er een alternatief, hopscheuten uit zogenaamde klimaatkamers waarvan de productie al eind december begint. Echt goedkoop zijn hopscheuten nooit: in het seizoen variëren de prijzen rond 250 euro per kilo.

Culinair gezien zijn hopscheuten een Belgisch product. Nergens anders ter wereld worden ze zo veelvuldig in de keuken gebruikt. Voor fijnproevers zijn de scheuten met hun nootachtige smaak een delicatessen. Gelukkig voelen steeds meer Nederlanders zich ertoe aangetrokken. Het aantal restaurants dat geïnteresseerd is groeit, en groothandel Rungis in Barendrecht doet zijn best hopscheuten ook in ons land tot een geliefd product te maken. Bekende restaurants die met hopscheuten werken zijn Sparkling in Utrecht, Pollevie in Den Bosch en de restaurants van Sergio Herman.

**'Als we hopscheuten aan koks laten proeven zijn ze óm'**

## Kwaliteit

Volgens SVH Meesterkok Niels van den Berg (33), die bij De Gieser Wildeman kookte en nu verantwoordelijk is voor communicatie en trends bij groentegroothandel Rungis in Barendrecht ("Wij zijn de groenteboer van de horeca"), worden hopscheuten nog niet veel besteld. Wel is er groei merkbaar. "Ze zien er niet erg sexy uit, dus je zult op pad moeten om de kwaliteit ervan te tonen. Aan koks uiteraard, maar ook aan de bediening, want zij zullen het verhaal aan de gasten moeten overbrengen."

Zelf is Van den Berg een groot liefhebber. Zijn stagetijd bracht hij door bij Hof van Cleve, het beste driesterrenrestaurant van België en daar leerde hij ze eten. "Op beurzen laten we nu hopscheuten aan koks proeven en dan zijn ze óm. De smaak, verfijnd en licht bitter, heeft diepte (er gebeurt wat in je mond) en lengte (blijft nog even 'hangen'). Ook de mensen van ons verkoop- en adviesteam nemen scheuten mee naar de klanten. Dat kan, want hoewel het officiële seizoen maar van half maart tot eind april loopt, komen er al vanaf Kerst hopscheuten uit de zogenaamde serreteelt, met warme buizen onder de grond."

Voor Rungis-directeur Gert Jan Zonneveld Piek zijn hopscheuten een *must*. "Wij willen alles hebben wat er ter beschikking is, dus ook dit artikel. Zeker wanneer het, zoals hier, mooie seizoensproducten betreft waar een jaarlijkse traditie achter zit. Bovendien is het voor ons, als horecaleverancier, een interessant product omdat 't niet voor de particulier te krijgen is. Dat geeft meerwaarde voor een restaurant."





### Rekensom

De prijs hoeft volgens Niels van den Berg geen belemmering te zijn. "Het lijkt veel, 250 euro per kilo, maar die scheuten wegen niks, een gemiddelde portie is hooguit 20 gram. Omgerekend kost dat dus vijf euro, dat betaal je ook voor bijvoorbeeld tarbot. Je moet als chef dat rekensommetje willen maken. Bovendien zakt de prijs meteen na de introductie."

Zijn kookverleden helpt hem zijn argumentatie ambachtelijk kracht bij te zetten. In zijn kantoor, op een campingbrandertje en met wat eenvoudige hulpmiddelen, bereidt hij een maaltje voor de nieuwsgierige Lekker-verslaggever. "De klassieke manier is om de hopscheuten kort te blancheren in water met zout, dan laten schrikken in ijswater en uiteindelijk met room en nootmuskaat opwarmen. Ik laat het blancheren achterwege want dan verdwijnt er te veel smaak in het water. Ik stoof de scheuten snel in boter, hussel er een handje garnalen doorheen en maak dan een sabayon van biologische eidooiers, boter en blond bier. Wat winterpostelein eroverheen en klaar is kees." Inderdaad, verrukkelijk. Er wordt omstandig gesmuld door de verslaggever (en Niels van den Berg en Gert Jan Zonneveld Piek zelf), het glaasje bier met zijn zoete hopsmaak combineert er fantastisch mee. Van den Berg: "Wie het geproefd heeft is overtuigd. Ik vind dat Nederlandse restaurants het eigenlijk niet mogen missen. Mijn voorkeur is dat je je houdt aan het klassieke seizoen van maart tot april, dan heb je de beste prijs en de beste kwaliteit."

't Hommelhof in Watou (B)

### Voorloper

We proefden ook bij restaurant Pollevie in Den Bosch, een van de voorlopers. Patron-cuisinier Martin Brekelmans betreft de hopscheuten van een boer in de omgeving en maakt er smakelijke gerechten mee. "In Schijndel worden hopscheuten voor me geteeld op een veld van 3500m<sup>2</sup> met een kleine 500 planten. Het is erg arbeidsintensief en het gebeurt vooral met vrijwilligers. De hobbellen gaan naar een lokale brouwer en ik krijg de scheuten. De rest haal ik bij Rungis."

Wij proefden zijn kalfszwezerik met kroepoek, hopscheuten, oesterzwam, crème van zwarte knoflook en knolselderij-mousseline. Een mooi gerecht! Een kleine tien jaar geleden streek Berkelmans neer in het centrum van de Brabantse hoofdstad. Hij kookt 't liefst met producten uit de streek, altijd vers en van de best haalbare kwaliteit. Zijn rundvlees komt uit Cromvoirt, zuivel uit Drunen, vis wordt gekozen volgens de viswijzer, brood is van een lokale bakker en de groenten worden speciaal voor hem geteeld op een biologische boerderij in Haaren. "Het beste van eigen bodem, verwerkt tot spannende gerechten met een internationaal accent." Brekelmans kookte eerder in De Hoefslag en de Duinrand en na een stage bij de beroemde Franse kok Alain Passard overviel hem de liefde voor groenten. "Een biefstuk kun je overal krijgen, maar wat er naast ligt op je bord is ook belangrijk."

### NIEUW IN GROENTELAND

Naast een opkomende hopscheutentrend signaleert Niels van den Berg van grossier Rungis in Barendrecht een toenemend gebruik van groenten, vooral van Japanse soorten. Zoals:

- Wasabiwortel. Niet meer wasabi van mierikswortel met kleurstof, maar de verse wortel.
- Verse yuzu. De populaire citrusvrucht met het eigen aroma
- Gembervariëteiten. Zoals de verse sappige gemberwortel (niet de gedroogde die we nu kennen). En de gemberbloemknop. Lijkt om een banaansjalot, je kunt er ringetjes van snijden, met een verkwikkende smaak.
- Zeewier uit Zeeland. Zoals Oosterschelde-zeesla die bij Rungis vers wordt gehouden in een bassin met zeewater ("Wij zijn de enige groenteboer met een zwembad"). Te bereiden als spinazie.
- Wakame-wier. Ook uit de Oosterschelde, niet te vergelijken met de wakame die we kennen en die vooral naar sesam smaakt. Deze is natuurlijker en je kunt er bijvoorbeeld een vis in verpakken en garen.
- Zeekool uit Texel. Wordt daar, net als zeekoalscheuten (de noordelijke variant van hopscheuten), veel gegeten.
- Gekleurde aardappelen. Uit Peru, gebaseerd op oude rassen. Levert gekke vormen en kleuren (magenta, wit, oranje, violet).
- Visdraadzeewier. Uit de Oosterschelde, met de structuur van een bolletje garen. Wordt rauw gegeten en smaakt heel *crispy*.
- Gezaagde zee-eik. Zilt en nootachtig. Wordt gekookt of als chips gebakken.

# 'Eenvoud is voldoende complex. Trends en snufjes zijn geen lang leven beschoren'

## Vrouwelijk

Hop kennen we van de bierbereiding, hoewel de plant dan in een later stadium verkeert van zijn – of liever gezegd haar, want het gaat om de vrouwelijke exemplaren – ontwikkeling. Aan die planten vormen zich na de bloeitijd de hopbellen met lichtgroene steunblaadjes die een bitterstof afscheiden. Na de oogst worden de bellen gezeefd en als smaakmaker verkocht aan de brouwerijen. De zichtbare hopplant sterft in het najaar af maar leeft ondergronds door en in het voorjaar vormen zich daar de eetbare jonge spruiten.

De hopteelt kent in België een lange traditie, vooral in de regio rond Poperinge. De traditie stond in rechtstreeks verband met het bierbrouwen, daarvoor gold hop alleen als groente. Het vermarkten van de scheuten vergt veel tijd en moeite. Ze moeten, net als asperges, voorzichtig uit de grond worden gehaald, met een mes afgesneden en met de hand uitgezocht.

Dat ambachtelijke proef je in het kunstzinnige West-Vlaamse dorpje Watou – er staat een standbeeld van Hugo Claus op het dorpsplein – waar restaurant 't Hommelhof de bekendste plek is om hopscheuten te eten. Smulpapen, onder wie opmerkelijk veel Nederlanders, staan er in de rij om de kunsten van Meesterkok Stefaan Couttenye te mogen proeven. Couttenye is de ambassadeur van het koken met hopscheuten én met streekbieren, zijn gerechten zijn memorabel en vooral smakelijk. Hoewel hij, zegt hij, vooral de eenvoud in de receptuur wil benadrukken.

Hij werd een Vlaamse bekendheid als de souschef van Marc Paesbrugge in sterrenrestaurant Sir Anthony Van Dijck in Antwerpen. Hij vertelt: "Marc toonde mij dat grenzen fictie zijn en dat je verder moeten durven gaan waar anderen stoppen. Het wachtwoord is creativiteit. Koken is zowel denken als doen. Smaken ondersteunen elkaar of contrasten, maar het grote geheim schuilt in de juiste balans. Net als velen voor mij zocht ik een tijdje mijn heil in een zekere buitenissigheid, maar al snel begon het te dagen dat eenvoud voldoende complex is. Trends en snufjes zijn geen lang leven beschoren."

## VOOR DE LEKKERSTE HOPSCHEUTEN

- Koop altijd verse hopscheuten. Goede hopscheuten zijn wit en krokant.
- Reinig de hopscheuten zoals het hoort: kraak (niet snijden) het achterste vezelachtige gedeelte van de hopscheut af.
- Kook de hopscheuten zo snel mogelijk na het wassen in licht gezouten water en doe er het sap van een halve citroen bij. Gebruik altijd drie keer zoveel water als hopscheuten.
- Laat de hopscheuten slechts enkele minuten koken en laat ze daarna verschieten in ijskoud water zodat ze krokant blijven.
- Haal de hopscheuten nooit met de blote hand uit het water na het blancheren.
- Verwarm de hopscheuten kort in room en nootmuskaat zodat ze niet verkleuren.
- Dek de hopscheuten steeds af tegen het licht na het blancheren en zorg dat ze onder vloeistof blijven, want hopscheuten drogen zeer vlug uit.

Bron: [hopscheuten.be](http://hopscheuten.be)



## Trefpunt

Hij keerde terug naar zijn wortels, de streek van zijn voorouders (zijn vader kwam uit Poperinge), en begon in Watou zijn eigen gasthof-restaurant, 't Hommelhof. "Een trefpunt voor lekkerbekken met een voorliefde voor recepten met bier," noemde hij het destijds. En dat is het nog steeds.

"Ik maakte kennis met toegewijde producenten, soms vlakbij de deur, en dat levert het onbetaalbare voordeel dat je het kweek- en teeltverhaal van begin tot eind kan volgen en een ongelofelijke productkennis opdoet."

't Hommelhof is nu de plaats waar Fransen, Nederlanders en Belgen hun tomtom op programmeren als het hopscheuten-seizoen is begonnen. Wij, van ExtraLekker, dus ook. Na een winderige tocht door Oost- en West-Vlaanderen betraden we het beroemde restaurant met hooggespannen verwachtingen. Lage stoeltjes en tafels, schilderijtjes en ingelijste gedichten aan de muur, balkenplafond, houten vloer, brandende haard en linnen van, zeg maar, rurale snit. Verder vers brood en boter op tafel plus zeer smakelijke rilletes. En een glas bubbels.

Daar was ons eerste gerecht: gebakken hopscheuten met oesters, jonge spinazie in keikoppenbier. Wat een geweldige smaken! Zilt en aards, zoet en bitter, zacht en bite. Heerlijk! We dronken er (uiteraard) een glas blond bier bij. Gevolgd door een simpel gerechtje van bladerdeeg met gepocheerd ei, gerookte zalm, hopscheuten en mousselinesaus. Bij een glas goudkleurig hommelbier. Ook al zo'n mooie combinatie. Het pièce was van lamsschouder met beukenzwammetjes, truffel, foie gras en hopscheuten. Mooi, hartig en zeer aards. Met in het glas: donkerbruine St. Bernardus Abt 12, een lokaal 'bovengegist' bier van 10 procent. En tot slot warme biergistsabayon met chocola. Een fantastische maaltijd.

Gaat Nederland nu ook volop aan de hopscheuten?  
De tekenen zijn hoopgevend.

.....  
Voor contactgegevens zie bladzijde 128

# Maak het verschil

De favoriete seizoensproducten van Gert Jan Zonneveld Piek

Producten van Rungis en andere leveranciers kun je bestellen bij Directlyfrom.nl. Ook het komende seizoen heb je de lekkerste ingrediënten voor een heerlijk maal binnen **no time** in huis. Daarnaast maken de leveranciers de bestellingen pas klaar op de dag voor aflevering, waardoor de producten altijd super vers zijn. Van appels tot verse Japanse wasabi en van de lekkerste Hollandse aardbei tot de verrassende ananasaardbei. Bestellen doe je eenvoudig via de website.

Voor meer informatie en bestellen: [directlyfrom.nl](http://directlyfrom.nl)

"Met groente kun je het verschil maken! Rungis, de groenten- en fruit specialist voor de horeca, werkt nauw samen met gepassioneerde telers, het resultaat hiervan is een verrassend assortiment groente en fruit van de beste kwaliteit. De producten zijn gerijpt, dus je kunt 't meteen eten. Vaak is het biologisch, maar de focus ligt op smaak en kwaliteit."

## VIJF SEIZOENEN

"Rungis inspireert en informeert met een grenzeloos en uniek assortiment langs de vijf seizoenen. Wie dicht bij de natuur staat en uitgaat van de kracht van elk seizoen, komt er niet onderuit; er bestaan vijf unieke seizoenen met groente, fruit en kruiden die authentiek zijn voor dat jaargetijde. Rungis kent 5 seizoenen: winter, lente, voorzomer, zomer en herfst."

*Rungis*

### • Courgettebloem

"De courgettebloem, of *fleur de courgette*, is zoals de naam al verklapt de bloem van de courgetteplant. De bloem ziet er prachtig uit en smaakt ook nog eens heerlijk. Je kunt hem vullen, maar ook frituren."

### • Ananas-aardbei

"De ananas-aardbei is een witte aardbei met een fris-zoete smaak, die doet denken aan ananas. Houd de aardbei zo puur mogelijk. Gebruik hem bijvoorbeeld als versiering op taart of cake."







### SCHEUTEN- EN BIERMEESTER

Chef-kok Stefaan Couttenye onderging zijn opleiding aan de fameuze Vlaamse hotelschool Ter Duinen in Koksijde (waar ook Sergio Herman studeerde). Hij werkte daarna in Antwerpen, en al drie decennia in zijn gasthof-restaurant 't Hommelhof in Watou, bij Poperinge. Hij is opgenomen in de Orde van de 33 Meesterkoks van België, een vereniging van patroon-keukenchefs die het gebruik van producten van eigen bodem verdedigen en promoten.



#### • Witte aspergetips

“Witte aspergetips, ook wel *queenies* genoemd, zijn zo mals dat ze niet geschild hoeven te worden en rauw eetbaar zijn.”



#### • Visdraad zeewier

“Visdraadwier is krokant en licht zilt van smaak. Houd het rauw, eventueel à la minute besprenkelen met citroensap.”

#### • Goudsbloem

“De goudsbloem is geel tot donkeroranje van kleur. Hij ziet er prachtig uit en is lichtpittig van smaak. De goudsbloem is perfect om kleur te brengen in gerechten. Ook in warme gerechten behoudt hij zijn kleur.”



#### • Lambada

“De lambada staat bekend om zijn fantastische smaak, sterke aroma en fraaie kleur. Deze aardbei wordt door fijnproevers omschreven als de lekkerste. Houd de aardbei zo puur mogelijk en voeg niet te veel verschillende smaken toe.”

