

Feestje brouwen

MET DE VRIENDEN VAN DE SMAAK NAAR POPERINGE

Er zijn van die momenten dat alles klopt: het gezelschap, het weer, de omgeving, het eten. Zo'n avond was het bij hopkwekerij en brouwerij De Plukker in Poperinge. Meer dan honderdvijftig Vrienden van de Smaak streken neer tussen de hopranken.

Tweesterrenchef Tim Boury kookte met prachtige streekproducten en lokale bieren.

Tekst Linda Asselbergs — Foto's (sfeer) Geert Vanden Broeck, (recept) Kris Vlegels

Geen zomers Vlaams landschap zo herkenbaar als de streek van Poperinge: de hopranken zijn aan metershoge draadconstructies bevestigd zodat je je tussen hangende tuinen waant. Geen wonder dat de Poperingenaars zo trots zijn op hun streekproduct: ooit was hop de redding van de stad. In 1322 verbood de Graaf van Vlaanderen namelijk de productie van laken buiten de muren van Ieper. Daardoor kwam Poperinge in een diepe economische crisis terecht. Volgens de overlevering was het Jan zonder Vrees die de streekbewoners aanzette tot het telen van hop als compensatie. Dat de plant zo goed gedijt in de Westhoek komt door de hoge watertafel: hij staat omzeggens met de

voeten in het water met daaronder een kleilaag. Dat maakt dat de ranken ook na de droogteperiode van de voorbije zomer nog altijd frisgroen ogen.

Dat en nog veel meer komen de Vrienden van de Smaak te weten tijdens een rondleiding bij De Plukker, het enige biologische hopbedrijf in België, het enige ook met een eigen brouwerij. Joris Cambie moet qua energie en enthousiasme zowat de Bart Peeters onder de hopboeren zijn. In 2011 sloeg hij de handen in elkaar met brouwer Kris Langouche. Het resultaat was een artisanale brouwerij waarvan alle bieren het biolabel dragen en met eigen hop van ongeëvenaarde kwaliteit gebrouwen worden. Voor we de proef op de som kunnen nemen, krijgen we een demonstratie van de plukmachine, die de lichtgroene vrouwelijke hopbellen van de plant rukt. Sinds

1971 is in België de kweek van mannelijke hopplanten binnen een straal van vijf kilometer rond een plantage met vrouwelijke hop verboden, kwestie van bevruchting te voorkomen. De zaadjes bevatten namelijk oliën die een nadelige werking hebben op de schuimvorming van het bier. Bier zonder schuim, dat lusten ze enkel over het Kanaal.

KEIKOPPENCOCKTAIL

Zoveel kennis, een mens krijgt er dorst van. Als we aan de lange tafel tussen de hopranken plaatsnemen, heffen de Poperingenaars onder de gasten het pluklied aan, kwestie van alvast in de stemming te komen. Zoals altijd vormen de eters een bont gezelschap, zowel qua leeftijd, beroep als herkomst. Eén ding hebben ze gemeen: het zijn allemaal levensgenieters. →

