

Affligem

Hoppeland



Voortuin
van het
Pajottenland





A f f l i g e m



De hop uit Affligem en die van de hele regio Aalst – Affligem – Asse, werd ooit het groene goud genoemd omdat ze in de loop der geschiedenis welvaart bracht voor onze mensen. Ze genoot zo'n goede reputatie dat ze in heel Europa bekend was. Het moet dan ook niet verwonderen dat de hop het hele leven van de mensen doorsesemde.

Vooreerst vereiste de teelt een heel intensieve arbeid en bijgevolg waren de meeste bewoners erbij betrokken, vooral voor het oogsten van de bellen waren, voor de machines hun intrede deden, veel plukkers nodig. Maar ook in de geneeskundige verzorging, in het ontspanningsleven en het taalgebruik en zelfs in het geloof en het bijgeloof was de hopcultuur pertinent aanwezig.

De hop bepaalde zelfs het uitzicht van onze streek: *wie in de zomermaanden de heuvelachtige streek van Asse doorreist, wordt er getroffen door de groene hopvelden, een werkelijk sieraad van deze streek*, schreef René Mertens in 1954. Daar blijft echter niets meer van over. Er zijn alleen nog enkele getuigen die herinneren aan de tijd van de vele lochtingen, aan de hoppluk toen de droogkasten hun heerlijke geur verspreidden: in Asse het beeldhouwwerk van de Hopduvel en de Hopduvel-feesten, in Meldert enkele hopplanten aan staken op het Dorpsplein, in Aalst de Hopmarkt en het altaar van Sint-Rochus in de Sint-Martinuskerk en de Sint-Rochuskapellen van Meldert en Teralfene. Nu de laatste hopboeren er het bijltje bij neerlegden, kunnen we niet aanvaarden dat de hopcultuur, die eeuwen lang het leven van de mensen bepaalde en het uitzicht van onze streek kenmerkte, zomaar totaal zal verdwijnen.

In Affligem werd het laatste hopveld in de zomer van 2007 gerooid en was er niets meer dat herinnerde aan die eens zo bloeiende cultuur. Gelukkig reageerde het gemeentebestuur op passende wijze door de heraanleg van een lochting in het dal rechtover de abdij. De ligging is goed gekozen: nabij het Cultureel Centrum Abdij Affligem – een druk bezocht toeristisch centrum – en op een plaats waar vijf eeuwen lang de hop stond die gebruikt werd voor het brouwen van het beroemde Affligembier. Zo blijft de hop opvallend aanwezig en verrijkt ze het toeristisch aanbod van onze gemeente.

Maar er is nog meer. Door de publicatie van deze brochure wil het gemeentebestuur de geïnteresseerden laten kennis maken met de tijd toen onze boeren hop kweekten die als de beste van Europa werd beschouwd. Deze hopgeschiedenis bestrijkt de hele regio Aalst – Affligem – Asse omdat het voor het verleden onmogelijk was het Affligemse hopareaal daaruit af te zonderen. In de tekst komt ook de benaming Aalsterse hop vaak voor, daarmee wordt de hop bedoeld die op de Aalsterse markt, de belangrijkste uit de streek, te koop werd aangeboden. De Affligemse hopboeren krijgen echter wel extra aandacht.

Om het beeld van onze hopstreek te vervolledigen, hebben de Affligemse gidsen een hopwandeling uitgewerkt. Met de bijgevoegde kaart en info wordt de wandeling een boeiende verkenning. Hopelijk draagt deze brochure bij tot een beter besef van - en waardering voor - wat de hopcultuur ooit betekende.





Eeuwen voor Christus gebruikten de Babyloniërs een plant, kasuta genoemd, bij de bereiding van bier. Deze plant, die ook bij de volkeren van het Kaukasusgebergte voorkwam, heeft zijn biotoop op vochtige plaatsen waar hij in heggen en kreupelhout kan opklimmen. De humulus, onze benaming voor dezelfde plant, is de wilde hop waaruit door veredeling de humulus lupulus is ontstaan. Binnen het plantenrijk behoort de hop tot de familie van de hennepachtigen. Het is een slingerplant waarvan de stengels zich rechts om een steun winden en zich met borstelhaartjes eraan vasthechten. In onze streken gebruikten de hopplanters vroeger staken van 6 tot 10 m als steun maar al op het einde van de 19de eeuw schakelden ze over op een netwerk van ijzerdraad, wat minder onderhoud vereiste.

De hop is een doorlevende plant dankzij zijn lange wortelstok, hij draagt mannelijke en vrouwelijke bloemen en is dus tweehuizig maar alleen de vrouwelijke bloemen geven hopbellen waarvan de schudbladeren aan de binnenkant bezet zijn met kliertjes die een geel poeder afscheiden. Dat poeder heet lupuline en is het begeerde goedje voor de brouwers omdat het rijk is aan etherische olie, bitterstof, hars en looizuur. De scheuten ontkiemen in de lente en beginnen hun klim. Begin september zijn de bellen rijp en worden ze geplukt en gedroogd bij een temperatuur van 60 graden en door zwaveling beschermd tegen insectenvraat.



De Joden, een tijd in Babylonië gevangen gehouden, kunnen aan de basis liggen van de verspreiding van het brouwen met hop. Volkeren uit Zuidoost-Europa zouden van de Joden de techniek hebben overgenomen.

Daarna is die verspreid geraakt in Rusland en pas na 1100 vond het hopbrouwen ingang in Centraal- en Noord-Duitsland. De Wenden, een Slavisch volk uit Bohemen, hadden hopvelden. Wendische krijgsgevangenen legden in 736 een hoptuin aan voor de abdij Freising in Beieren. Medische geschriften uit Salerno vermelden ca 1060 de geneeskrachtige werking van hoptbier.

Geleidelijk geraakte het gebruik van hop over Europa verspreid. In 768 na Christus stelde Pepijn de Korte, de vader van Karel de Grote, hopvelden ter beschikking van de abdij Saint-Denis te Parijs. De hop werd waarschijnlijk gebruikt als geneeskrachtig kruid. De Sint-Pietersabdij te Corbie vermeldde in 822 expliciet hop voor het maken van bier en volgens de geschriften van de abdij van Lobbes eiste ze in 868 van haar boeren de levering van hop. Het is echter niet duidelijk of de boeren hoptuinen bezaten of gewoon wilde hop gingen plukken. Vermoedelijk bleef het hopbrouwen geruime tijd beperkt tot een aantal abdijen.

ALLE BIER MET HOPPE IS SEER GOED EN GESOND

In 1220 waren de hopvelden in het oosten van Saksen algemeen verspreid. Uitvoer van Noord-Duits hobbier naar Nederland volgde al in de 13de eeuw, wat een lelijke streep was door de rekening van de plaatselijke brouwers. Daarom stemde de graaf van Holland in 1326 toe om bier met hop in de plaats van met gruiten te brouwen. Het Leuvens stadsbestuur liet in 1368 een proefbrouw met hop uitvoeren maar het duurde nog tot het begin van de 15de eeuw vooraleer er evenveel bier met hop als met gruiten werd gebrouwen. Het Lierse stadsbestuur beval in 1400 dat voor verschillende biersoorten hop moest gebruikt worden.

Al de Brabantse brouwers volgden weldra het gebruik om aan de bierbrouwsels hop toe te voegen. Daardoor bekwam hun bier een betere stabiliteit, een enigszins bittere smaak en een langere bewaartijd, wat transport over grotere afstanden mogelijk maakte. In het graafschap Vlaanderen bleven de invloedrijke heren van Gruuthuuse, die het gruitrecht in leen hadden, zich lange tijd tegen de invoering van hop verzetten. De hop werd stilaan toch een vast ingrediënt bij het brouwen want *sans le houblon, il n'est pas possible de brasser la bière* vonden de Mechelse brouwers. Het was zo'n belangrijke verbetering dat in de volgende eeuwen de hop in onze streek een enorme groei kende. Jan zonder Vrees verordende in 1404 de jaarlijkse uitreiking van gouden medailles voor planters die de beste hop hadden en in 1409 werd de Hoporde opgericht, een ereteken met de wapens van Vlaanderen en de zwarte leeuw omringd met rijke hopmotieven.



Hoe kwam de hopteelt in onze streek tot stand? Twee basisvereisten waren al aanwezig: veel arbeidskrachten en intensieve landbouw. In de loop van de 14de eeuw schakelden de grote en middelgrote landbouwbedrijven in de regio Aalst-Affligem-Asse over op de hopcultuur. Dat volkrijke gebied kende een traditie van commercialiserende landbouw. Waarschijnlijk is de hopteelt er ontstaan als een reactie van de boerenbevolking op de laatmiddeleeuwse crisis in de graansector. Met nieuwe teelten als vlas en hop konden de boeren hun dalend inkomen aanvullen.

Het is zeer aannemelijk dat de abdij Affligem hierin een voortrekkersrol vervulde. De monniken zorgden zoveel mogelijk zelf voor alles wat ze nodig hadden. Daar ze bier dronken, bezaten een brouwerij. De oudste vermelding daarvan dateert van 1129 toen er in het gebouw een hevige brand woedde. Affligem had bovendien goede contacten met Duitse en Hollandse abdijen waar het hopgebruik al vroeger plaatsvond.

Uit de abdijsarchieven weten we dat er in 1570 zo'n 42 hopkuilen in de tuin stonden, in 1620 waren dat er al 1 500, in 1654 reeds 6 500 en 6 600 in 1658. Uit dat jaar dateert de gravure van C. Lauwers, verschenen in de eerste druk van A. Sanderus' *Chorographia sacra Brabantiae* deel 1. Daarop is in de linkerbenedenhoek duidelijk achter het poortgebouw met brug over de Kamgracht de brouwerij met hopast en bakkerij te zien. Aan weerszijden van het gebouw is er een hopveld. Dat is waarschijnlijk de oudste weergave van een hoptuin in onze streek (zie figuur). Ook elders in Affligem waren er al hopvelden. Gillis De Witte en zijn schoonvader Gerard Van Vaerenbergh van het Hof te Belle sloten in 1575 voor de schepenen van Asse een contract af met Guillam Snellinck voor de levering van 13.303 ponden hop.



DE AALSTERSE HOP GEËSTIMEERT DE BESTE VAN GHENE HERWAARTS OVER WASSENDE



In de loop van de 15de eeuw kende de hopteelt een snelle uitbreiding. Zelfs binnen de Aalsterse stadswallen werden hopvelden aangelegd. Elke brouwerij bezat haar eigen *hoppecruythof*. Aalsterse hop, dit is hop uit de regio Aalst – Affligem – Asse, werd op de Antwerpse jaarmarkten verkocht. Er was daar een constante afname van de Brabantse biercentra zoals Hoegaarden, Leuven en Lier. Vanaf 1525 kende de Aalsterse bierindustrie een belangrijke expansie. Het aantal stadsbewoners nam in die periode sterk toe waardoor het niet meer mogelijk was dat producenten zelf hun grondstoffen konden winnen.

De brouwers zagen zich genoodzaakt hun hop op de markt te kopen, ook op de Aalsterse. Hop werd een handelsproduct en langs beide oevers van de Dender een van de belangrijkste takken van de landbouw. Het aantal hopplanten per veld nam constant toe. In 1575 verbouwde Jan Moensoen op zijn Hof te Asbeek 7 000 pond hop wat neerkomt op een veld van ca 2 ha.

Te Aalst stond de hophandel en die van de andere handelsgewassen onder het beheer van de Koopmansnering van St.-Rochus, gesticht in 1516. Zij stond in voor de goede faam door de hop die op de Aalsterse markt werd aangeboden te keuren en te ijken met haar merk. De nering verwierf grote rijkdom en grote faam. Voor elk honderd pond hop die op de markt kwam, kreeg zij een stuiver. Het zichtbaar bewijs van haar rijkdom was haar altaar in de St.-Martinuskerk versierd met een schilderij van Rubens.

Een eerste erkenning van haar verdiensten bereikte de nering toen op verzoek van de schepenen van Aalst in 1609 de maten voor het wegen van hop geüniformeerd werden met de lichtjes afwijkende maten van Antwerpen, Brussel, Zeeland en Engeland. Dit om te voorkomen dat handelaars naar andere markten gingen omdat daar een groter nominaal gewicht en dus een grotere prijs werd aangerekend.

Vervolgens kenden in 1613 de aartshertogen Albrecht en Isabella de stad Aalst het monopolie van de hophandel toe. Ze verboden dat nog langer hop, op het platteland van het Land van Aalst en Asse aangekocht, buiten het Land van Aalst zou verkocht worden vooraleer ze door gezworen waardeerders op de Aalsterse markt gekeurd en goed bevonden werd. Dat hield in feite de officiële erkenning in van wat de hophandelaars al lang wisten, nl. dat de hop uit het Aalsterse de beste van de Zuidelijke Nederlanden was. Ze verkochten het groene goud in de Zuidelijke en Noordelijke Nederlanden, het prinsbisdom Luik, de Britse eilanden, de vorstendommen Gullik en Kleef, het gebied tussen Elbe en Wezer en het Balticum.

Nu had de Koopmansnering van Aalst de volledige controle over de hophandel uit de streek. Zelfs gebieden die niet in het rechts- of invloedsgebied van de Aalsterse schepenen lagen, moesten

zich aanpassen aan de wil van het Aalsters stadsbestuur en de hophandelaars, volgens de ordonnantie van 21 augustus 1619. Alleen gekeurde en met hun merk geijkte hop mocht als Aalsterse hop verkocht worden. Op die manier wou men waarborgen dat de Aalsterse hop *geëstimeert de beste van de ghene herwaarts over wassende* zou blijven. De St.-Rochusnering liet in 1631 een *gaelderij* bouwen zodat mensen en hop *connen in 't drooge staen ende geconserveert worden*. Zij inde daarvoor 1 stuiver per 100 pond hop. Er bestonden ook hopmarkten te Ninove, Oudenaarde en Brussel maar ze konden het succes van de Aalsterse markt niet evenaren. Enkel de markt van Antwerpen zorgde voor enige concurrentie.



De hop is zeer gevoelig voor wisselende klimatologische omstandigheden. Overvloedige oogsten wisselden af met zware tegenvallers. Was er een slechte oogst dan rekenden de boeren op hoge prijzen, maar dat kon wel eens tegenvallen want dan probeerden de machtige brouwersambachten van de meestal Brabantse brouwerssteden van de overheid een exportverbod te bekomen om de prijs laag te houden.

Zo beperkten ze de productiekost voor deze grondstof die in de 17de en 18de eeuw tot 20 % kon oplopen. Meestal werden ze hierbij gesteund door de stadsbesturen waarin zij goed

DE HOPBOER GEVANGEN TUSSEN HANDELAAR EN BROUWER

vertegenwoordigd waren. Zo ondertekenden de brouwers uit Lierse, Gent, Kortrijk, Menen, Antwerpen, Brussel, Leuven en Mechelen in 1642 een rekwest opdat de Raad van Financiën zo'n verbod zou uitvaardigen omdat in dit tegenwoordich jaer ende den voorgaenden grooten miswasse van hoppe is wassende ... sulc dat eene groote dierte tegenwoordelijck wort bevonden in de voors. hoppe.

De gedeputeerden van de stad en van Het Land van Aalst, de officialen van de Vrijheden van Asse, Gaasbeek, Ternat, Lombeek en Wambeek verzetten zich daar met klem tegen. Zij wezen erop dat er nog hop van voorgaende jaren voorradig was en dat die door buitenlanders werd opgekocht, dat door de export geld uit de vreemde het land binnenstroomde en dat *wie hem met planten van hoppe geneirende moet verdraghen den hasart van den wasse, ende dickmaels vele quade jaeren is hebbende teghen een goet jaer, ende tusschen dien nochtans betalen moet alle lasten ende settinghen, boven de oncosten van arbeyt, mest ende staken*. Ze voegden bij hun supplique een verklaring van de gezworen waagmeesters dat er van 28 november tot 20 december al 187.000 pond was aangevoerd, wat niet op een tekort duidde.

De Antwerpse brouwers vroegen in 1777 de Raad van State om de grenzen tijdelijk te sluiten voor de uitvoer van hop want een hoge prijs voor de hop zou de prijs van het bier doen stijgen met een algemene ontevredenheid van het volk tot gevolg. Het exportverbod zorgde ongewild voor een nefast gevolg: de Vlaamse hop werd op de buitenlandse markten verdrongen.



In Aalst genoten de brouwers de steun van de magistraat, de hophandelaars die van het hoofdcollege van het Land van Aalst dat zelf veel invloed had in de Staten van Vlaanderen. Het conflict leidde tot heel wat processen. Op steun van de overheid konden de boeren niet rekenen want die zat gewrongen tussen de tegenstrijdige belangen van hophandelaars en brouwers.

De hophandelaars kantten zich met hand en tand tegen elke vorm van uitvoerverbod. Een schaarse markt kon immers buitengewone winsten opleveren. Een rijke oogst bracht voor de boeren lagere prijzen mee maar niet voor de hophandelaars, die konden dan veel exporteren en in het buitenland bekwamen ze een goede prijs voor de beste hop uit de Zuidelijke Nederlanden. Een aanzienlijke export kon de prijs op de binnenlandse markt toch nog op een behoorlijk peil houden. Het is pas vanaf 1760 dat de overheid probeerde een systematische politiek van bescherming te ontwikkelen.

DIE VERMALEDIJDE TUITELAARS

Als er een product is waar men veel geld mee kan verdienen dan zijn bedriegers niet ver uit de buurt, zeker met een teelt zoals de hop die zeer onderhevig is aan misoogsten. Zei men van de hop niet *dat ze de kwekers laat zeven jaar in druk, het jaar daarop schenkt zij hem driedubbel geluk*. Wanneer de oogst zwaar tegenviel dan hadden sommige hopboeren en –handelaars wel eens de neiging om door toevoeging van allerlei poeders en droge bladeren en dergelijke hun opbrengst te vergroten, al was het maar om uit de kosten te geraken:

ondeugdelijke mengelingen mitsgoeders dat de belle-hoppe wordt geplukt met lange stelen, takkeringhen ende kleine blaederkens, ende ook gemengelt met de voorseyde poeders, ende somwijlen met sant ende andersins beswaert met besproeyinge van water, waardoor de selve hoppen ende bellen van onse Nederlanden ... niet alleen aldaer en zoude verloren hebben hare weerde, grootachtinghe ende debit, maer ook de koopers en gebruykers van dien in dese landen zouden bedrogen worden in het gewicht.

Daarmee brachten die *tuitelaars* de goede faam van onze hop in gevaar. Om dat tegen te gaan werden er voortdurend pogingen ondernomen om hun schadelijk werk onmogelijk te maken. De ordonnantie van 1613 van de aartshertogen was ook een poging om het vervalsen van de hop tegen te gaan want het was op verzoek van de burgemeester en schepenen van Aalst dat ze was uitgevaardigd. Op die manier wou men waarborgen dat de Aalsterse hop de beste zou blijven. De hophandelaars moesten nu al hun hop naar de stadswaag brengen om ze te laten keuren en alle vervalste hop moest op de markten publiekelijk verbrand worden.

Maar het vervalsen ging door. In 1625 vaardigde aartshertogin Isabella een nieuwe ordonnantie uit waarin ze andermaal verbood dat de hop *vervalscht ende ghecorrumpeert* werd omdat de goede faam van de hop *t'onsen grooten proffijte ende van onse ondersaeten* gebracht heeft *daer de selve hoppe van dese Landen verre de beste gherekent wordt*. De ordonnantie van 2 september 1684 beschuldigde zowel de hopboer als de hophandelaar van frauduleuze praktijken.

Een ordonnantie van Karel VI uit 1719 beschrijft nog eens de vervalsingen met *kruys ende andere groote gewrongen blaederen van de hoppe, ook met poeders dewelke sij daervan ende van andere blaederen ende kruyden komen te maeken, met gekapte rankskens ende andere*. De ordonnantie verplicht de handelaars alle hop naar de Aalsterse stadswaag te brengen om ze daar door de keurmeesters te laten keuren. De hop voor export bestemd moest tevens met het stadsmerk geijkt worden.



In 1667 liet maarschalk Turenne de Aalsterse stadsmuren slopen. Aalst werd een open stad waar malafide handelaars hun waren ongezien konden binnensmokkelen en verkopen. Dat heeft de faam van de Aalsterse hop veel schade toegebracht en nieuwe maatregelen waren nodig. De ordonnantie van Maria Theresia van 11 februari 1767 breidde de voorgaande uit tot de hop die voor de binnenlandse markt bestemd was. De hophandelaars moesten nu al hun hop naar de stadswaag brengen om ze te laten keuren en alle vervalste hop moest op de markten publiekelijk verbrand worden. Door die strenge reglementering behield de Aalsterse hop haar faam tot op het einde van het ancien regime.

AALST BEHOUDT HET MONOPOLIE



In de 17de en 18de eeuw behield Aalst het monopolie over het gebied van de Schelde tot de Zenne. De hopmarkten te Oudenaarde, Ninove en waarschijnlijk te Brussel verdwenen. Eind 17de eeuw participeerden in het Aalsterse bijna negen op de tien huishoudens in de hopteelt. In de crisisperiode rond 1700 verspreidde de teelt zich over alle categorieën van de bevolking. Oorlogsomstandigheden en een gunstige prijsontwikkeling waren daar niet vreemd aan. De meeste hopvelden waren overwegend klein. Rond 1700 varieerde het aantal hopstaken per gezin van 50 tot meer dan 500. Het merendeel bezat er ca 500.

In de loop van de eeuw echter nam de grootte zienderogen toe. Machiel Merten en Naeyken Van den Berghe bezaten in 1653 in de Pontstraat 50 hopstaken bij hun huize, stede en erve. Jan De Vuyst had er 1650 op 166 roeden land in Erembodegem en Frans Callebaut bezat er duizenden op 500 roeden land in Erembodem, Mijlbeek en Liedekerke in 1702. Opvallend is dat de participatiegraad van de meer bemiddelde klasse in de loop van de 18de eeuw daalde. De middengroepen en de kleine boeren bleven actief als telers. Op het einde van de eeuw was slechts nog 1/4de van de huishoudens actief in de hopteelt.

De Aalsterse hophandelaars hadden een netwerk van tussenhandelaars, facteurs genoemd, uitgebouwd die bij de boeren de hop opkochten. In veel gevallen waren dat de paardenboeren. Dank zij hun transportfaciliteiten en hun kapitaal beheersten ze de lokale markt. Toch waren de kleine boeren niet volledig van hen afhankelijk. De talrijke vermeldingen van *hoppe op den zolder* tonen aan dat ze een gunstig moment afwachtten

om hun voorraad aan de man te brengen. Te lang mochten ze niet wachten want met de tijd trad een waardevermindering op.

De Aalsterse bierindustrie was in de 17de eeuw over zijn hoogtepunt heen. Zij kon geen kwaliteitsbieren meer brouwen zoals in de 16de eeuw en de productie bleef beperkt tot de regionale markt. Dat schaadde de hophandel niet want de Lierse bierindustrie, een van de belangrijkste van Brabant, kocht de nodige hop bij de Aalsterse hophandelaars. Die hop was wegens zijn specifieke bestanddelen uitstekend geschikt voor wit bier. In de late 18de eeuw verwerkten ze jaarlijks van 7 000 tot 14 000 kg hop. In het totaal verhandelde de Aalsterse hopmarkt toen zo'n 2 200 000 pond hop. Zo'n 1000 000 pond werd verhandeld zonder op de markt te komen.

De Raad van Financiën schreef: *quoiqu' on cultive du houblon dans plusieurs cantons de ce pays-ci, en Brabant et dans le Hainaut, comme en Flandre, c'est dans la chatellerie d'Alost que la culture du houblon est principalement considérée comme une des ressources principales*. De prijzen in het Aalsterse waren richtingevend voor de andere landstreken. In de 18de eeuw varieerde de prijs van 10 tot 20 gulden per 100 pond maar er deden zich ook grote schommelingen voor zoals onderstaande tabel bewijst:

- 1770: 14 tot 15 gulden voor 100 pond;
- 1774: 9 tot 11;
- 1777: 50 tot 60;
- 1780: 28 tot 29;
- 1782: 24 tot 26;
- 1785: 15 tot 17;
- 1786: 33 tot 38.



De 19de eeuw begon rampzalig voor de hopteelt. Napoleon verbood de uitvoer naar Duitse havens wat een dubbel negatief gevolg had: een dalende prijs en het definitief verlies van de Duitse markt waar Duitse en Amerikaanse hop de plaats van de Aalsterse innam. Na de val van Napoleon probeerde men in Aalst de oude reglementering weer in te voeren wat mislukte wegens de gehanteerde politiek van handelsvrijheid. De meeste hop werd niet meer op de markten te koop aangeboden. De hopteelt was nu hoofdzakelijk in handen van kleine landbouwers die hun hopbellen aan handelaars verkochten. Met de toegenomen transportmogelijkheden dank zij het spoor, leverden die rechtstreeks aan de verbruikers. Met het verminderen van de controles daalde de kwaliteitszorg en de Belgische hop verloor in het buitenland haar goede reputatie.

Hoogleraar J. Kops maakte in 1818 een “Staat van den Landbouw in het Koninkrijk der Nederlanden” op. Zijn bevindingen over onze hopstreek: *De stad Aalst is het middelpunt van den grooten hophandel: onlangs heeft me eene hopmarkt aangelegd te Assche welke aan den aalstermarkt nadeel zal doen. In den handel heeft ook de Aalster hop den naam van rood-steng, om ze te onderscheiden van hop van Poperingen, welke men wit-steng noemt; twee pond van rood-steng geeft aan het verse bier evenveel smaak als drie pond wit-steng, maar tot het lang goed houden van zwaar bier, zijn twee ponden wit-steng van gelijke kracht als drie pond rood-steng. De engelsen hadden het gewas van 1817 het grootste gedeelte van de Poperinger hoppe opgekocht en ook veel Aalster hop die nauwelijks voor de eigen brouwerijen toereikende was, hetgeen de prijzen zeer deed stijgen.*

Tuitelaars trachtten voortdurend van die situatie te profiteren zoals blijkt uit een bericht in De Denderbode van 20 september 1846. In het artikel vestigt de redacteur de aandacht van de hopkeurders op een nieuwe vervalsing, nl. de vermenging van in onze streken gekweekte hop met een soort wilde hop die in het Gentse haaghop heet en daar aan 14 – 15 gulden voor honderd pond te koop is. Deze wilde hop is niet zo geurig of zacht als onze hop en geeft aan het bier een onaangename smaak.

De journalist beseft dat het niet voldoende is het bedrog aan te wijzen, hij wil ook *den middel bekend maken om soortgelijke misbruiken tegen te gaan*. Het is aan de bevoegde overheid om de nodige maatregelen te nemen om de bedriegers die *onze ouds befaamde hopmarkt haar goede naam ontnemen op een voorbeeldige wijze te straffen*. De wilde hopbellen zijn te herkennen aan het zaad dat groter is dan dat van onze hop. De bellen zijn ook witter en levendiger doordat zij meestal op brouwersasten gedroogd zijn waardoor ze minder aan de *vuiligheden van het houtvuur* blootgesteld waren. De journalist heeft ook goed nieuws. Trots vermeldt hij dat de hopoogst dat

jaar bijzonder goed is, de beste sinds 1811 en hij voegt eraan toe dat de boeren al beginnen te verkopen omdat zij het geld nodig hebben om hun hoge lasten te betalen

Duitse verkopers maakten ondertussen handig gebruik van de malaise in de hophandel en boden hop aan van middelmatige kwaliteit aan lage prijzen. De brouwers, argwanend geworden ten overstaan van de Belgische hop, kochten de goedkopere buitenlandse hop. Aan de eeuwenlange uitvoer van onze hop was een einde gekomen. In 1870 werd zelfs de Koopmansnering van St.-Rochus ontbonden zodat er geen enkele controle meer was over de kwaliteit van de hop.

In tegenstelling tot andere landen, beschermde België zijn hophandel niet door invoerrechten te eisen. Te laat beseften de brouwers dat ze een flater hadden begaan. Met het gebruik van Duitse hop geraakte de Belg gewoon aan de smaak van het Duitse bier. De import van dat bier steeg spectaculair waardoor de afzetmogelijkheden voor de Belgische brouwers sterk daalden.





In 1848, na de hongerjaren van 1845 – 1847, was een landbouwcommissie tot stand gekomen die maatregelen moest uitwerken om de Belgische landbouw uit zijn benarde toestand te halen. Een subcommissie onderzocht de hopcultuur en wees op de noodzaak om het plukken en drogen te verbeteren. Maar pas in de laatste decennia van de eeuw werden opnieuw pogingen gedaan om een betere kwaliteit te bekomen. In 1880 gaf de minister van 't Inwendige de opdracht een onderzoek in te stellen naar het falen van onze hopteelt. Het rapport stipte twee gebreken aan: onvoldoende zorg bij het plukken en slechte methodes voor het drogen en bewaren.

Charles Verbrugghen van Aalst vroeg in 1881 dat de regering subsidies zou voorzien voor de hopboeren die nieuwe asten wilden installeren. De regering liet in Aalst een modeluitbating bouwen waar de hoptelers zelf de resultaten van een verbeterde, rationeel opgevatte uitbating konden vaststellen. Op Tenberg (Asse) werd een nieuw model droogoven geïnstalleerd en een proefveld met ijzerdraad aangelegd ter vervanging van de staken.

Op 12 april 1886 stichtten 21 hophandelaars een syndicaat om de hopteelt te stimuleren en de herinvoering van de keuringspraktijken te bekomen. Het college van burgemeester en schepenen van Asse richtte op 26 mei 1888 een schrijven aan de Kamer van Volksvertegenwoordigers om de parlementsleden te wijzen op de hopcrisis die al 6 jaar duurde. Na twee jaar plannen, werd dat jaar in Asse een hopmarkt gehouden. Gedurende vier dagen konden de telers vrij hun hop ter keuring aanbieden. Voor de hop *die goed, kort en zuiver geplukt en wel gedroogd was met gaskolen* was een premie van 5 tot 25 fr. voorzien. Het hopenaal was in de regio Aalst – Affligem – Aalst gestegen van 1780 ha in 1846 tot 2 594 in 1880 maar was in 1900 gedaald tot 1373 ha. De geringe winst was de voornaamste oorzaak van de achteruitgang. Voor de periode 1897 – 1903 berekende een “Commission d’ enquête” dat een ha per jaar amper gemiddeld 100 fr. winst opleverde. Met de teelt van groenten was er meer te verdienen en dus schakelden veel boeren over naar de tuinbouw.

Na een grote betoging van de hopboeren op 13 maart 1904 ontstonden in de meeste dorpen verenigingen en syndicaten van hopboeren. In Asse werd in 1904 de katholieke vereniging De Zorgzame Hopboeren opgericht die tentoonstellingen organiseerde. Deze vereniging sloot zich aan bij het Hopverbond Asse – Aalst en lag mee aan de basis van de stichting van de Studie en Propagandakring Hector Miserez. De liberale tegenhanger Het Comité der Vrije Hopmarkten richtte de jaarlijkse hopmarktdagen in. In Hekelgem ontstond in 1906 de Hopbond Sint-Rochus met als bestuursleden August De Cort, Petrus Robijns, Jan Callebaut, Karel Goetvinck, Guillelmus Assys, Benedictus Clocheret, Cornelis De Cort, August Ghysens, Frans Van den Wijngaert, Theodoor Van der Burgh en Jan-Baptist Van Vaerenbergh. Volgens de statuten zou de hopbond de beroepsbelangen van de leden verdedigen en machienen en andere werktuigen kopen en ter beschikking van de leden stellen.

Die organisaties hadden spoedig een gunstige impact op de hopcultuur door voordrachten, debatavonden en de organisatie van studiereizen naar modelbedrijven. Nieuwe technieken werden aangeleerd. De Belgische brouwers kochten weer de inlandse hop en de prijzen stegen. Het was zeker de verdienste van mannen als rijkslandbouwkundige Miserez, Alfons De Jaegher, algemeen secretaris van het Hopverbond van Poperinge en Louis Van Droogenbroeck, voorzitter van het Verbond van Hopplanters van Brabant dat er geleidelijk hop van betere kwaliteit op de markt kwam. Nieuwe variëteiten droegen daartoe bij.

- Kent, een Engelse soort, bereikte in 1939 onze hopstreken. De kleine bellen zijn gemakkelijk te plukken, ze zijn geschikt voor bieren van hoge gisting.
- Early Promise, tegelijk met Kent in ons land gekomen, heeft een goede weerstand tegen ziektes en een fijn aroma.
- De uit Californië afkomstige Northern Brewer werd vanaf 1944 in Asse – Aalst geplant en werd vooral gebruikt voor bieren van hoge gisting. De vele bladeren in de bellen zijn een nadeel.
- De laatst ingevoerde soort Brewers Gold (1949) heeft een hoge opbrengst maar is niet bestendig tegen de “plaag”.
- Record, een Belgische variëteit, draagt kleine vaste bellen met een gefruït aroma.
- Ook Star is een Belgische variëteit die echter weinig weerstand tegen ziektes heeft.

Op de internationale hoptentoonstelling in Berlijn in 1908 waren 50 Belgische planters, waarvan 28 uit Aalst – Asse, met 71 hopstalen aanwezig: 20 stalen Groene Bel, 20 stalen Coigneau, 20 Poperingse Buvrines en 11 verscheidene. Raymond Van de Velde en Alfons Verleysen uit Hekelgem namen eraan deel. Het Verbond van Hopplanters van Asse – Aalst organiseerde in 1958 een tentoonstelling met 125 hopstalen van de volgende variëteiten: Hallertau, Saaz, Northern Brewer, Record, Early Promise en Star. In 1987, op de honderdste hopmarkt in Asse boden de telers nog 5 soorten aan: Record, Hallertau, Brewers Gold, Northern Brewer en Saaz.



EEN OUD GEBRUIK: DE KERKHOP

Sinds mensenheugenis deden de pastoors uit de streek na de pluktijd en vergezeld van hun kerkmeesters hun ronde bij de hopboeren. Ze kregen er een deel van de gedroogde hobbellen en verkochten die ten voordele van de kerk. De oudste vermelding vinden we in de Hekelgemse kerkrekening van 1573. De rendant noteerde niet alleen de ontvangen som ook de Uitgeef voor het wegen van de hop, het verzakken, het vervoer en de tolgeden.

In 1595 schreef hij: *Item desen vercocht aen Adriaen Rampelbergh die hoppe by de goede lieden der kercke gegeven voir de somme van 6 Rijngulden*. Voor 1613 vermeldt de rekening: tisser geen gehaelt midts dat er geen gewassen was. Zo kunnen we jaar na jaar het de hooogst volgen. In 1632 was de oogst zo overvloedig dat de kerkhop niet verkocht geraakte: ze leyt ten huysen van de pastor.

In de tweede helft van de 18de eeuw ontdekte Frans Coigneau uit Teralfene aan zijn waterput een hopplant. Hij verzorgde die goed en omdat de opbrengst meeviel werd de “Coigneau” ruim verspreid. Ze verdrong de Witte Rank, een oude Aalsterse soort die gevoelig was voor schimmel. De lichte bitterheid maakte de Coigneau uiterst geschikt voor lambik en geuze. De Loeren was een Erembodegemse hopsoort die veel opbracht maar met een mindere kwaliteit. Loeren was de bijnaam voor een kleine hopboer uit dat dorp. Groene Bel, waarschijnlijk de oudste van de Aalsterse hopsoorten, werd tot aan de Eerste Wereldoorlog veelvuldig aangeplant. Het was een weelderige soort met veel bitterstoffen, het aroma was echter niet erg fijn. Deze vier soorten behoorden tot de landhop of bitterhop. Tot de aroma- of edelhop behoorden:

- Hallertau: In 1907 bracht abt Godehard Heigl van de abdij Affligem na een familiebezoek uit Rotenburg in Beieren enkele hopstekken mee van deze variëteit die in de regio Aalst – Affligem – Asse een groot succes kende ter vervanging van de Groene Bel.
- Saaz, afkomstig uit Tsjechië, werd in 1934 ingevoerd. Deze soort bezit het fijnste aroma en is uitstekend geschikt voor bieren van lage gisting.



Affligem Hoppeland



Voortuin
van het
Pajottenland



laatste hoptaken ruis in
Hekelgem: Heek Langeste en
elleritskraak (Benoit Schoonjans)
op de achtergrond de hoptaken
August Vermoesen
2-1995

Na de Tweede Wereldoorlog verdwenen de kleine hopboeren. Hun bedrijf was verlieslatend geworden. Het gevolg was een enorme schaalvergroting met modernisering. In 1940 was de gemiddelde oppervlakte per bedrijf in onze regio 0,35 ha, in 1950 gestegen tot 0,45 ha, in 1970 al 1,55 ha en in 1981 zelfs 2,81 ha. De plukmachine deed haar intrede, de laatste staakvelden verdwenen, efficiënte sproeimachines spuiden insecticiden en pesticiden en het droogproces verliep semi-automatisch.

De overheid spande zich in om de hopteelt er bovenop te helpen door de oprichting van het Nationaal Hopinstituut met een proefstation te Essene, later verplaatst naar Asse. In de regio Aalst – Affligem – Asse zorgde de coöperatieve Asco voor een betere samenwerking tussen hopboeren en brouwers. Zo konden hopsoorten worden geteeld die de brouwers wensten. Door de coöperatieve waren de handelaars niet meer nodig en kwam de afspraak tot stand dat voor dezelfde kwaliteit hop iedere boer dezelfde prijs kreeg.

De keerzijde van de schaalvergroting waren de zware investeringen die nodig waren om een bedrijf rendabel te maken. Voor het bebouwen van 1 ha hop bedroegen de kosten in 1904 ca 1 500 fr, in 1976 waren die al opgelopen tot 201 019 fr. Tussen 1970 en 1976 stegen de kosten met 90 %! De boeren konden tegen die kostprijs niet meer produceren en het aantal telers daalde spectaculair. In 1910 bedroeg het areaal nog 921 ha, in 1920 verminderd tot 520 ha, in 1930 een halvering tot 260 ha. Na de Tweede Wereldoorlog ging het beter en het aantal hopvelden steeg tot maximum 323 ha om dan in 1986 te dalen tot 101 ha. De rooipremie die de overheid vanaf 1977 toekende, ca 88 000 fr. per ha leidde tot de totale ineenstorting. De jaarlijkse % daling in Aalst – Affligem – Asse bedroeg 10 % in 1983, 8 % in 1984, 15, % in 1985 en 18 % in 1986.

De volgende cijfers geven duidelijk de teloorgang aan:

Hopareaal in ha in	1910	1954	1972
Essene	78,00	18,73	6,08
Hekelgem	43,66	17,90	
Terafene	30,20	8,44	10,88

De laatste hopboeren in Affligem waren:

Essene: Marcel Buys, Jef De Pauw, Ferdinand Steppe, Harry Van Humbeek.

Hekelgem: Paul De Vis, August Meert, Jean-Pierre Meert, Raymond Van Geite.

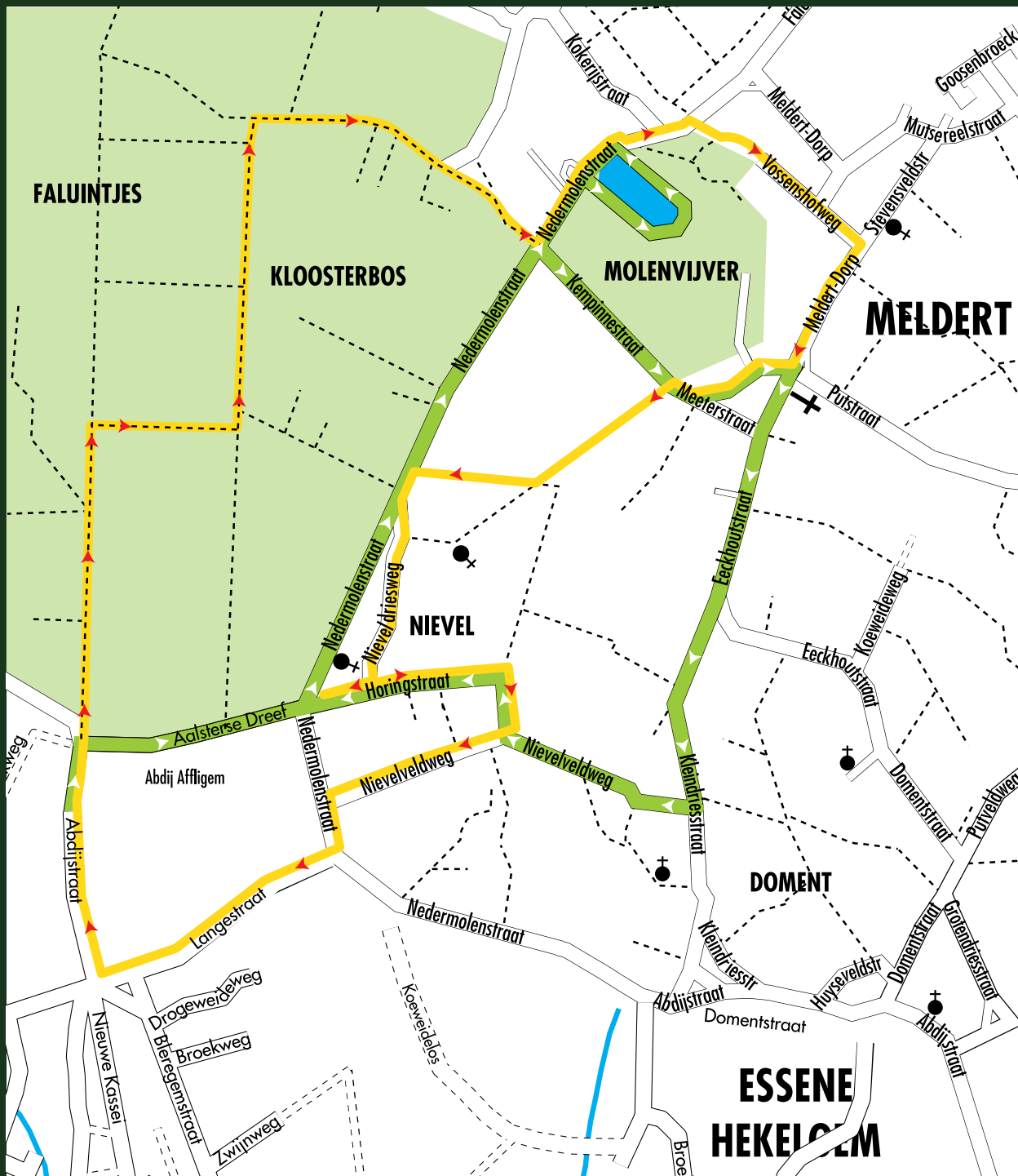
Terafene: Alfons Mertens

Er zijn natuurlijk meerdere verklaringen voor de teloorgang van deze eeuwenoude cultuur. In 1986 was er een overschot van 5

500 ha in het wereldareaal. Door verbeterde brouwtechnieken daalde het aantal gram hop per hl bier gestadig en met hopextracten kunnen de brouwers stocks aanleggen als reserve voor de magere oogstjaren. Ze verkiezen trouwens aromarijke hopsoorten uit Duitsland en Tsjechië. De onstabiele prijzen geven de hopteler geen garantie dat hij zijn hoge investeringskosten kan afschrijven. En er zijn nieuwkomers op de hopmarkt, onder andere China, de naam alleen zegt genoeg. Hop, een der zeldzame uitvoerproducten van Vlaanderen, kende zijn grootste succes in de regio Aalst – Affligem – Asse. Henri Pirenne schreef het al: de Aalsterse hop was le meilleur du monde. Het laatste woord is voor een hopboer:

*Mijn grootvader is er rijk op geworden,
zijn zonen hebben er goed van geleefd
maar wij zijn er arm door geworden.*





Afstand: 7 km

Parkeren: Abdijsstraat (langsheen de kloostermuur en aan de abdijkerk).

Wegen: afwisselend verharde- en onverharde wegen, normale wandelschoenen volstaan.

BESCHRIJVING

De abdij is een goed vertrekpunt voor onze "hopwandeling". Eventueel kan een bezoek gebracht worden aan het kruidentuintje in de schaduw van de kerkruiene. We kunnen er kennismaken met de geneeskrachtige eigenschappen van de hopplant. Rechtover de abdij zien we het aangelegde hopveld als herinnering en eerbetoon aan de teloorgegane hopteelt in de streek.

Aan het einde van de kloostermuur, waar zich in oud-Affligem (13e eeuw) de Bospoort bevond, gaan we rechtdoor tussen het gasthof "Affligem" en de hoeve of volgen m.a.w. de Moorselse dreef in het verlengde van de abdijstraat.

Na ruim 500 m wandelgenot slaan we rechtsaf en gaan tot hopveld, hier naar links en volgen nu het mountainbike parcours (blauwe pijltjes) en trekken door het kloosterbos, waar we wilde en verwilderde hop tegenkomen. Het kloosterbos is een verwijzing naar het vroegere bos, bekend als het Covenshoua Bosch.

Aan de Nedermolenstraat gekomen links en komen voorbij het voetbalstadion Van den Steen- De Mey. Rechts zien we Meldertvijver, maakte deel uit van het vroegere draineringsproject van de abdij Affligem en diende ook als viskweekvijver en potvijver. Aan watermolen "de Mooie Molen" (1688) herinnert nu nog steeds het fraai restaurant en drankgelegenheid. Volgen verder de Faluintjesstraat tot Vossenhofweg (genoemd naar oude hoevenaam) op ons rechterhand en wandelen tot Stevensveldstraat, hier rechts en komen in Meldert-dorp.

De Sint-Walburgakerk is gelegen op een verhevenheid bij het kruispunt van de hoofdstraten van het dorp. Dichtbij nog overblijfselen van een oude brouwerij.

In het "Jaar van het Dorp" werd op het dorpsplein een monumentale zandsteen geplaatst, een herinnering aan de steengroeven die er eertijds door de abdij Affligem geëxploiteerd werden. Op 2 september 2006 werd hier het "Levend Hopmonument" onthuld als ode aan de hoptelers van weleer.

Van het dorpsplein slaan we rechtsaf en bewandelen de Kempinestraat tot de O.L.Vrouw van Lourdeskapel, dwarsen de Meetersstraat en na 50 m nemen we links een veldbaan blijven vervolgens rechts houden en komen terug in de Nedermolenstraat, hier links blijven houden tot we de Nievelvelddriesweg inslaan.

Het is duidelijk dat op het gehucht Nievel vroeger veel hop gekweekt werd. Tal van opschriften en hopsymbolen aan de woningen en hoeven zijn hiervan getuigen: den Ast, den kleinen Ast, muurtegels met hopattributen ...zelfs een glasraam met priester Daens, als verdediger van de hopboeren. De oude landbouwtraditie wordt nog bewaard in de jaarlijkse "Pikkeling", een zomers oogstfeest dat iedere keer in een andere hoeve wordt gehouden op het weekend na 21 juli, aldus was de hoeve "Van Cauwelaert" in 1973 aan de beurt. Sint-Rochus kreeg hier als volkse heilige en beschermers van de hoptelers tegen allerlei plagen een kapel, de Sint-Rochuskapel(1560), ook genoemd de "Kapel van Nievel". We nemen even de gelegenheid om onze hopheilige een bezoek te brengen en dat kan door in de Horingstraat rechts in te draaien en tot de kapel te komen op de Nedermolenstraat.

We keren daarna op onze stappen terug en langs de Horingstraat komen we na wat bochtenwerk aan de Nievelveldweg, die we rechts volgen tot de Nedermolenstraat. Tussen de bomen vangen wij een glimp op van het vroegere hopmagazijn van Doment en zelfs een nog schaarse hopstakenhut doet denken aan het groene goud uit het verleden. Eenmaal in de Nedermolenstraat gekomen gaan we links om verder de Langestraat rechts in te slaan en keren terug via Abdijsstraat.



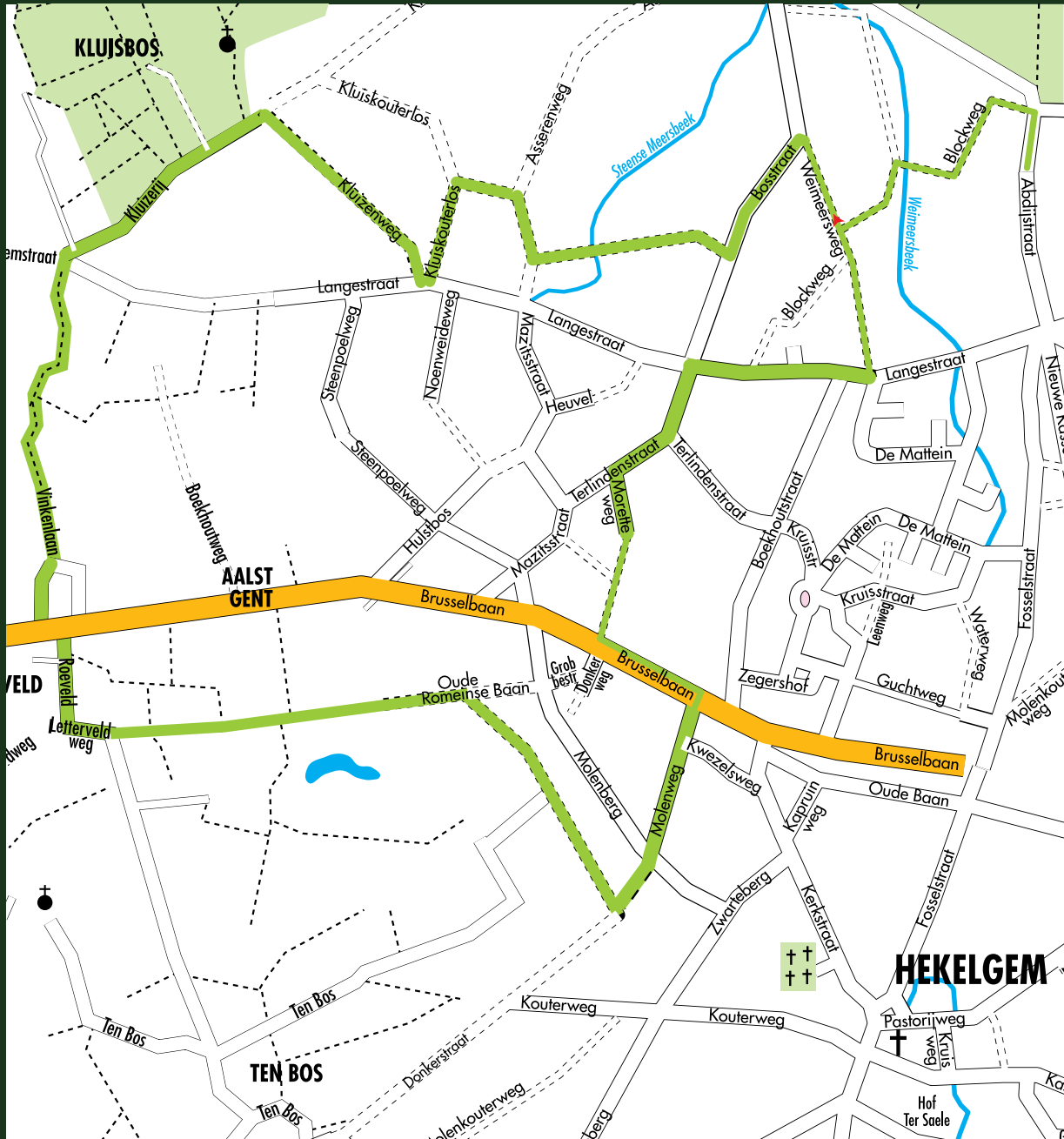
ALTERNATIEVE WANDELING VOOR ROL WAGENGEBRUIKERS

Afstand: 5 km

BESCHRIJVING

Vertrek eveneens van aan de abdij Affligem. Voor het gasthof "Affligem" gaan we naar rechts en volgen de Aalsterse dreef tot Nedermolenstraat. Hier links tot Meldert-vijver en maken daar een ommetje rond de vijver om dan terug te keren en de Meetersstraat links in te slaan tot we wederom links de

Kempinestraat bewandelen en die ons brengt tot Melder- dorp. Vanaf het dorp gaat de wandeling verder langs de Eeckhoutstraat (naast de Sint-Walburgakerk). We blijven rechtdoor de Kleindriesstraat volgen tot we rechts de Nievelveldweg inslaan. tot Horingstraat en komen aldus terug op de Nedermolenstraat die we dwarsen en terugkeren langs de Aalsterse dreef tot ons vertrekpunt aan de abdij Affligem.



Afstand: ca 10 km

Parkeren Abdijsstraat (langsheen de kloostermuur en aan de abdijkerk) Wegen: afwisselend verharde- en onverharde wegen.

Schoeisel: normaal wandelschoeisel volstaat.

BESCHRIJVING



We vertrekken aan de abdijkerk of bij voorkeur aan de kruidentuin. Aan het eind van de kloostermuur, dalen we links de Blokweg af en komen, via de plaats waar eens de brouwerij en bijhorend hopveld lagen, aan het hopveld aangelegd als herinnering aan de vele draadvelden van weleer, die zo karakteristiek waren voor het landschap.

We wandelen verder over de Weimeersbeek, een zijbeek van de Molenbeek en volgen verder de wegwijzers van de kleine Kluizewandeling tot de Kluiskepel.. Onderweg kunnen we in de Bosstraat nog een oude lochting bewonderen en komen we nog wilde/verwilderde hop tegen. In en rond de legendarische Kluiskepel zijn er de verhalen over het eeuwigheidvogeltje, de H. Radulfus en het Kluizeputteke. Zelfs de gebroeders Daens, grote verdedigers van de hopboeren, kwamen hier vaak langs.

En natuurlijk ook L.P Boon (die in de buurt woonde). In de Kluiserij werd intensief hop verbouwd (de zusters van de Benediktinessenabdij Maria Mediatrix -nu meditatiecentrum en wijngaard- waren hoptelers!). We wandelen verder links in de Kluiserij tot aan de Hekelgemstraat, we steken deze over en nemen de eerste veldbaan links. Na een brede S-bocht die ons langs een nog echt geëxploiteerd biologisch hopveld leidt slaan we het eerste wegeltje links in (kijk goed uit!). We gaan steeds rechtdoor tot aan de steenweg. In de Vinkenlaan zien we nog een hopveld. Op de steenweg (Brusselbaan) bevindt zich als unicum de hoeve van de laatste nog actieve biologische hopkweker uit de streek. Hier dwarsen we de steenweg en komen in 't Roeveld waar we op het einde links afslaan (Letterveldweg). Aan de rand van het bos zien we nog hoplochtingen in exploitatie evenals een "minilochting" voor de teelt van hoppelerscheuten. We houden links aan (langsheen de hoplochting) en we komen zo in een bosrijke omgeving , waar zich de Duivelsputten van het jeugd domein Verbrugghen bevinden. Dit herinnert er ons aan dat de hop door de duivel geschapen is. De hopduivel is evenwel door de hopboeren gevreesd! Nu krijgt de weg op het grondgebied van Affligem de naam Romeinse weg, links zien we de vervallen "Nieuwe Molen" (1827) . We volgen rechts de Roselethwandeling langsheen de westerflank van de Molenberg. We zien hier nog wilde/verwilderde hop. Op het einde van het pad, aan de T- splitsing gaan we links en klimmen tot de Molenberg om bij het dwarsen verder te gaan in de Molenweg, die ons brengt tot aan de Brusselbaan. Vanaf de "Oude Molen" (1785) heeft men een prachtig panoramisch zicht over de Dendervallei Hekelgem, abdij Affligem, land k an Asse en het Kravaalbos (kortom: het hart van de hopstreek Aalst-Asse!). Vooraleer de Brusselbaan over te steken kijken we naar rechts en zien de schoorsteen van een vroegere brouwerij. De establishmenten "Het Brouwershof" en de "Hophoeve" geven een meerwaarde aan onze hopteelttocht. Op de menukaart kan men in het seizoen alleszins als echte delicatessen "Hopscheuten" of "Hopkeesten" vinden. De teelt van de jonge wortelloten van de overlevende hopplant is nog steeds een arbeidsintensieve bezigheid gebleven. Op onze tocht zien we nog talrijke veldjes waar keesten gekweekt worden.

Aan de overkant van de Brusselbaan gaan we links en draaien rechts de Moretteweg in ter hoogte van het neoclassicistisch herenhuis (1871), vroeger Benedictuscollege van de abdij Affligem. In de Moretteweg zien we nog een keestenveldje en wilde/verwilderde hop. We volgen verder de bewegwijzering tot de Heuvel, hier wegeltje rechts tot Langestraat De herberg en brouwerij "De Valck" is hier jaren een begrip geweest. De Langestraat volgen we rechts tot de Weimeersweg die we links inslaan om dan rechts af te buigen en langs bekend terrein terug de abdij Affligem te bereiken, eens de hoptuin van Europa.

De brochure "Affligem Hoppeland" kwam tot stand in opdracht van het gemeentebestuur Affligem en inzonderheid van de schepen voor toerisme Wiske Bosteels. Behalve een historische schets bevat de brochure een keur aan foto's over de hop en de hopbewerking en een uitgestippelde wandeling.

De aanleiding voor deze publicatie was de heraanleg van een hopveld te Hekelgem. Het gemeentebestuur wil met dit initiatief de inmiddels teloorgegangene hopcultuur behouden. Ooit behoorde de Affligemse hop, samen met die uit de regio Aalst – Asse, tot de beste van heel Europa en zorgde ze voor het levensonderhoud van het merendeel van onze inwoners.

Met deze nieuwe "lochting" is de hop weer visueel aanwezig in het Affligems landschap wat een verrijking betekent voor het toeristisch patrimonium. Tevens blijft ook de vakbekwaamheid voor deze teelt behouden in de hoop dat er voor de hopcultuur betere tijden aanbreken en jonge boeren weer enthousiast aan de slag kunnen, terend op de eeuwenoude traditie.

Deze brochure is een realisatie van de Gemeentegidsen Affligem.

Toerisme Affligem
Bellestraat 99
1790 Affligem

mail: info@toerismeaffligem.be
www.toerismeaffligem.be

Foto's: Frank Bodin, Raymond Van Geite
Redactie: Ben Vermoesen
Wandeling: André De Nil, Leo De Rijck, Raymond Van Geite
Coördinatrice: Mieke Verhaeghe
Lay-out: Bizarre Company
Algemene leiding: Mark Touchant
Verantwoordelijke uitgever: Gemeente Affligem



Affligem Hoppeland



Voortuin
van het
Pajottenland