

Boerin Benedikte Desmyter van dorpsboerderij 't Hoppecruyt pakt haar accordeon en zingt een oud plukkerslied



Het Hopmuseum





Fietsen in de Vlaamse Westhoek

Waar ELKE PINT een verhaal vertelt

Freelance journalist Petra Schouten (1971) is geen bierdrinker, maar stapt voor Zin toch op de fiets in de Vlaamse Westhoek. Op de nieuwe Hopfietstocht ontdekt ze een streek van hopvelden, trappistenverhalen, volkscafés en verrassend veel biertjes die naar meer smaken. TEKST & BEELD: PETRA SCHOUTEN

Om tien uur nip ik van een stevige tripel. Niet bepaald mijn normale ochtendroutine, maar in de Westhoek voelt het ineens verrassend logisch. De aanleiding voor mijn bezoek aan deze Vlaamse regio is de nieuwe Hopfietstocht, tussen Poperinge, Watou en Vleteren ter viering van 10 jaar Belgische biercultuur op de UNESCO-lijst van immaterieel cultureel erfgoed. Hophoofdstad Poperinge ligt in het uiterste westen van Vlaanderen, tegen de Franse grens. Dat klinkt ver weg, maar vanuit Nederland ben je er met de trein verrassend snel. En eerlijk: als je onderweg zoveel bier gaat proeven, is dat ook meteen de verstandigste manier van reizen.

Every Man's Club

Rond het middaguur checken we in bij Talbot House. Tijdens de Eerste Wereldoorlog was deze *Every Man's Club* een open huis voor Britse soldaten, ongeacht rang of afkomst. In Poperinge, dat net buiten de vuurlinie lag, konden ze even ontsnappen aan de oorlog: een potje schaken, brieven schrijven, bidden, theedrinken en natuurlijk een pintje pakken.
We worden ontvangen door manager Simon Louagie, die als kleine jongen al door de gangen van Talbot House rende. Zijn ouders werkten hier als vrijwilliger toen Cupido raak schoot. Voor Simon is het huis niet alleen een museum en guesthouse, maar ook een plek die verweven is met zijn familiegeschiedenis.

Een van de markantste bewoners van het herenhuis was Arthur Pettifer, de trouwe rechterhand van stichter 'Tubby' Clayton. Pettifer was soldaat, maar werd op zijn 45ste te oud voor de loopgraven. Tegen zijn zin moest hij aan de slag als conciërge, maar al snel vond hij zijn draai in Talbot House. In een tijd waarin bijna alles schaars was – sigaretten, eten, medicijnen – kreeg Pettifer het geregeld. Niet voor niets werd hij 'de Generaal' genoemd. Simon vertelt zo enthousiast dat het bijna lijkt alsof hij Pettifer persoonlijk heeft gekend. Alsof hij erbij was toen de conciërge door het huis beende en met humor de boel draaiende hield. Dan overhandigt Simon mij een sleutel met een houten hanger. Pettifer, lees ik. 'Jij slaapt vanavond in Arthurs kamer.' Op de tweede verdieping krijgt de man over wie Simon zo bevlogen vertelde eindelijk een gezicht. Voor de deur van zijn én mijn kamer kijk ik recht in zijn melancholische ogen. Veel tijd om de andere foto's in de sobere slaapkamer te bestuderen heb ik niet. Over tien minuten worden we verwacht in het Hopmuseum, gevestigd in het voormalige Stadsschaalcomplex, waar hop vroeger werd gewogen, gekeurd en gestapeld. Binnen valt mijn oog meteen op de enorme verzameling Belgische bieren in een gigantische vitrinekast. Flesje na flesje, etiketten in alle kleuren en stijlen. Het lijkt wel een bier-bibliotheek. Op een poster lees ik dat hier 2.500 soorten zijn verzameld. Amai, ik wist dat Belgen van bier houden, maar zóveel smaken is echt zot. ▸













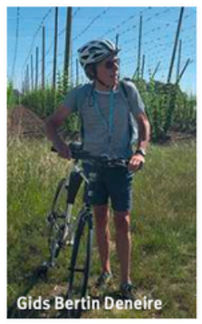


Boven, van links naar rechts: Petra in Brouwerij St.Bernardus • Beroemd trappistenbier • Gedroogde hop • Benedikte (met bindtang) laat zien hoe de hopranken worden geknipt en vastgemaakt • Café Helleketel • Links: herberg In de Zon schenkt het streekaperitief Picon

Biertasting

Foto's en werktuigen laten zien hoe hopbloemen sinds de 13de eeuw worden geteeld, geoogst, gedroogd en verwerkt, en hoe ze uiteindelijk hun smaak afgeven aan bier. We mogen ruiken, voelen en natuurlijk proeven. Tijdens mijn eerste biertasting ooit, ik houd meer van bubbels, leert zytholoog Kristel Logie anders kijken, niet alleen de kleur, maar ook geur, schuim, bitterheid en afdronk zijn tijdens een tasting belangrijk. Hop blijkt veel meer te zijn dan het ingrediënt dat bier bitter maakt. De ene soort geeft een fris en bloemig aroma, de andere juist iets kruidigs of stevigs. Dan mogen we eindelijk proeven: Saison Belhop (blond en fris), Keikoppen en Hommelbier (dubbel, zoet en bitter) én St.Bernardus Abt 12 (tripel, doe mij er nog maar één).

Na het Hopmuseum, waar de geschiedenis vooral donker hout, oude werktuigen en vitrines ademt, voelt Brouwerij St.Bernardus in Watou opvallend ruim en licht. Natuurlijk draait het ook hier om bier, maar tijdens de rondleiding valt me vooral op hoeveel aandacht er is voor kunst en vormgeving. De wanden hangen vol moderne werken met knipogen naar bier, brouwen en de beroemde lachende pater van St.Bernardus. Wist je dat hij op een van de duizend etiketten knipoogt? De band met Westvleteren zit diep. In 1992 ging de brouwerij zelfstandig verder, maar volgens communicatiemanager Pieter Verdonck gebruikt St.Bernardus nog altijd het authentieke recept en de gist-cultuur waarmee de monniken van de Sint-Sixtusabdij hun beroemde trappistenbieren brouwden. Vandaar dat het diepdonkere bier met de ivoorkleurige schuimkraag me tijdens de biertasting zo goed smaakte. Het doet niet onder voor trappistenbier, alleen mag het de titel niet dragen, omdat het niet binnen de muren van de abdij wordt gemaakt. Groot voordeel: St.Bernardus is makkelijker te krijgen én goedkoper dan het schaarse West-vleteren. Na de rondleiding neemt Pieter ons mee naar 'zijn' paradepaardje: het ultramoderne dakterras van de brouwerij, met uitzicht over kilometers hopvelden.


Gids Bertin Deneire

Proosten met Picon

Op het terras van herberg In de Zon in Heuvelland proosten we die avond opnieuw, nu met een glas Picon, een bitter-zoet streekaperitief. Ik word nog net niet licht in mijn hoofd. Maar dan komen de in St.Bernardus 8 gestoofde varkenswangetjes op tafel met een flinke portie Vlaamse friet. Terwijl de hemel boven het nabijgelegen Frankrijk lichtroze kleurt, trek ik helemaal bij.

Terug in Pettifers kamer in Talbot House ben ik stiekem een beetje bang voor gespook en krakende vloeren, maar ik slaap onverwacht diep in de piepkleine museumkamer. Misschien toch iets te veel pintjes gedronken? Wanneer ik de volgende ochtend uitgeslapen de gezellige keuken in loop, krijg ik meteen een bord met een stevig Engels ontbijt. Beter, want over een uur of twee moeten we volgens mijn reisschema alwéér aan het bier.

Hopfietsen in de Westhoek

"In de Westhoek loopt de biercultuur dwars door het landschap: langs hopvelden, abdijen, brouwerijen, volks-cafés en plekken waar de Eerste Wereldoorlog nog altijd voelbaar is," begint gids Bertin Deneire zijn betoog, nadat hij zich op de stoep voor de fiets-verhuur heeft voorgesteld. De Hopfietstocht is zo'n 40 kilometer. Op een elektrische fiets is dat prima te doen. Zelf stapt de 73-jarige Vlaming doodleuk op zijn oude racefiets.
We hebben Poperinge nog niet achter ons gelaten of de eerste hopvelden duiken op. Hoge palen, strakke draden en ranken die zich in de zomer met gemiddeld één centimeter per uur omhoog werken. In het Hopmuseum hoorde ik het al, maar nu zie ik pas goed hoe indrukwekkend dat is. Het doet me denken aan het sprookje van Sjaak en de Bonenstaak. Ik schiet snel een paar foto's, want Bertin rijdt alsof hij net uit de Tour komt.

Onze eerste stop is dorpsboerderij 't Hoppecruyt. Terwijl boer Wout met zijn tractor door de velden rijdt, leidt boerin Benedikte Desmyter ons kordaat over haar erf. Gewapend met een bindtang showt ze hoe hopranken worden geknipt en vastgemaakt. Na de rondleiding worden we ook hier getrakteerd op een fris gehopt biertje. Als Benedikte dan ook nog haar accordeon erbij pakt, een oud plukkerslied zingt en haar groene hopoorbellen vrolijk meedansen, kan mijn ochtend niet meer stuk.

Je PROEFT de streek in je glas, maar je fietst er ook dwars doorheen

McDrive voor Trappisten

Op naar de Sint-Sixtusabdij in Westvleteren. De abdij zelf is verboden terrein, maar bij restaurant In de Vrede schuiven we aan voor een royaal belegde boterham met abdijkaas en 'groentjes'. Uiteraard vergezeld van een blonde trappist. Salut! Dat dit bier wereldberoemd, schaars en behoorlijk gewild is heb ik intussen begrepen. Wie een kratje wil meenemen, moet volgens Bertin vooraf reserveren via een speciale biertelefoon en is na het afhalen bij een soort McDrive voor bier maandenlang niet meer welkom. Na de lunch trappen we hop, hop, hop weer achter Bertin aan, die nog een tandje bijzet richting het Helleketelbos. Glooiende heuvels, adembenemende vergezichten, kneuterige vakwerkhuizen, landerijen en kapelletjes, de Westhoek is prachtig. Maar er is ook een andere kant: militaire begraafplaatsen, monumenten en bunkers, soms half verscholen in het groen. De Eerste Wereldoorlog is hier nooit ver weg.
Bertin wacht ons op voor De Helleketel in Watou. Geen hip proeflokaal of opgepoetst terras, maar een volkscafé vol heksen, waar de tijd sinds de opening in 1895 lijkt stil te staan. "Maar de streekbieren staan koud en uitbaatster Lena maakt zalige Picon," verzekert Bertin. Ik bedank. Voor mij even geen alcohol meer. Ik bestel een Tietje 0.0. Al is het alleen maar voor het grappig gedecoreerde glas.

The last post

Na de Hopfietstocht nemen we afscheid van Bertin en rijden we in een taxi naar Ieper, waar we met honderden sympathisanten onder de Menenpoort staan voor *The last post*. Al 98 jaar klinkt hier élke avond om acht uur hetzelfde trompetgeschal, als eerbetoon aan de soldaten die tijdens de Eerste Wereldoorlog sneuvelden. Kippenvel.

Ook de volgende ochtend duikt de oorlogsgeschiedenis weer op, dit keer bij Brouwerij Kazematten, verstopt in de oude vestingmuren bij de Rijselpoort. Ooit schuilden en sliepen hier soldaten, en werd er gewerkt aan de loop-gravenkrant *The Wipers Times*. Nu ruikt het onder de gewelven naar mout en wordt er weer bier gebrouwen. Ik neem een slokje van mijn Wipers Times tripel – mijn laatste deze reis! – en besef dat dit de plek is waar alles samenkomt. Bier is in de Westhoek nooit alleen. Het komt met verhalen over hopboeren, abdijen, oude cafés, soldaten en stille herdenkingen. Je proeft de streek in je glas, maar je fietst er ook dwars doorheen. ■



Kazemattenboerderij Ieper




The last post klinkt élke avond