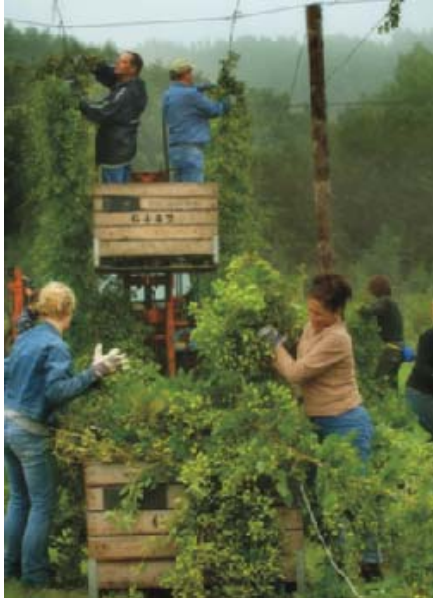


Hopfeest (zondag 10 sept. 2006).

De voorbereidingen voor het hopfeest begonnen die ochtend al voor 07.00 uur. Thuis alle



spullen verzamelen en in de auto stoppen. Vervolgens naar ons IVN gebouw om met diverse dozen en materialen de auto nog verder te vullen. Even na achten bereiken we het terrein te Reijmerstok waar een medewerker net begonnen was om de tent op de juiste wijze in te delen zodat de deelnemers aan de Groenmarkt voldoende ruimte hadden om hun waren en producten goed te presenteren. Een handje hulp van de vroege IVN'er is dus welkom.

Een uur later begint het te krioelen van vrijwilligers, medewerkers, standhouders enz. De koffie geurt door de tent en overal worden de kraampjes aangekleed. Onze IVN kraam is ongeveer gereed als er assistentie arriveert van onze altijd goed geluimde vrijwilligster. Behalve uit Cartiels arriveert later ook nog assistentie uit Wijlré. Met een beker koffie in de hand proberen we snel onze collega kraamhouders te bewonderen, een praatje te maken of informatie te bemachtigen. Helaas worden al vrij

snel terug geroepen want de eerste bezoekers staan bij onze kraam. Toch nog een minuutje de kans om enkele kiekjes te maken maar dan roept de plicht.

Mathilde had een eigen plekje ingericht om de jeugd bezig te houden. Zij mochten met wol aan de slag en konden zelf vilten ballen of kralen maken. In een mum van tijd was Mathilde onzichtbaar en werd er ruimschoots geflitst door de trotse ouders. Ondertussen trachten Frida met haar Ben de sfeer en de geur van de hop en het gebeuren op deze dag in zich op te nemen. Nadat zij alle kramen hebben proberen leeg te kopen assisteert Frida achter onze kraam en dat bevalt haar en de gasten heel goed. Ben wordt weer thuis afgeleverd en even later staat Frida parmantig IVN Gulp & Geul te promoten. Wat zijn we blij met haar inbreng en bereidwilligheid.



Uit de redelijk gevulde tent komen al diverse vragen wanneer de eerste wandeling van start gaat. Als Hub na 11.30 uur wil vertrekken stroomt de tent bijna leeg en heeft hij een 60-tal



mensen achter zich aan. Met de camera in de aanslag gaan we proberen dit vast te leggen maar dan komt Hub (terecht) vragen om een tweede gids. Camera aan de kant en dan begint ons werk: het begeleiden van belangstellenden en het verstrekken van informatie over de hopplant. Natuurlijk komen er tijdens een ca. 2 km. lange route ook andere aspecten ter sprake terwijl onderweg diverse vragen persoonlijk worden beantwoord. Zo staan we o.a. stil bij de

dassenburcht, de fraaie panorama's, het dal van de Gulp, een eenvoudige manege en diverse fruitsoorten. Zo is er de fraaie bosbes welke een sleedoornvrucht (pruim) bleek te



zijn. De (arme) gids moest elke keer het goede voorbeeld geven en met uitgestreken gezicht proeven (en dat die dag dus 3 keer door diezelfde gids. Hij laat de komende dagen geen pasfoto

maken). Wel genoot hij van de wrange gezichten van hen die zijn voorbeeld probeerden te volgen. Verrassend veel vraagtekens roept een kleine vreemde soort vrucht op die ietwat lijkt op een appeltje. Slechts een enkeling herkent de voor ons land zeldzame wilde appel die wettelijk beschermd is en welke we kennen als de mispel. Voor zowel mispel als sleedoorn bepaalt de vorst (of diepvries) de eetbaarheid of verwerking van beide typische fruitsoorten. De fraaie schaal met vruchten van VELT lijkt velen toch heel wat smakelijker.

In het proefveld naast de tent wordt de rust opgezocht waarna de gids zijn woordje kan doen.

Enkele lege rijen roepen vraagtekens op en bleken te zijn gerooid omdat de soort niet voldeed aan wat de plant zou kunnen leveren. De komende maand zullen jonge planten de lege plekken in nemen. Waarschijnlijk niemand van de aanwezigen is ooit omringd geweest door zoveel maagdelijkheid. We bevinden ons immers tussen honderden onbevruichte vrouwelijke planten. Zij zijn de bellendraagsters met de



zo gewenste kenmerkende eigenschappen welke de brouwer waardeert. Elke mannelijke invloed is onwenselijk want door bevruchting ontstaan vruchten of bellen met grote verschillen. De zo typische concentraties in het gele 'poeder', de lupuline, heeft na bevruchting compleet andere eigenschappen waardoor de brouwer niet meer kan rekenen op de brouweigenschappen van onze hop. Smaak, houdbaarheid, bitterheid, schuim, enz.

zijn dan nauwelijks te controleren of te handhaven. Door gebrek aan ervaring geeft de gids geen uitleg hoe men de maagdelijkheid kan bewaren. Ook onze relatie van de Keuteberg blijft akelig stil. De brouwerij is gelukkig opener en geeft aan dat in de wijde omgeving alle mannelijke planten zijn verwijderd waardoor de kans op bevruchting minimaal is. Het uiteindelijke resultaat, bier, is een maagdelijk en smaakvol product. Vrouwelijke en mannelijke gebruikers kunnen dus probleemloos genieten van dit goudgele vocht.



Er zijn vele soorten hop met specifieke eigenschappen en dit zorgt voor vele biersmaken. Elke brouwer heeft zo zijn eigen soorten en dus zijn eigen hop en andere geheimen tijdens het productieproces. De eerder genoemde Lupuline is de beslissende factor waarbij we de (streekeigen) gerst niet willen vergeten. Ooit kreeg het bier zijn smaak met diverse kruidenmengsels (Gruit) met oa. rozemarijn, gagel, salie, duizendblad en laurierbessen maar de hoge belastingen deden de brouwers uitzien naar goedkopere, smaakvolle alternatieven. Natuurlijk werd ook voor het gebruik van de hop weer snel een nieuwe belasting ingevoerd maar men had in die tussentijd de smaak leren kennen en de eigenschappen werden zeer gewaardeerd. Zo voorkwam hop het bederf en de besmetting door slechte gisten. Tja, en als er dan geen monniken in het Oosten waren, dronken we nu mogelijk nog steeds duur Gruitbier. Ook dit bier was smakelijk en heeft voor onze verre voorouders ook o.a. als dorstlesser gegolden. De samenstelling en de smaak verschilde natuurlijk enorm want niemand wilde zijn kruidensamenstelling prijs geven.



Het medische aspect van de hopplant blijft die dag beperkt tot enkele opmerkingen over het



rustgevende karakter van de hop. Via hopkussens, poeders, drankjes, enz. maken velen gebruik van die medicinale mogelijkheden. Ook hier geldt dat men via selectie de gewenste eigenschappen in de diverse hopsoorten probeert vast te leggen. Elk middel is een oplossing als men er baat bij heeft, dus, proberen maar.

Dat de hopplant (*Humulus lupulus*) familie is van de Cannabis was voor velen onbekend maar nu

beginnen er links en rechts bellen te rinkelen. Het lijkt alsof zelfs de medewerkers van de brouwerij niet meer precies weten hoe sterk de plant de geest kan beïnvloeden. Zo herkent eenieder de rijen NOP terwijl het handelt over HOP.

Helaas is er slechts sprake van verre verwantschap dus de bekende eigenschappen van Cannabis zullen slechts sporadisch in onze Hop terug te vinden zijn. Overigens heet de hop bij onze zuiderburen ook wel "Hommel", in Duitsland "der Hopfen", in Frankrijk heeft men het over "le Houblon" terwijl de Engelsen het makkelijk houden met "the Hop". Als men meerdere grenzen overschrijdt, komt u "Hopp" of "Skutt" tegen in Zweden terwijl u meestal in Spanje verblijft als u "el lúpulo" of "la abubilla" kunt lezen.

Het is logisch dat de laatste weken de aandacht tijdens excursies ook naar de wilde hobbeldraagsters uitgaat. Opvallend is dat deze wilde bellen vaak groter zijn en lossen in hun schubben zitten. De geur is herkenbaar maar in de bellen blijkt de gele lupuline nauwelijks herkenbaar of minimaal aanwezig te zijn. Dit grote verschil is natuurlijk toe te wijzen aan de jarenlange selectie en het bewust kruisen van de diverse soorten. Ook nu nog



worden er nog steeds nieuwe hopsoorten ontwikkeld met nieuwe eigenschappen welke vele



mogelijkheden kunnen bieden tijdens de teelt en de verwerking. Weinig mensen weten dat er ook nog een hopvlinder is, ook wel bekend als hopwortelboorder (*Hepialis humuli*)

Omringd door vele hectares fruitbomen leidt de route ons naar het grote hopveld op het plateau waar de vrijwilligers van de brouwerij hun beste beentje(s) vooruit zetten. Een

professionele fotosessie verhoogt hun activiteit enorm. Met grote moeite probeert een vrijwilliger niet zijn buik maar zijn gezicht herkenbaar op die foto te krijgen. Een der medewerkers geeft de deelnemers van de rondleiding uitgebreid toelichting over het telen en verwerken van de hopplant. Gelukkig bevestigt hij meermaals de eerdere uitspraken van de gids over de hopcultuur. Met moeite kan de gids het grootste deel van de oorspronkelijke groep weer aan de wandel krijgen.

Nog steeds lopen we tussen de appel- en peren bomen met regelmatig een boom met opvallend kleine, kersgrote appeltjes in allerlei kleuren. Er volgen verhalen over kruisbestuiving en bevruchting maar ook over decoratiemogelijkheden en –prijzen. Enkele



appels worden alvast getest op hun stevigheid en smaakqualiteiten. Een opvallende stelling laat ons ingaan over het doel van hagelnetten, de risico's voor de fruitteiler bij forse hagelbuien en de marges tussen producent en consument. Het lijkt alsof sommige deelnemers enig begrip krijgen voor de harde wereld van deze teler die zo afhankelijk is van de diverse weergoden (en de marktprijzen).

We vervolgen de route en herkennen links de toren van de kerk van Reijmerstok met als patroonheilige, Franciscus van Assisië. De gedeeltelijke holle weg (Smitsbergweg) leidt ons weer naar de bewoonde wereld. Natuurlijk moeten we nu rechtsaf, steken de weg over en ontdekken een aantal leuke (voor)tuinen.



Voor de nieuwsgierigheid van de gids raakt geprikkeld door de druivenstokken en een tuin welke begon met marjolein. Hij herkende heel veel op afstand maar moest door. Vlakbij het kleine hopveld steken we weer de weg over, herkennen nog een aangevreten reuzenbovist en volgen dan via de metershoge ranken de kortste weg naar het punt van vertrek. Bedankjes volgen maar het hopgehalte hiervan is minimaal. Pas bij zijn derde rondleiding wisten deelnemers zijn betoog hoppig te belonen.

Even rondkijken in de tent, een babbeltje met onze IVN-vrijwilligers en dan klinkt er weer de oproep om buiten te verzamelen. Onze gids heeft alleen een beeld van een volle tent kunnen opdoen. Snel een rondje door de tent en vooral langs de kraampjes. Even genieten van al die lekkere producten zoals kaas, fruit, sappen, kaas en nog eens kaas. Met moeite wringt de gids zich langs de aantrekkelijk uitgestalde lekkernijen en dan zijn er die wonderbaarlijke plantjes van Miep. Vorig jaar bezweek onze gids voor die charmes. Dit jaar...?



Om de volgende groep nog beter te voorzien van informatie over de hop, moest hij natuurlijk kennis maken het eindproduct. Met schijnbare tegenzin onderging de arme gids de kennismaking voor het goede doel. Dit ritueel herhaalde zich na de tweede en derde wandeling, zelfs toen hij geen groep meer hoefde rond te leiden. De organisatie mag trots zijn op zulke plichtsgetrouwe vrijwilligers.

Als deze man vroeg in de avond huiswaarts keert, is het luchtruim nabij Osebos de moeite waard om even te stoppen en de camera te benutten. Vurige stoten dwingen de ballonnen om van grote hoogte te genieten van een regio en een bedrijf dat de hopcultuur in ons land weer toekomst kan bieden. Een etmaal na zijn vertrek arriveert onze gids thuis. Moe maar dorstig valt hij in een stoel met een hoppige versnapering bij de hand.

