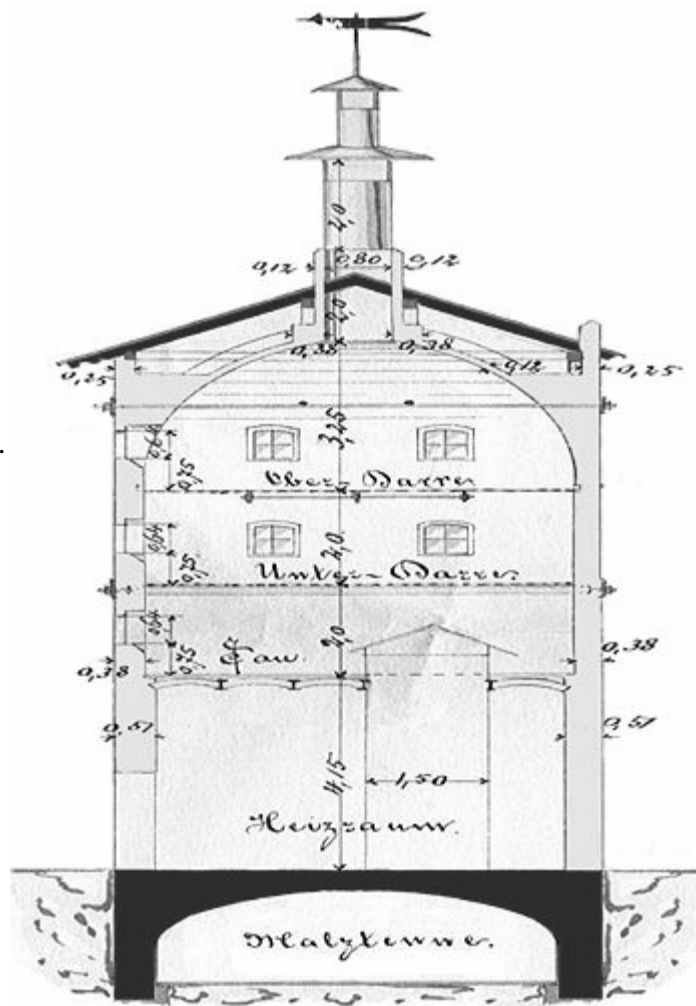


Geschiedenis van de hop

"Hop en mout God 't behoud"

► Eesten (mout) of Drogen (hop)

Eesten is een conserveringsmethode waarbij het product bij hogere temperatuur wordt gedroogd. Omdat de hopbellen door het hoge vochtgehalte gevoelig zijn voor schimmels kan het vochtgehalte via eesten tot 10 % worden teruggebracht. Hierdoor zijn de hopbellen geschikt voor bewaring.



Bouwtekening mouttoeren (Dld, 1884)

Het eesten gebeurde in een hopest (hopast in Vlaanderen) waarbij de hopbellen laagsgewijs verdeeld worden op een geperforeerde eestvloer. Rook, afkomstig van een eesthaard, wordt onder de eestvloer via een rookkanaal verspreid. Bij ongeveer 55°C worden de bellen gedroogd.



“Boerderijen zijn altijd beeldbepalend geweest in een regio.

Elementen die ons landschap bepaalden worden weggewalst in uniformisering van verkavelingen, suburbanisatie, pastoriewoningen, fermettes en modernisering van boerenbedrijven”.

“Door de teloorgang van de hopteelt (decennia geleden) zijn veel van deze asten verdwenen”.

“Ingegeven door hernieuwde interesse voor de hopteelt in geografisch beperkte gebieden zijn diverse partijen actief om het belang van landelijke bouwkunst -met name hopesten, voor de regionale identiteit en de cultuurhistorische waarde van het platteland- onder de aandacht te brengen”.

“In Schijndel zijn plannen ondernomen tot herbouw van een hopest”.

