



## **Toespraak en Uitreiking van Het Gulden Hamerken 2010 door de heer Paul Breyne, Gouverneur Provincie West-Vlaanderen**

Geachte aanwezigen,

De vzw 't Hamerken zet zich sedert 1988 in voor de studie van de rijke brouwerijgeschiedenis in ons land. De tweejaarlijkse trofee van het "Gulden Hamerken" is de beloning voor de persoon die zich op een merkwaardige wijze heeft ingezet voor de geschiedenis van het bierverleden. Het is vandaag de vierde maal dat een West-Vlaming die erg gewaarde prijs in ontvangst neemt. Guido Vandermarliere, de laureaat van dit jaar, komt uit de hoppestreek. Met zijn studie "De kroniek van de Poperingse Hoppeteelt" haalt hij het hopverleden terug naar boven. Hij herinnert ons aan het harde labeur op de hopvelden, aan de strijd tegen de hoppe ziektes en aan de idyllische hoppepluk waaraan ganse families met vrouw en kinderen deelnamen, samen met veel buitenlanders. Een stuk streekeigen geschiedenis wordt terug levend en kan zo overgeleverd worden aan de volgende generaties.

Guido Vandermarliere heeft niet alleen aan geschiedschrijving gedaan, hij heeft zich ook effectief ingezet voor het onroerend hop-erfgoed, namelijk voor de overblijvende hopasten in de streek van Poperinge. Die strijd voor de bescherming die hij met de "Keteniers" gevoerd heeft, heeft het redden van de oude en vervallen hoppeasten in de actualiteit gebracht. Hun inzet werd beloond: als bekroning, heeft minister Geert Bourgeois onlangs 7 hoppeasten en bijhorende hoevegebouwen als monument geklasseerd.

Het conserveren van het historische hoppelandschap is een troef voor het toerisme in de streek. Poperinge bewaart zijn industrieel erfgoed, waarvan er al zoveel verdwenen is in Vlaanderen. De stad is niet alleen het Belgisch centrum van de hoppeteelt, zij laat ook zien dat de hopcultuur diepe wortels heeft in de geschiedenis van de streek. Getuige daarvan het nationaal hoppemuseum en nog andere merkwaardige gebouwen in de stad. Dat nu daarbij de hopasten komen, maakt het geheel nog meer compleet. Poperinge is een geschiedkundig voorbeeld van een stad die, nadat de lakenhandel teloor ging, resoluut koos voor de hopteelt als alternatief voor de mensen van de streek.

Dank zij de vruchtbare grond en de ideale bodemgesteldheid rond Poperinge groeit de hop er, sinds al die jaren, weelderig. Rond de hopvelden ontwikkelden zich vele artisanale brouwerijen die hun grondstoffen in de nabijheid wisten te vinden. Een mooi voorbeeld van zo'n vroegere brouwerij is de "Museumbrouwerij De Snoek" te Alveringem, die als enig museum toont hoe het bier voor de eerste wereldoorlog gebrouwen werd. Bij alle andere brouwerijen van het land waren de koperen ketels door de vijand uitgebroken omwille van het koper dat moest dienen voor oorlogsmunitie. Het is een pareltje van industrieel erfgoed. Alle toestellen en brouwketels zijn er nog aanwezig en de bezoeker krijgt er een overzicht van het vroegere brouwproces.

Hoewel het tegenwoordig niet steeds eenvoudig is voor de hoppeboeren om te overleven, gezien de sterk schommelende prijzen en de afhankelijkheid van de weersomstandigheden, blijft de hop centraal in Poperinge. De Belgische brouwers weten dat en doen, vooral voor de speciale bieren, gaarne beroep op de Poperingse hop om hun bier een fijne bitterheid te geven en een rijk aroma. De binding tussen bier en hop is zo sterk, dat er zelfs een hoppeboer is, die nu een nieuw hoppeveld aanlegt in samenwerking met een plaatselijke brouwer. Bier en hop zijn niet weg te denken in de Vlaamse economie en landbouw.

Bier en hop tonen ook het Bourgondisch karakter van de streek. Gezellige herbergen en lekkere restaurantjes nodigen u uit om even te onthaasten. Denk maar aan de verschillende streekgerechten met een uitgesproken smaak of de delicatessen van de hopscheuten. Wanneer dat alles overgoten wordt met een ter plaatse gebrouwen streekbier komt men tot een ideale "beer & foodpairing". Het wordt een subliem genieten van uitgesproken smaken in harmonie met het fijne aroma van de hop.

Kortom, er is geen bier zonder hop en geen hop zonder bier. De brouwers zijn er zich van bewust dat de rijkdom aan bieren die zij brouwen veel te danken hebben aan de goede hop die vooral in Poperinge, maar ook nog voor een kleine hoeveelheid in de streek van Asse-Aalst wordt verbouwd. De smaak van de bieren is in de loop der jaren geëvolueerd volgens de kwaliteit van de beschikbare basis grondstoffen in de streek namelijk de gerst en hopvariëteiten. De plaatselijke beschikbare hopsoorten hebben bijgedragen tot de naam en de faam van de goede Belgische streekbieren.

De geschiedenis van het Belgische bier en de Poperingse hop zijn sterk met elkaar verweven. Nu Guido Vandermarliere zich verdiept heeft in het hop verleden, en dit alles in verschillende publicaties heeft neergeschreven, is het passend dat hij vandaag de trofee van het "Gulden Hamerken" krijgt voor zijn historische bijdrage over de geschiedenis van de Poperingse hop en zijn inzet voor het behoud van de hopsten als erfgoed monumenten.