

## Hopasten in Dilbeek

De hopteelt heeft in onze streek, ooit een belangrijk onderdeel uitgemaakt van de landbouw. Het drogen van de hobbellen, de vruchten dus, gebeurde in een speciaal daarvoor bestemde ast of eest.

Zo'n hopast bestaat uit een vuurhaard en een droogtafel. Via de openingen in de haard kon de hitte naar de binnenast. Die heeft de vorm van een grote trechter, die boven afgesloten is met latten waarop de groene hobbellen worden open gespreid. De gedroogde hop werd na enkele uren voorzichtig van de latten gehaald en kon dan in zakken afgevuld worden.

In Dilbeek werkt anno 2010 nog één hopboer in bijberoep.



Tekening Ludo De Smedt



De oude hopast van de Honsemhoeve (foto R. Devreese 1997)



Voormaigie hopast uit de Poverstraat in Sint-Martens-Bodegem (Maquette van Geert Vanderelst)



Ast in de voormaigie Brouwerij Goossens in Sint-Gertrudis-Pede (foto R. Devreese)



Hopast in de Sint-Elooistraat in Sint-Martens-Bodegem  
(foto R. Devreese)



Hopast Vandersmissen, bruggeveldstraat, sint-Ulriks\_Kapelle  
(foto R. Devreese 2010)