

Hop en Heggenrank

Inleiding

In dit Groentje aandacht voor twee inheemse klimplanten die, hoewel heel verschillend, beide de moeite waard zijn om een plekje voor in de tuin te zoeken. Zowel de decoratieve hop als de teer ogende heggenrank sterven ieder jaar aan het eind van het seizoen boven de grond af, overwinteren ondergronds en zijn in het voorjaar weer present.

Hop (Humulus lupulus)

Familie

Samen met hennep maakt hop deel uit van de hennepfamilie (*Cannabaceae*). Beide zijn al lang in cultuur. Bij hennep (*Canabis sativa*) denk je allereerst aan de teelt van wiet, hoewel eeuwenlang de productie van het sterke hennepouw voorop stond. Hop (*Humulus lupulus*) wordt in de kruidengeneeskunde gebruikt maar, heeft vooral faam gemaakt als ingrediënt van bier.

Wilde hop

Wilde hop komt in grote delen van Europa en Noord-Amerika voor. Ook in Nederland is het een vrij algemene plant van struwelen. Deze eenjarige klimmer heeft andere bomen en struiken nodig om zich langs omhoog te werken. Doordat de plant ieder jaar afsterft en het volgende voorjaar uit het ondergrondse wortelstelsel weer opschiet is het geen verstikkende klimmer. De stengel van een hopplant voelt ruw, dit wordt veroorzaakt door kleine knobbeltjes. Deze ruwheid vergemakkelijkt het klimmen. De bladeren van hop zijn gezaagd, met duidelijke nerven. De bladeren onderaan de plant zijn meestal vijflobbig, terwijl de bladeren bovenin de plant haast altijd drielobbig zijn. Hop groeit graag op voedselrijke, humeuze en vochtige grond met wat kalk in de bodem en is vaak te vinden in wilgen- en elzenstruweel. Op sommige plekken in het rivierengebied groeit hop ook tussen het basalt van de strekdammen.

Geschiedenis

Al in de oudheid beschreef Plinius hop en werd het medicinaal gebruikt. Ook golden de jonge hopscheuten als een delicatessen. De eerste melding van het gebruik van hop bij het bierbrouwen dateert uit 1097. In het Duitse benedictijnenklooster Freisinger, bekend om z'n bierbrouwexpertise, werd in dat jaar melding gemaakt van een aangelegde hoptuin en werd geëxperimenteerd met hop bij het bier brouwen.

Hop wordt om twee redenen gebruikt; als smaakmaker en als conserveermiddel. Dat laatste maakte dat het bier opeens veel beter houdbaar werd en ook getransporteerd kon worden. Daardoor kon het hobbier Europa veroveren in een tijd dat drinkwater zeer onbetrouwbaar was.

Voor de bittere smaak van bier zijn alphahopbitterzuren verantwoordelijk. Verschillende cultivars hebben een ander gehalte van deze stof en zorgen voor smaaknuances in verschillende biersoorten. Nog steeds wordt hop commercieel geteeld. Tegenwoordig het meest in de Verenigde Staten maar ook in Duitsland, in Vlaanderen rond Poperinge en in het Zuid-Engelse Kent.

Het medicinale gebruik van hop is al eeuwenlang gangbaar maar toch tamelijk beperkt. Thee van hobbellen werd wel gegeven bij maagstoornissen en als kalmeringsmiddel. Een kussentje bij het hoofdeinde, gevuld met hobbellen, werd gebruikt om slapeloosheid tegen te gaan.

Hop in de tuin

De liaanachtige, decoratief slingerende klimmer zorgt voor een dichte begroeiing waar vogels in kunnen nestelen. De decoratieve hobbellen (vruchten) verschijnen in het najaar aan de vrouwelijke plant. De mannelijke planten bloeien met stuifmeelbloemen, maar dragen geen vrucht. De plant is dus tweehuizig. In streken waar commercieel hop verbouwd wordt, worden mannelijke planten geweerd om zaadvorming in de vrouwelijke hobbellen tegen te gaan. Een uitzondering daarop vormen enkele Engelse brouwerijen die juist wel bevruchte hobbellen in hun 'ale' verwerken.

Als het vooral om de opbrengst gaat dan kan hop het beste langs draden geleid worden, maar hop groeit ook prima langs een schutting, hek of in een struweel.

Wie hop wil telen om zelf bier te brouwen kan verschillende cultuurvariëteiten gebruiken die elk een eigen gehalte aan werkzame stoffen hebben. Plantmateriaal kan bij gespecialiseerde kwekers en via internet besteld worden. Van bestaande planten kunnen eind juni zomerstekken genomen worden. Als de raszuiverheid niet van belang is kan hop ook prima gezaaid worden. Hop vraagt humeuze, voedselrijke en vochthoudende grond. Als de hopscheuten in het voorjaar boven de grond komen, worden de beste scheuten omhoog geleid, de rest wordt verwijderd en kan in salades worden verwerkt. Wie hop alleen als sierplant kweekt, hoeft alleen het teveel aan scheuten, bijvoorbeeld van een wat oudere fors uitgroeide plant, te verwijderen indien nodig. Hop heeft wel wat zon nodig; staat de plant teveel in de schaduw dan worden er amper hobbellen gevormd.

Oogst

Het juiste moment van de hopoogst is een ervaringskwesitie. Meestal kan er vanaf eind augustus worden geoogst. De bellen zijn dan volgroeid en het aroma is maximaal. Openpeuteren en ruiken is een goede graadmeter. Tussen de schubben moeten gele korreltjes, de 'lupuline' zichtbaar zijn. De volgroeide hobbellen gaan ook wat stugger aanvoelen. Zoals bij alle te drogen planten kunnen de hobbellen het beste met droog weer, nadat de ochtenddauw is verdwenen geplukt worden. De hobbellen worden in een dunne laag op een hor uitgespreid. In het begin dagelijks een paar keer keren. Het drogen moet plaatsvinden op een droge, goed ventilerende plaats, buiten het directe zonlicht. Bij het in de oven drogen moet de temperatuur zo laag mogelijk blijven anders vervliegt een groot deel van het aroma. De hobbellen zijn droog als het steeltje waar de schubben aan vast zitten gemakkelijk doorbreekt en de schubben goed droog en knisperend aanvoelen.

Wie de hobbellen decoratief wil verwerken, in bijvoorbeeld kerstkransen, moet er zoveel mogelijk steel aan laten zitten; voor medicinaal gebruik en bij het bier brouwen hoeft dat niet.

Rassen

Wie hop kweekt om bier te brouwen wil bij voorkeur hop met een hoog alphabitterzuurgehalte en de juiste smaakeigenschappen. Door de eeuwen heen is er dan ook met hop gekweekt en zijn talloze kruisingen ontstaan.

Enkele voorbeelden:

- *Admiral* (Engeland)

Alfazuur: 11,5–14,5 %.

Deze hop met een hoge opbrengst kan toegepast worden als bitterhop, maar ook als aromahop.

- *Bramling Cross* (Engeland)

Alfazuur: 5,0–7,0 %.

Deze variëteit werd in Engeland gebruikt om bieren met een limoen- tot citroenachtig, zelfs een licht zurig karakter, te maken. Ondervindt toenemende belangstelling bij ambachtelijke brouwerijen aan beide kanten van de Atlantische Oceaan.

- *Cascade* (Amerika)

Alfazuur: 4,5–7,5 %.

Is zonder twijfel de meest populaire aromahop bij de thuisbrouwers en kleine brouwerijen. Deze goed herkenbare hop wordt ook veel in Amerikaans bier gebruikt. Cascade heeft een kenmerkend citrus- tot grapefruitachtig karakter.

- *Hallertau Northern Brewer* (Duitsland)

Alfazuur: 7,0–10,0 %.

Dit is een bij thuisbrouwers veel gebruikte soort, vanwege de combinatie van zijn hoge bitterheid met een aangenaam aroma. Het is tevens een traditionele soort voor de weinige Duitse bierbrouwerijen die nog bovengistend bier maken.

Heggenrank (Bryonia cretica)

Familie

Zo op het eerste oog zou je niet zeggen dat deze klimmer lid is van de komkommerfamilie (*Cucurbitaceae*). Bij nader inzien is er toch wel een duidelijke overeenkomst. De plant heeft namelijk ranken waarmee hij zich al klimmend vasthoudt aan andere planten. Eerst zwaait de rank in de rondte, als hij weerstand voelt begint de rank vanuit het midden op te rollen. Het resultaat is een telefoonsnoer, met in het midden een slag, daar begon het winden. De ophanging aan de rank is verend en de heggenrank kan daardoor met alle winden meewaaien.

Standplaats

In het wild komt heggenrank voor in Zuid-Limburg, in het rivierengebied en in de duinen. Vooral in hagen en struwelen kun je hem vinden. Dat zegt al meteen iets over de grondsoort en de standplaats. Lichte schaduw en bij voorkeur een zandige tot licht kleiachtige bodem met wat kalk. Verder kan de plant vrij droge omstandigheden aan en heeft een voorkeur voor warmte.

Bloei

De vrij kleine, witte bloemen van heggenrank zijn mooi maar je moet er wel oog voor hebben. Heggenrank is net als hop tweehuizig, dat wil zeggen dat de mannelijke bloemen met stuifmeel en de zaadvormende vrouwelijke bloemen op verschillende planten groeien. Het blad is opmerkelijk lichtgroen van kleur, de stengels worden in een jaar maximaal enkele meters lang. Zoals alle komkommerachtigen is heggenrank een koukleum. De groei komt pas op gang in de loop van mei, als de temperatuur oploopt. Ieder jaar sterven de stengels bovengronds af, de helderrode bessen met daarin het zaad zitten vaak nog aan de afgestorven stengels. Heggenrank is een veel bescheidener groeier dan bijvoorbeeld hop, die ook ieder jaar bovengronds afsterft. Onder de grond blijft een dikke, vitale knol zitten. Hieruit loopt de plant ieder jaar opnieuw uit. De knol wordt ieder jaar groter. Meestal bereikt hij de grootte van een flinke suikerbiet, maar er zijn verhalen bekend van een opgegraven knol van een meter doorsnee.

In de tuin

Heggenrank is een slappe plant die steun nodig heeft van anderen. Groeiend tegen een muur of hek maakt de plant snel een sprietige indruk. Heggenrank voelt zich beter thuis in een struweel of heg. Vooral in een haag van bijvoorbeeld veldesdoorn groeit de plant mooi omhoog en zal aan de bovenzijde van de heg gaan bloeien.

Doordat de groei laat begint, kan de haag meestal zonder problemen in mei worden gesnoeid. Later in de zomer is het wel uitkijken geblazen, want dan wordt de heggenrank gemakkelijk mee gesnoeid. In de nazomer sterft de plant vrij snel af, maar de rode bessen blijven nog lang hangen. Overigens zijn de bessen van de heggenrank erg giftig. De mooie rode kleur maakt ze extra aantrekkelijk voor jonge kinderen. Wie een tuin heeft die door planten en kinderen gedeeld moet worden, kan daarom beter een paar jaar met de heggenrank wachten.

Vermeerdering

Heggenrank kan het beste worden gezaaid. Overplanten gaat slecht, doordat de ondergrondse knol moeilijk uit te graven is en beschadigd raakt. Is heggenrank eenmaal goed aangeslagen dan kan de plant jaren achtereen op dezelfde plaats blijven groeien.

Natuurwaarde

Het bijzondere van heggenrank is dat er enkele zeldzame insecten op af komen. Zo voedt de vrij kleine, donkere heggenrankbij zich uitsluitend met nectar uit de heggenrankbloemen. Ook komen er verschillende andere bijensoorten op af. In Zuid-Limburg komt zelfs het vegetarisch levende heggenrank-lieveheersbeestje voor. Dit elfstippelige lieveheersbeestje eet het blad. Ook een nachtvlindersoort en diverse andere insecten komen alleen op heggenrank voor. Juist zo'n plant waar ook specialisten onder de insecten op af komen is aantrekkelijk om de biologische diversiteit in de tuin te vergroten. Het is dan ook aan te bevelen om een plekje voor de heggenrank in de tuin te reserveren.



a v v n

Tekst: Machteld Klees