

Traditionele Ambachtelijke Limburgse Stroop: een authentiek Limburgs streekproduct

Historie

Ambachtelijke stroop is als huisnijverheid al eeuwenlang gemaakt in Zuid-Limburg en de aanpalende grensgebieden: het Duitse Rijnland, het Luikse land van Herve en Belgisch Limburg inclusief de daarbij horende Voerstreek. Voor kleine boeren en landlieden was stroop stoken een methode om overtollig fruit van de rond hun behuizing staande hoogstambomen te conserveren voor de winterperiode.

Wat ooit begon om in de eigen behoefte aan suiker en goedkoop broodbeleg te voorzien ontwikkelde zich in de 18^e eeuw tot loonbedrijfjes die niet alleen de stroop voor zichzelf, maar ook voor de plaatselijke markt produceerden.

In de Franse tijd, rond 1800, is onder impuls van Napoleon de teelt van suikerbieten geïntroduceerd. Vanaf toen, en allereerst in het Rijnland, werd in toenemende mate ook suikerbiet als grondstof voor de stroop gebruikt.

Groei versus kwaliteit

Einde 19^e, begin 20^{ste} eeuw ontstonden er, door de enorme bloei van de industrie in Zuid-Limburg, het Luikse bekken en in het Duitse Roergebied grotere bevolkingsconcentraties. Daardoor nam de vraag naar stroop sterk toe. Zelfs zodanig dat fabricage op grote schaal lonend werd. In die periode ontstonden stroopfabrieken. Ambachtelijke bereiding liep toen snel terug. Rond de tweede wereldoorlog waren in Zuid Limburg nog slechts een tiental ambachtelijke stroopstokerijen actief. Een dertigtal jaren later was deze ambachtelijke volkscultuur vrijwel volledig verdwenen.

Trouw aan de traditie

Gelukkig bleef de behoefte aan de stroop van vroeger bestaan. Enkele geïnteresseerden gingen in de leer bij oude meesters en namen, vlak voordat de laatste stoker zijn vuren doofde, de fakkel over.

Vanaf 1975 zijn er weer een handvol traditionele ambachtelijke stokers actief in de bereiding van fruitstropen. Ook rinse stroop, een stroop waarin fruit en suikerbieten zijn verwerkt is weer op de kaart gezet.

Presidium Limburgse Stroop

Door het officieel oprichten van het presidium Traditionele Ambachtelijke Limburgse Stroop in 2011 wil Slow Food het traditionele, ambachtelijke stroop stoken en de goede smaak van het product behouden.

In het assortiment Limburgse streekproducten neemt de traditionele ambachtelijke Limburgse stroop een oeroude en prominente plaats in. De productie neemt weer gestaag toe, waarbij de stokers die samen het Slow Food Presidium Limburgse Stroop vormen een belangrijke rol spelen.

De traditionele authentieke stroop

Want dat is de essentie: traditionele ambachtelijke bereiding. Bij voorkeur van onbespoten hoogstamfruit. Als daaraan een tekort is, is biologisch geteeld fruit, vooral vanwege een langzame groei, een goede aanvulling. In één doorlopende procesgang, worden de grondstoffen in koperen ketels gekookt, geperst en ingedikt tot stroop. In Zuid Limburg doorgaans in een verhouding van 60 % peren en 40 % appels, zonder verdere toevoegingen. Stroop past in onze tijd waarin massaal vraagtekens gezet worden bij de kwaliteit en de herkomst van ons voedsel, en de grootschalige productie daarvan. De behoefte om weer 'regionaal te eten' neemt sterk toe. Dat gaat hand in hand met een stijgende vraag naar ambachtelijke producten die, en dat geldt zeer zeker voor ambachtelijke stroop, gemaakt zijn van in de streek voorhanden zijnde natuurlijke grondstoffen.

De stroopstoker die zich van oudsher met recht vakman kon noemen – het waren bijna altijd mannen – zag, ondanks het jaarlijks wisselende aanbod aan grondstoffen, kans een consistent product te maken met een persoonlijke karakteristiek. De overdracht van die kunde, de wijze van koken en de recepturen, verliep binnen de eigen 'familietraditie'. Zelfs zo strikt, dat kenners de smaak konden herleiden tot die ene specifieke stoker.

Stroop is een authentiek op traditie gebaseerd product, met een genuanceerd smaakpalet. Door de ambachtelijke bereiding en variatie aan gebruikte peren- en appelsoorten, is de smaak, consistentie en kleur bij elke stook net iets anders. Een extra smaaktoets vormt de mate van karamelliseren van de vruchtsuikers. Ook die kan variëren. Stroop is dus geen eenheidsproduct.

Stroop stoken is een kunst en een kunde die het belang en bestaansrecht van de hoogstamfruitbomen versterkt. En daarmee is een eeuwenoude cirkel weer rond.

Het Slow Food Presidium Limburgse stroop, ingebed in Slow Food Euregio Maas-Rijn, bestaat uit de stroopstokers:

Coen Eggen/Ambachshoes | Roy Eussen/Hombourgeois
Hans & Julienne Franssen | Mart en Magiel Vandewall

Coördinator namens de Stichting Slow Food Euregio Maas-Rijn is Henk Hoogakker

