

SLOW FOOD PRESIDIUM Limburgse stroop, i.o.

Oprichtingsvergadering 31 mei 2007:

Op 31 mei 2007 hebben de volgende personen besloten tot oprichting van een Slow Food Presidium Limburgse stroop: de ambachtelijke stroopstokers Mart Vandewall, Coen Eggen en Hans Franssen en de bestuursleden van Slow Food Limburg, Mieke Crijns, Martia Tersteeg en Henk Hoogakker (Sinds medio 2008 maakt de stroopstoker Roy Eussen ook deel uit van de werkgroep). Er is tevens gesproken over het oprichten van een stichting 'Vrienden van de ambachtelijke stroop' (in 2008 is opgericht de Stichting Slow Food Euregio Maas-Rijn, waar het op te richten presidium Limburgse stroop deel van uit zal maken).

Henk Hoogakker zal mede namens Slow Food Limburg als trekker van het op te richten presidium optreden.

Verdere planning (besproken in bijeenkomst februari 2009):

Het presenteren van de Limburgse stroop en onze activiteiten in het meinumner van Slow Food Magazine.

Het organiseren van een reeks ecogastronomische tochten rondom Limburgse stroop in het najaar 2009

Presentatie van ons presidium tijdens de Salon van de Smaak Turijn 2010.

Doel presidium Limburgse stroop

Doel van het presidium is het product ambachtelijke stroop, het ambachtelijk stroopstoken en de traditionele en goede smaak van het product voor onze 'kindskinderen' te bewaren en 'actief' te houden. Kernbegrippen zijn hierbij authenticiteit, kleinschaligheid, economische en sociaal-culturele versterking, ambachtelijkheid en volksgezondheid.

Anders gesteld zijn de doelen: borgen van kennis en kunde; beschrijven achtergronden en proces; borgen van het ambacht en continuïteit, ook qua uitvoering en materialen én het vergroten draagvlak van de stroopproductie binnen te stellen kaders.

Afgeleide doelen zijn onder meer het bevorderen van de kleinschalige landbouw en van de aanplant van oude fruit hoogstamrassen (geschikt voor stroopproductie; versterking economische en landschappelijke aspecten Limburg).

Beschrijving product

Afgesproken is te komen tot een beschrijving van het product Limburgse stroop. Limburgse stroop is overigens reeds opgenomen in de Nederlandse Ark van de Smaak.

De volgende onderwerpen komen bij de beschrijving aan de orde:

- het doel van het presidium, volgens uitgangspunten Slow Food Nederland (zie boven) 'Doel presidium Limburgse stroop'.
- de historie van het stroopstoken in de Euregio Maas-Rijn in het algemeen en Limburg in het bijzonder;
- de relatie van de stroop met de regionale cultuur en tradities;
- de oorspronkelijke en de huidige productiewijze; het verschil tussen ambachtelijke en industriële stroopstokers;
- het vastleggen van stooktechnieken, waarbij het vuur het bepalend element is; het gaat hierbij om het rechtstreekse contact van het vuur met de koperplaat en de vloeistof én de beheersing van het vuur; het bepalen van de mogelijke verschillen in de smaak van stroop gestookt met hout (stof van het hout in de stroop?) of gas.
- richtlijnen voor het stoken van stroop, ook in relatie tot te benutten fruitsoorten/ -rassen; criteria zijn hierbij ook onderscheidende kwaliteit, kennisoverdracht en haalbaarheid;
- het aangeven van gradatie van 'zuiverheid van de leer' (onderscheidende kwaliteiten);
- het beschrijven van de kenmerken van de basisingrediënten, productieproces en het eindproduct (in al de diversiteiten); het gaat hierbij om het handhaven van principes, passend in deze tijd;
- de wijze waarop kennisoverdracht kan plaatsvinden;
- het beschrijven van de economische haalbaarheid (kosten en afzet), ook in relatie tot de sociaal maatschappelijke en culturele meerwaarde;
- een inventarisatie van namen en adressen van de huidige stroopstokers, betrokken verenigingen en andere relevante organisaties.

Als kernuitgangspunten zijn voorlopig vastgesteld:

- Het 'stookgebied' van de ambachtelijke stroop is de Euregio Maas-Rijn in het algemeen, met nadruk op Belgisch en Nederlands Limburg en het Land van Herve.

- Er is niet één beste stroop, maar er zijn verschillende ‘topstropen’, met name afhankelijk van de soorten fruit die worden benut en de onderlinge verhoudingen. Het is een ontwikkelde traditie.
- Bepaalde fruitsoorten geven bepaalde kwaliteiten en eigenschappen. Bepaalde oude en nieuwe boomrassen zijn zeer geschikt. Het is goed dit in kaart te brengen en vervolgens bepaalde aanplant te bevorderen.
- Het is bij het stroopstoken beter en doelmatiger om te spreken van ‘vast te leggen richtlijnen’ en niet van productietechnieken of – processen. Tevens werd gesteld dat de elementen van de procesgang gedicteerd zal worden door het proces zelf.
- Het presidium zet zich in voor het ambachtelijk stoken van stroop. Hierop hebben de vast te leggen richtlijnen ook betrekking. Die richtlijnen stellen een stroopstoker in staat om desgewenst op een winstgevende, maar ambachtelijke wijze te produceren.
- De vast te leggen richtlijnen houden rekening met het stroop stoken volgens de historische uitgangspunten (m.n. het gebruik van onbespoten hoogstamfruit en het stoken met hout) en de actuele uitgangspunten om economisch verantwoord ambachtelijke stroop te maken (m.n. het stoken met gas, e.d.). Tevens geven die richtlijnen het verschil en de grenzen aan tussen stroop van ambachtelijke en industriële stroopstokers.
- Er zijn verschillende kwaliteiten stroop. Vergelijkend met de wijnbouw kennen we ‘grands–crus’ en landwijnen.

De basis van de Limburgse stroop (‘de grand–crus’) is volgens de leden in principe: het gebruik van appels en peren in een bepaalde verhouding, bijvoorkeur hoogstam; het gebruik van koperen ketels en een direct stookproces, het gebruik van grof gezeefd, niet gecentrifugeerd sap (geeft mooier sap en betere karamelisering); een ononderbroken productieproces en geen gebruik van halffabricaten.

BIJLAGEN

Aandachtspunten bij aanvraag subsidie:

- We zijn een particuliere stichting zonder winstoogmerk.
- Wat willen we bereiken? *Formele beschrijving culinair erfgoed, de Limburgse stroop; onafhankelijk maken en beschikbaar stellen voor iedereen; het gaat om euregionaal gebonden activiteiten. Dus: borgen, openbaar maken en zorg dragen voor continuïteit.*
- Waarvoor vragen we een bijdrage en hoe past dat in het beleid van de mogelijke verstrekker?
- Hoe veilig / zeker is onze organisatie (ingeschreven bij de K.v.K., Slow Food Nederland / internationaal); met wie werken we verder samen?
- Voor wie levert een mogelijke subsidie iets op (consumenten, producenten,)?
- In hoeverre kunnen we garanderen dat met de gevraagde subsidie een structurele impuls gegeven wordt?
- Beter eerst een voorgesprek te doen , waarbij bovenstaande aan de orde komt.
- Waarderingssubsidie in kader cultureel erfgoed?

Uitgangspunten presentatie: 'Een (h)eerlijk landschap' (werktitel, voorstel Hans Franssen):

1. Fruitbomen in bloei
2. Fruitbomen vol met appels en peren
3. Fruit verzamelen
4. Kisten vol met fruit
5. Hout verzamelen
6. Ketel vullen
7. Stroopingrediënten noemen
8. Stoken, veel vuur
9. Omscheppen
10. In de pers
11. Persen en sap tonen

- 12.Terug in de ketel
- 13. Indampen, veel vuur
- 14.Stroop klaar en afvullen
- 15.Overzicht potten stroop
- 16.Etiketten
- 17.Strookhuizen en stokers