

\ Op bezoek bij Hans en Julienne Franssen op de Koulen

\ Stroop van eigen bodem!

Hans, van origine planoloog en bouwkundig ingenieur bij DSM en Julienne, van origine docente Engels en Duits wonen vanaf 1980 in het pittoreske buitengebied in een voormalige boerderij. Tijdens en nu na een drukke baan en met een agrarische achtergrond wordt rond 1990 het contrast gezocht en gevonden in het handwerk van het maken van streekeigen producten. En als je dan al beschikt over hoogstammen, voldoende ruimte en toevallig een stroopketel kan overnemen kom je bijna automatisch uit op een stroopstokerij. Buurtgenoot Harrie Kickken is niet te beroerd om een oude strooppers weer gebruiksklaar te maken. Als je dan ook nog in de leer mag bij 'stroopmeester' Mart Vandewall in Eckelrade kom je proefondervindelijk uiteindelijk uit op de Kunst van het Stroop maken.

Passie

Hans vertelt met passie over zijn enigszins uit de hand gelopen hobby, dat er in Zuid Limburg nog slechts vier ambachtelijke stroopmakers actief zijn en dat gelukkig de hang van de moderne mens meer en meer gaat naar smaak en kwaliteit van producten van eigen bodem, het terroir zoals de Franssen dat zo mooi zeggen. Hans is ook adept van de Slowfood beweging die in Limburg een eigen organisatie kent en promotie maakt voor het respectvol omgaan met eigen producten, vanaf de grond tot in de mond. Het productieproces is volledig cradle-to-cradle-proof. Afval kent Hans niet, want dat gaat als voer naar de koeien. Hout om te stoken komt uit zijn bos. De vier stroopstokers in de regio hebben het productieproces en de formule vastgelegd en deze is vervolgens als officieel Slowfood product erkend en wordt op de Salone del Gusto in Turijn komende oktober gepresenteerd als Limburgse stroop.

Sjroap

Als u dit leest zit Hans in de drukste tijd van het jaar namelijk het verwerken van de rijpe appels en peren tot een onvervalst stukje Limburgse traditie namelijk 'sjroap'.

Een arbeidsintensief proces waar je geen 9 tot 5 mentaliteit aantreft. In het seizoen worden dan ook per stooksel drie dagen van 12 uur gemaakt. Gestookt wordt vers van de boom eind september tot half oktober.

Informatie

Wanneer kunt u een proeve van bekwaamheid ervaren?

Daarvoor kunt u het beste even bellen met Hans en Julienne op telefoon 043 - 459 22 96.

En kunt u niet zolang wachten, op www.slowfoodlimburg.nl kunt u nog veel meer bijzonderheden nalezen over dit stukje onvervalste Limburgse traditie.

SMAKELIJK !!