

1. Beschrijving van de traditie

Naam van uw traditie:

Het stoken van Limburgse stroop

Geografische lokatie van uw traditie:

Zuid- en Midden Limburg

Beschrijving van uw traditie:

Limburgse stroop is onderdeel van het oorspronkelijke Limburgse cultuurlandschap en de voedselproductie. Het was en is in Nederland een unieke vorm van het conserveren van overtollig fruit voor de winterperiode. De bereiding van Limburgse stroop vereist een goede balans in het verzamelen en gebruik van appels en peren. Gevallen of geschud fruit moet direct worden verwerkt; geplukt fruit kan enige tijd worden bewaard. De betrokken stroopstokers hebben vaak eigen boomgaarden en krijgen verder fruit geleverd door andere eigenaren van hoogstamfruitgaarden in hun omgeving. Om het ambacht succesvol te kunnen (blijven) doen is een ketenbenadering noodzakelijk. De zorg van 'plantgat tot pot stroop'.

Een vereiste bij het stroopstoken is verder het gebruik van koperen ketels die in direct contact zijn met een open vuur opgewekt door hout of natuurlijk gas, vervolgens het gebruik van authentieke fruitsoorten en daaruit gewonnen sap dat alleen grof is gefilterd en een ononderbroken proces zonder toevoeging van andere ingrediënten.

De bodem van een koperen ketel (grootte:500- 1000 kg) is bedekt met een laagje water om te voorkomen dat het fruit aanbrand. De ketel wordt gevuld met alleen lagen peren en appels (+/- 500 - 1000 kg), dat alles wordt bedekt met een doek (natuurlijk materiaal, b.v. onbewerkte jute of dikke katoen). De hitte zorgt voor stoom vanaf de bodem van de ketel en dat verandert de structuur van het fruit en barst de schil binnen 4 tot 6 uur. In dit stadium van het proces moet de stroopstoker voortdurend het vuur controleren. In het begin is de hitte wat lager zodat bij het fruit de sappen vrijkomen.

Het door het kookproces ontstane fruitmoes wordt vervolgens in een houten pers gedaan. De stroopstoker legt de moes in lagen met doeken er tussen. Dat levert het meeste sap op én de droge moes is daarna makkelijker te verwijderen.

Het geperste sap wordt grof gefilterd en terug gedaan in de koperen ketel om gedurende meerdere uren (4 tot 15 uur)in te koken tot ongeveer 10 tot15% van het oorspronkelijke gewicht van het fruit.

Wanneer de stroop de juiste dikte heeft,doet de stroopstoker de stroop direct in potten. Goede stroop rijpt na (intensere smaak) en kan tientallen jaren worden bewaard.

De verkoop gebeurt merendeels direct aan huis aan particuliere gebruikers.

De volgende stroopstokers zijn nog actief en dragen de traditie: Coen Eggen/Ambachshoes, familie Roy Eussen, familie Hans Franssen-Kerckhoffs en familie Mart Vandewall.

2. Identificatie van de traditie

Kunt u beschrijven welke deelnemers en organisaties er bij uw traditie betrokken zijn:

Betrokken groep 1

De vier stroopstokers verenigd in het Slow Food Presidium Limburgse Stroop: Coen Eggen/Ambachshoes, familie Roy Eussen (zoon en vader), familie Hans Franssen-Kerckhoffs (vader en dochter) en familie Mart Vandewall (vader en zoon).

Betrokken groep 2

Stichting Slow Food Euregio Maas-Rijn, Slow Food Convivium Limburg, Slow Food Nederland, bestuur Ark van de Smaak en Slow Food International. Deze organisaties staan voor en beschermen specifieke, traditionele en ambachtelijke producten volgens de uitgangspunten 'good, clean & fair'.

Betrokken groep 3

Landschapsbeheerders, geredeneerd vanuit voortbestaan hoogstamcultuur en bijbehorend cultuurlandschap: IKL, Staatsbosbeheer Limburg, Limburgs Landschap en Natuurmonumenten

Betrokken groep 4

Stichting Ondernemend Bloesemlint, Pomologisch Genootschap Limburg, Vereniging Het Ambachshoes: deze organisaties zetten zich in voor landschapsbeheer en -ontwikkelingen. Hoogstamfruitbomen en Limburgse stroop zijn hierbij een essentieel onderdeel.

Betrokken groep 5

Culinair en cultureel geïnteresseerde consumenten, winkeliers en horeca

Betrokken groep 6

Betrokken gedeputeerde Provincie Limburg en betrokken gemeentebesturen. Hun betrokkenheid ligt vast / moet vast gelegd worden in omgevingsplannen en andere regelgevingen in relatie tot de keten stroopstoken ('van plantgat tot pot stroop'). Zij ondersteunen / faciliteren het ambacht (gewenste situatie).

Betrokken groep 7

Betrokken groep 8

Wat is in het kort de geschiedenis van uw traditie?

Ambachtelijke stroop is als huisnijverheid al vanaf de 16de eeuw gemaakt in Zuid- en Midden Limburg en de aanpalende grensgebieden: het Duitse Rijnland, het Luikse Land van Herve en Belgisch Limburg inclusief de Voerstreek.

Voor kleine boeren en landlieden was stroopstoken een methode om overtollig fruit van hoogstambomen te conserveren voor de winterperiode voor hun eigen huishouden.

In de Franse tijd, rond 1800, werd door Napoleon de teelt van suikerbieten geïntroduceerd. Vanaf toen - eerst in het Rijnland- werd in toenemende mate de suikerbiet mede als grondstof voor de stroop gebruikt en minder hoogstamfruit. Dit had nauwelijks invloed op het productieproces.

In de 18de eeuw ontstaan door de sterke groei van de bevolking loonstook-bedrijfjes in bijna ieder dorp. Ze produceerden gedurende een beperkte tijd, van oktober tot en met december.

Einde 19de, begin 20ste eeuw komen er door de sterk toenemende vraag stroopfabrieken met fabricage op grote schaal. De ambachtelijke productie loopt snel terug. Door de sterke industrialisering en urbanisering én de introductie van laagstamfruitbomen verdwijnen geleidelijk veel traditionele fruitboomgaarden. Veel lokale fruitsoorten waren gedoemd te verdwijnen. Rond de Tweede Wereldoorlog was in Zuid-Limburg nog maar een tiental ambachtelijke stokers.

Vanaf 1975 zijn weer enkele traditionele, ambachtelijke stroopstokers actief in de regio Zuid-Limburg, die onderling regelmatig contact hadden. Die waren ook sinds de negentiger jaren aangesloten bij Slow Food, een organisatie die zich inzet voor lekker, puur en eerlijk voedsel. Zo is het initiatief ontstaan om het productieproces 'van plantgat tot pot stroop' duidelijk vast te leggen. In dat verband zijn ze sinds 2006 verenigd in het Slow Food Presidium Limburgse Stroop. Naast de Limburgse stroop (60% peren en 40% appels) is er de meer zoetere variant (80% peren en 20% appels) en de 'rinse appelstroop' (appels met - afhankelijk van het lokale of familierecept- 20 tot 50% biologische suikerbieten).

Verder worden in het kader van landschapsbeheer weer hoogstamgaarden met de oude fruitrassen aan gepland. Een negatieve invloed heeft wel de strengere arbeidswetgeving. De vraag naar traditionele, ambachtelijke stroop neemt de laatste jaren duidelijk toe.

Hoe is de traditie in de loop der tijd veranderd?

Vanaf 17de eeuw stroopstoken thuis voor eigen gebruik en in kleinschalige stroop stokerijen (18de eeuw). Begin 20ste eeuw verandering naar industriële productie én minder ambachtelijke stroopstokers. Industriële producenten gebruiken blends, halffabricaten en meer suikerbieten en fruit van grootschalige fruitteelt. Verhitting door stoom. Ambachtelijke stroopstokers maken bij voorkeur gebruik van onbespoten hoogstamfruit, kennen een ononderbroken proces en verhitting door middel van open vuur.

Wat zijn de onderdelen van de traditie?

Verkrijgen fruitsoorten van traditionele hoogstamfruitbomen (in eigendom en via derden in omgeving) en kennis van meest geschikte fruitsoorten. Het mee in standhouden van hoogstamweiden. Het stookproces. Het mede in standhouden van traditionele productiematerialen en zorg voor ambacht stroopstoken. Door kennis en gebruik van bepaalde fruitsoorten ontstaat een eigen zoet-zuur-balans en genuanceerder smaakpalet. Verkoop in directe omgeving en -breder- gastronomische toepassingen.

Welke onderdelen wilt u doorgeven aan volgende generaties?

Het totale proces in samenhang.

Op welke manier is de kennis over uw traditie vastgelegd?

- In eigen archieven van de aangesloten stroopstokers;
- Production protocol Slow Food International;
- Bestuur-archief secretaris Presidium;
- Familierecepten;
- Via de Vereniging Het Ambachshoes, die mede als doelstelling heeft het in stand houden van het ambacht stroopstoken. In dit kader doen zij aan educatie en opleiding 'on the job'.

Waaruit bestaat uw archief?

Bestuursnotulen.

Waar wordt uw archief bewaard?

- Eigen archieven aangesloten stroopstokers
- Bestuurs-archief Presidium

Waaruit bestaat uw collectie?

De collectie bestaat uit stookketels, persen, e.d. bij de individuele stokers. Het geheel wordt benut in het lopende proces.
Verder bestaat de collectie uit foto's, films, krantenknipsels, folders, boeken en familierecepten.

Hoe is de zorg voor uw collectie geregeld?

Op dit moment gebeurt dit individueel. Het gaat hierbij om het onderhoud van de authentieke productiemiddelen.

3. Bescherming

Wat heeft uw traditie voor u voor betekenis?

- In Limburg ben je dagdagelijks opgegroeid met stroop en gewoon het gevoel van die eigen smaak.. De oorspronkelijke mooie smaak van stroop is door de commercialisering van de productie afgevlakt.
- De hoogstamboomgaarden zijn één van de belangrijkste landschappelijke en culturele identificatie-factoren van Zuid- en Midden Limburg. Die dreigden verloren te gaan (fruit en bomen).
- Onze stroop is nog zo puur en natuurlijk en met een genuanceerd smaken-palet. Onze kinderen en kleinkinderen moeten hiervan kunnen blijven genieten.
- Het plukken of schudden van fruit en de langzame, tijdrovende verwerking zorgt voor een bijna contemplatieve ervaring.
- Het ambacht vraagt veel vaardigheden en expertise en dat geeft een enorme bevrediging.

Waarom zouden jongere generaties uw traditie willen overnemen?

Bij de jongere generaties zie je weer een heroriëntatie op het dagelijks leven. Puur en smaakvol voedsel wordt weer een wezenlijk onderdeel daarvan, evenals het daarbij behorende cultuurlandschap. Zij zijn meer en meer bereid zich daar ook zelf voor in te zetten (individueel en in georganiseerd verband).

Hoe wordt nu uw traditie doorgegeven naar volgende generaties?

Door volgende generaties binnen onze eigen kring bij het proces te betrekken. Het gebeurt resp. middels de Stichting Ambachshoes (Coen Eggen, e.c.), van vader op zoon (Mart Vandewall en Roy Eussen) en van vader op dochter (Hans Franssen-Kerckhoffs). De opleiding gebeurt in de vorm van een meester- gezel relatie. Verder werken we aan uitbreiding van het aantal stroopstokers buiten deze kring. We zijn gestart met het streven om een vijfde stroopstokerij vorm te geven met daaraan gekoppeld opleidingsplekken in bredere zin in samenwerking met een landgoedeigenaar met horecavoorzieningen. Die zouden dan weer gekoppeld moeten zijn aan bestaande opleidingsinstituten als Cita Verde, Hogeschool Zuyd en de HAS.

Wat zijn de knelpunten in de overdracht naar volgende generaties?
Baseer deze op de Sterkten-Kansen-Zwakten-Bedreigingen analyse.

- Het behouden en overdragen van de kennis van het ambacht.
- Het toetsen en begeleiden van geïnteresseerden, waarbij zij zelf wel de eigen verantwoordelijkheid als ambachtslieden moeten pakken. Er is een gebrek aan opvolging en opleiding(-splekken).
- Het intensieve arbeidsproces, strenge arbeidswetgeving en de relatief geringe verdiensten.
- Bij overname activiteiten door derden niet alleen kennisoverdracht, maar ook van het productie-equipment.
- Europese wet- en regelgeving in relatie tot ambachtelijke en traditionele productie.
- Huidige generatie is minder geworteld in of verbonden met het landschap en de lokale kleinschalige voedselproductie.

Welke stappen zijn er in het recente verleden ondernomen om deze knelpunten op te lossen?

- Oprichten van het Presidium Traditionele en ambachtelijke Limburgse Stroop met en onder toetsing van Slow Food International / Bra.
- Mede oprichten van de Stichting Ondernemend Bloesemlint.
- Omgevingsvergunning regelen in overleg met lokale overheden (b.v. door opnemen activiteiten in bestemmingsplan). Dit geldt met name voor de stroopstook-activiteiten van Het Ambachhoes en Mart Vandewall.
- Het organiseren van speciale acties met o.m. ANWB (o.m. leren snoeien van fruitbomen), serviceclubs en instituten voor beperkt inzetbaren.

Welke maatregelen gaat u op korte termijn ondernemen om deze knelpunten op te lossen?

- Samenwerking voorbereiden en starten met specifieke gemeentelijke overheden.
- Kijken naar samenwerkingsverbanden met andere organisaties en ondernemers, die in onze kolom ('van plantgat tot pot stroop') actief zijn.
- Bekijken mogelijkheden om het stroopstoken onderdeel te laten zijn van een totaal (toeristisch) product.
- Positioneren van onze stroop als een seizoensgebonden topproduct, dat geleverd kan worden in een beperkte, goed beschikbare, oplage.
- Het professionaliseren en toegankelijk maken van onze collectie.

Wat moet er op langere termijn gebeuren om uw traditie levensvatbaar te houden?

- Continuering landschapsbeheer.
- Actieve continuering activiteiten Slow Food Presidium Limburgse Stroop
- Actieve participatie in Stichting Ondernemend Bloesemlint.
- Het voorbereiden en opstarten van een opleidingstraject gekoppeld aan nieuwe ambachtelijke stroopstokerij (-en) met leerlingwerkplekken.

4. Plaatsing op de Nationale Inventaris Immaterieel Cultureel Erfgoed in Nederland

Wat betekent het voor uw traditie om op de Nationale Inventaris Immaterieel Cultureel Erfgoed in Nederland te komen?

- Erkenning van het ambacht 'traditioneel en ambachtelijk stroopstoken'.
- Helpen bij het verkrijgen van noodzakelijke faciliteiten van overheden en relevante organisaties.
- Door deze erkenning wordt de strenge regelgeving voor ambachtelijke productie eerder ter discussie gesteld. Er zou verschil moeten zijn m.b.t. eisen die worden gesteld tussen traditionele en ambachtelijke producenten enerzijds en industriële producenten anderzijds.

Wat zijn de voordelen?

- Erkenning van de traditie.
- Betere acceptatie van het ambacht en wervingsmogelijkheden om combinaties (mensen en middelen) te bewerkstelligen.

Wat zijn de nadelen?

Er zijn geen nadelen.

Hoe gaat u de voordelen benutten?

- Publiciteit genereren.
- vergroting van het sympathie-kader.
- Uitbreiding aantal stroopstokerijen en opleidingen stroopstoken voorbereiden en plannen en ondersteuning diverse aanvragen in relatie tot het ambacht stroopstoken.

Hoe gaat u de nadelen oplossen?

Niet van toepassing

5. Acties

Welke acties gaat u de komende twee jaar concreet ondernemen om uw traditie levensvatbaar te houden?

1.

- Actievere deelname aan het jaarlijks terugkerende evenement Limburgs Preuve Festival op het Buitengoed Vaeshartelt. Wij zijn overigens al in het organiserend stichtingsbestuur vertegenwoordigd.
- Gericht benutten mogelijkheden Stichting Ondernemend Bloesemlint. Wij waren bij de oprichting betrokken en zitten in het bestuur.
Bekijken mogelijkheden om het strookstoken onderdeel te laten zijn van een totaal toeristisch product (geven van excursies en houden van inleidingen).

2.

Samenwerking voorbereiden en starten met de gemeente Eysden-Margraten . Die wil zich profileren als fruitgemeente. Dat initiatief kunnen wij versterken en daardoor ook onze doelstellingen.
Hieraan gekoppeld onderzoeken naar mogelijkheden opleidingstraject stroopstoker ook met hen op te zetten.

3.

Positioneren van onze stroop als een seizoensgebonden topproduct, dat geleverd kan worden in een beperkte oplage (op+op). Er zijn natuurlijke grenzen.
Zorgen voor beschikbaarheid - naast aan huis bij de betrokken strookstokers- op één fysieke of webomgeving vanaf 2016 in overleg met Slow Food Nederland.
Het koppelen van het (betaalde) verhaal en de beleving achter het product in een (toeristisch) totaalpakket.

4.

Kijken naar mogelijke samenwerkingsverbanden met andere organisaties en ondernemers op het gebied van traditioneel en ambachtelijk stroopstoken.

5.

Het professionaliseren en toegankelijk maken van ons archief. Onder meer door mogelijke samenwerking met opleidingsinstituten als de Hogeschool Zuyd en de HAS (studenten-projecten). Een plan van aanpak hiervoor is voorzien oktober 2015.
Nog pro-actiever inhaken op publicitaire mogelijkheden in de diverse media (zie kranten- en andere knipsels).

6. Bijlagen

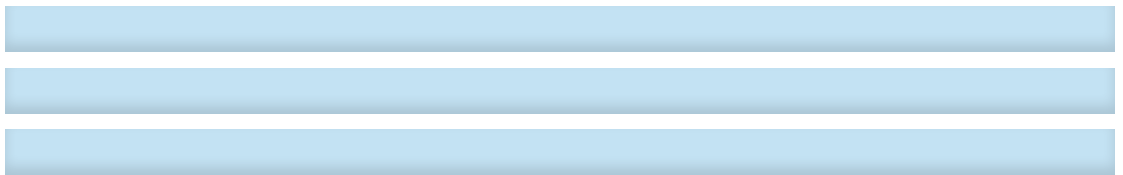
Sterkte-Zwakte-Kansen-Bedreigingen analyse

Literatuurlijst

Foto's

Korte film

Anders



Three horizontal blue bars representing input fields for the 'Anders' category.

7. Bijlage 1 Sterkte-Zwakte-Kansen-Bedreigingen analyse

Wat zijn de sterke punten van uw traditie?

- Vastleggen en behouden van de goede smaak.
- In stand houden totale keten van gegevens, te beginnen met landschap, cultuur-historie, eetcultuur (gastronomie) en streek-identiteit.
- Lange culinaire traditie, die ook nu weer actief wordt opgepakt.
- Grote waarde voor de regio. Dat blijkt o.m. uit de jaarlijkse bloesem-tochten georganiseerd door o.m. Stichting Ondernemend Bloesemlint en het IKL. Aandacht voor het behoud van het Limburgse landschap en met name de hoogstamfruitgaarden.

Wat zijn de zwakke punten?

- Gebrek aan opvolging en opleiding (-splekken).
- Het stroopstoken is zeer arbeidsintensief en levert een relatief geringe verdiensten op, de noodzaak van specifiek gereedschap en de afhankelijkheid van de het seizoenen.

Wat zijn de kansen?

- De groeiende maatschappelijke interesse van een groter wordend publiek.
- Behoud typisch cultuurlandschap van de regio met onder meer traditionele fruitboomgaarden.
- De toenemende belangstelling voor regionale en lokale producten.

Wat zijn de bedreigingen?

- Verval van de hoogstamfruitgaarden door gebrek aan vakkundig onderhoud.
- Onvoldoende aandacht voor economische, cultuurtechnisch en maatschappelijk belang kleinschalige land- en tuinbouw van gemeentelijke en met name provinciale overheden
- Europese regelgeving in relatie tot ambachtelijke en traditionele productie.
- Huidige generatie is minder geworteld in of verbonden met het landschap. De kennis van het fruit is bijvoorbeeld nauwelijks nog aanwezig. Ze lijken ook een gebrek aan tijd te hebben en moeite met prioriteringen.
- Problemen op het gebied van wet- en regelgeving, b.v. met het oogsten van het fruit. Dit is fruikend voor het ambacht/ de traditie.