



Dampende ketels, knetterend houtvuur en de zoete geur van fruit. Het ambacht van Limburgse stroop maken, was op sterven na dood, maar krabbelt langzaam op. Roy Eussen houdt in Hombourg de traditie in ere. Tot begin november is zijn *sjroapes* open voor publiek.

‘Stoken is vakantie in mijn hoofd’

DOOR RON LANGENVELD

Als de dood is hij dat een verdwaalde rotte peer op de bodem van de grote koperen ketel belandt. „Dat wil je niet meemaken”, verzekert Roy Eussen (42), terwijl hij alle verdachte exemplaren uit de kratjes sorteert. Het is desondanks wel eens misgegaan. „Pas als het te laat is, ruik je: foute boel.”

Wie thuis wel eens een pannetje met appelpartjes voor bij de balkenbrij of bloedworst heeft laten aanbranden, weet waar Eussen over praat. Zwartegeblakerde ellende, maar dan in het groot. „Dan kan ik met de schop de ketel in om de boel eruit te bikken en ben je een paar uur aan het schuren.” Om die reden gaan de kratjes met peren ook altijd op de bodem van de ketel en de stekers daar bovenop. „Zoet brandt minder snel aan dan zuur”, verklaart hij de volgorde. En daarom ook loopt Eussen de hele dag snuffelend als een jachthond door de stokerij achter zijn huis in het Belgische Hombourg. De oren gespist of het fruit nog wel voldoende borrelt en loerend naar de dikte van de opstijgende damp. Om waar nodig op de rem te trappen of het proces met een paar stukken brandhout een zetje te geven.

Familietraditie
Eussen weet waar hij over praat. Als klein jochie zat hij al met een stok in het houtvuur te porren, terwijl zijn vader Lei in Wijlre stroop stookte in de stoukoude ketels. „Een familietraditie die al zeven generaties terug gaat”, vertelt hij. Via nonk Pierre in Banholt kwamen de stokerij met toebehoren én de bijbehorende kennis bij hen in Wijlre terecht. En al op zijn vijfde ging Eussen bij zijn vader in de leer. „Het proces op zich is

simpel.” Als hij rondleidingen geeft, vat hij het altijd kort en bondig samen. „Je kookt fruit kapot, perst het sap eruit en kookt dat vervolgens in tot je stroop hebt. Meer is het niet.” Maar oh, wat bleek het lastig om dat goed onder de knie te krijgen. Om het vuur op de juiste temperatuur te houden, de pers niet te forceeren en ervoor te zorgen dat de stroop niet te vroeg, maar zeker ook niet te laat van het vuur gaat.

Heerlijk

Drie jaar duurde het voordat Eussen dat in de vingers had en hij als bijbaantje het stoken van zijn vader overnam. In 2003 verhuisde de stokerij mee naar zijn nieuwe woning in Hombourg, bezuiden het Heuvelland. „Ik vind het heerlijk om te doen”, verklaart hij zijn liefde voor het familieambacht. „Nog steeds.” Jarenlang gingen al zijn vakantiedagen bij KPN, waar Eussen destijds werkte als storingsmonteur, op aan het stoken. „Voor

mijs is dit twee maanden lang vakantie in mijn hoofd”, zegt hij met een brede lach. Desondanks wordt deze ochtend al snel duidelijk waarom traditioneel op hout gestookte stroop bijna het loodje legde en grote stroopfabrieken de productie van de zwarte zoetheid in de vorige eeuw overnamen. Wat een arbeid! Om zes uur ’s ochtends giet Eussen in het pikdedonker de eerste emmer fruitpulp in de houten pers en gaat de vlam aan onder de ketels. Om negen uur vanavond zal hij na een lange dag bikkelen voor de laatste keer het vuur oppoken, terwijl in de kelder onder zijn woning de potjes met kersverse appel-perenstroop staan te koelen. En dat dik twee maanden lang, zeven dagen per week. „Aan het eind van het seizoen ben ik altijd een kilo of vijf lichter”, zegt hij over de inspanningen.

Ontuisterend

Des te ontuisterender is het om te zien hoe weinig stroop al dat werk uiteindelijk oplevert. „Zo’n zevenhonderd kilo fruit”, zegt Eussen over de inhoud van de ketel. Afkomstig uit hoogstamboomgaarden in Eckelrade, Gronsveld, Epen, Mechelen en het Land van Herve. „Daar blijft uiteindelijk zo’n zeventig kilo stroop van over.” Het is dat Eussen het beschouwt het als een hobby. „Een uit de hand gelopen hobby”, geeft hij toe. Want met een prijs van 4,50 euro per potje zijn de gewerkte uren, het verstookte hout en de vergoeding voor het fruit bij lange na niet gedekt. „Als ik dat allemaal moet meetellen, kan ik beter stoppen. Dan moet ik een tientje per potje vragen. Dat is niet reëel. Het moet ook leuk blijven.”

Visitekaartje

Vande de stroop is voor Eussen ook een leuk visitekaartje voor de vakantiewoningen en het vergadercentrum Hombourgeois dat hij bij

Bezoek aan stroopstokerij

Zelf zien hoe ambachtelijke Limburgse appel-perenstroop gemaakt wordt

Dat kan bij stroopstokerij Hombourgeois van Roy en Jocelyne Eussen in het Belgische Hombourg. Een rondleiding door de stokerij duurt ongeveer anderhalf uur en kost 7 euro per persoon. Aan het eind van de rondgang krijgen bezoekers een potje stroop mee.

Voor informatie en reserveringen: www.hombourgeois.eu



Handenarbeid pur sang, bij Roy Eussen wordt stroop gestookt zoals dat honderden jaren geleden al gebeurde. FOTO'S JOHANNES TIMMERMANS

de oude watermolen van Hombourg samen met zijn vrouw exploiteert. „Mede daardoor is het voor ons wel interessant. De bezoekers van de vakantiewoningen gaven tevens de aanzet voor de rondleidingen die Eussen sinds een paar jaar verzorgt. „Mensen kwamen kijken wat ik hier aan het doen was. En dan was ik het toch al aan het uitleggen.” Met een film, een rondleiding en een proeverij is dat een activiteit geworden die het afgelopen jaar maar liefst 5000 bezoekers trok. Een record.

Muziek

Die groeiende toeloop bij Eussen geeft volgens Henk Hoogakker, voorzitter van het Slow Food Presidium Limburgse Stroop, wel aan dat er weer muziek zit in ambachtelijke Limburgse stroop. De

vier overgebleven traditionele Limburgse stokers verenigen zich een aantal jaren geleden in het presidium om zo het voortbestaan van het ambacht te verzekeren en hun stroop beter onder de aandacht te brengen. Het belangrijkste wapenfeit was de erkenning van ambachtelijk stroop als nationaal immaterieel erfgoed enkele jaren geleden. „Maar er zijn nog plannen genoeg”, verzekert Hoogakker. Net zoals bij Eussen leeft bijvoorbeeld ook bij stroopstokerij VandeWall in Eckelrade het voor-nemen om op termijn met rondleidingen meer bekendheid aan traditionele stroop te gaan geven. En met de oprichting van de vereniging „Vrienden van de Limburgse Stroop” hoopt het presidium nieuwe vrijwilligers bij

het stoken en de randactiviteiten te betrekken.

Spannend

Bij Eussen is het moment suprême aangebroken. „Nu gaat het spannend worden”, waarschuwt hij. De laatste emmer sap is bezig om in te koken. „Binnen nu en tien minuten moet de stroop klaar zijn.” Partner Jocelyne wordt erbij geroepen om te assisteren. „Als de boel karamelliseert, bakt alsnog alles aan”, zegt hij, terwijl hij met een stok door de ketel roert en aan de afvallende druppels beoordeelt of de gewenste dikte al bereikt is. „Ben je te vroeg, dan stijft de stroop straks onvoldoende op.” Te laat, dan is het einde oefening. „Dat is een kwestie van seconden.” Maar het gaat goed vandaag. Op commando



“JE KOOKT FRUIT KAPOT, PERST HET SAP ERUIT EN KOOKT DAT IN TOT JE STROOP HEBT, MEER IS HET NIET.”

Roy Eussen

hijst vrouwlief de ketel van de vlammen, „Perfect”, klinkt het even later als Eussen met een koperen lepel de stroop in een emmer giet. De kinderen van Eussen blijken overigens te beschikken over een soort sensor die registreert wanneer de stroop klaar is. Niks leuker dan met een vinger de nog warme stroop uit de ketel te likken namelijk. „Mmm”, laat dochter Fleur (10) weten met een vinger in haar mond. Soms helpen de kids al mee met het vullen van de potjes. Qua opvolging lijkt het sowieso wel goed te zitten. „Ja, later wil ik wel stroopstoker worden”, laat zoon Sjoerd (8) weten op de vraag van zijn vader. Al zal dat wel moeten wachten tot hij zijn voetbalambities heeft ingelost. „Eerst word ik proftvoetballer!”