



”DE BONGARD”

Stroop stoken op ambachtelijke wijze

door Leo Eussen

op dinsdag 3 februari om 20.00 uur
in de zaal van Partycentrum Oud Zumpelveld aan de Irmstraat 23 te Simpelveld.

De oud-Simpelveldenaar Leo Eussen geeft een lezing, geïllustreerd met films over het stoken van stroop op de oude ambachtelijke wijze. Dit stroop stoken is een eeuwenoud ambacht, dat door veel boeren naast het boerenbedrijf erbij werd uitgeoefend. Dat geldt ook voor de familie die de presentatie verzorgt. Hier wordt dit beroep al zeven familiegeneraties lang nog steeds uitgeoefend. Eerst waren dat vijf generaties voorouders tot en met ‘oom’ Pierre Deckers en nu al twee generaties Eussen: te weten de spreker Leo en vanaf 2001 zijn zoon Roy Eussen. Deze laatste is lid van de stichting Slow-Food, die het bereiden van biologische producten op de oude traditionele wijze promoot. Roy Eussen vervaardigt de traditionele stroop in zijn stokerij in Hombourg (B.).

De lezing over de historie en actualiteit van het stroop stoken wordt toegelicht met twee films: de eerste handelt over ‘oom’ Pierre Deckers in het ‘Sjroepes’, in 1978 opgenomen voor de serie ‘Van gewest tot gewest’. De tweede film toont het vele werk en het productieproces om in anderhalve dag van appels en peren stroop te bereiden. Hierin zien we Leo’s zoon Roy aan het werk. De avond wordt afgesloten met een proeverij van de echte biologische zeem uit Hombourg.

Voor leden is de toegang gratis, van niet-leden wordt een bijdrage gevraagd van 2 euro.

- Heemkundevereniging De Bongard Simpelveld-Bocholtz



Van appels naar stroop: een ambachtelijk proces.