



Die 4.200 Seelen-Gemeinde Aubel ist aus kulinarischer Sicht bekannt für ihren Käse, ihr Bier und ihren Sirup.
Fotos: Klaus Schlupp

Mehr als Saft ist in Sirup nicht drin

In zwölfter Generation produziert die Familie Nyssen in Aubel aus Birnen und Äpfeln köstlichen Sirup. Verwendet werden für das Kraut ausschließlich Früchte von Streuobstwiesen. Weder Zucker noch Konservierungsstoffe kommen in den Kochtopf.

VON KLAUS SCHLUPP

Die Größe entspricht gerade einmal einem Einfamilienhaus. Auch von außen ist die „Siroperie Artisanale d'Aubel“ eher unscheinbar. Und das, wo das Produkt zum Herver Land gehört, wie kaum ein anderes.

Der Sirup aus Aubel gehört zum Herver Land wie kaum ein anderes Produkt.

Sirup ist unverzichtbar für Lütticher Bouletten, ein leckerer Brotaufstrich für das Frühstück, Zutat für Kuchen und Nachtisch, eine wichtige Beilage zum Herver Käse, die Brauerei Grain d'Orge in Homburg braut ihn sogar in das Bier „La Herveoise“ ein.

Antoine Nyssen gehört einer traditionsreichen Sirupkocherdynastie an. In zwölfter Generation kochen die Nyssens aus Birnen und Äpfeln die Spezialität. Auch die Generationen zehnte und elfte sind noch fleißig dabei. Großvater Joseph hat die Fabrik gebaut, und Vater Claudy hat die Produktpalette um Apfelsaft und Konfitüre erweitert.

Stolz zeigt der 22-Jährige den Besuchern aus Frankreich, der Wallonie und Flandern den Weg, den Äpfel und Birnen machen, um Sirup zu werden. Der Betrieb legt Wert darauf, ausschließlich Früchte von Streuobstwiesen zu verwenden. „Die Früchte haben mehr Säure und mehr Aroma“, sagt Nyssen. Außerdem ist es landschaftserhaltend und umweltfreundlich. Oft schütteln die Bauern die Bäume. Das heißt, die Landwirte brauchen einen genauen Termin bei den Nyssens, damit das Obst schnell in die Produktion

kommt. Früchte bekommen durch das Schütteln auch gerne einmal einen Katsch mit. Das spielt aber für den Sirup keine Rolle, solange das Obst zeitnah im Kessel landet. Im ersten Raum zeigt Antoine Nyssen riesige Behälter.

Wenn im September und Oktober Sirupsaison ist, dann kommen oben 80 Prozent Birnen und 20 Prozent Äpfel hinein, die dort zu Mus gekocht werden. Das Mus, bzw. die zerkochten

Früchte landen dann im Nachbarraum in der Presse. Auch die geht bis unter die Decke. Daraus kommen dann Saft und die sogenannte Pulpe, die Feststoffe der Früchte. Es sind bräunliche trockene Platten. Auch die werfen die Nyssens nicht einfach weg, sondern geben sie an die Milchbauern, die sich über das gesunde Futter für ihre Kühe freuen. Mehr als Saft ist im Sirup nicht drin. Weder Zucker noch irgendwelche Farb- oder Konservierungsstoffe und andere Zusät-

ze sind enthalten. Das braune Gold des Herver Landes hält sich auch so Jahrzehnte bei Zimmertemperatur.

Robert Spielmann aus dem lothringischen Bitsch (frz. Bitche) unmittelbar an der Grenze zur deutschen Pfalz ist mit der ganzen Familie gekommen. „Die Führung ist sehr familienfreundlich“, sagt er in seinem kehligen Lothringendeutsch. Der Fernfahrer macht mit seiner Familie bewusst Urlaub in Sippnaeken. „Die Kinder sollen einmal andere Kul-

turen sehen, und hier treffen Deutschland, Belgien und die Niederlande aufeinander“, sagt der Lothringer, der mit seinen Kindern ausschließlich den deutschen Heimatdialekt spricht. Neben der Presse stehen zwei große Kupferkessel, in denen die Nyssens ihren Saft zu Sirup einkochen. Hier ist das Gefühl und das Können gefragt. Bleibt der Saft zu lange im Kessel, schmeckt der Sirup verbrannt, kommt er

zu früh vom Feuer, stimmt sie Konsistenz nicht. Eine halbe Tonne Sirup pro Tag kommt in der Saison aus den Kesseln.

Eine halbe Tonne Sirup pro Tag kommt in der Saison aus den Kesseln.

Pro Saison sind das 50 Tonnen.

Antoine Nyssen zeigt einen Film, der den Weg des Sirups vom Baum bis hin zum abgefüllten Produkt zeigt. Die Abfüllung in Plastiktöpfchen läuft teils maschinell, manche Behälter aber muss Mutter Nyssen mit der Hand auffüllen. Dass die Sirupsaison auf zwei Monate beschränkt ist, heißt aber nicht, dass die Nyssens den Rest des Jahres auf der faulen Haut liegen. „In der übrigen Zeit kochen wir Konfitüren, machen Saft und liefern den Sirup an die Kundschaft aus“, sagt Antoine Nyssen. Und dazu kommt ja auch noch der lästige Papierkram, der eben sein muss.

Doch jetzt steht das Wesentliche an. Antoine Nyssen macht ein Töpfchen auf, und alle dürfen probieren. Nur Margot aus Gent ist nicht so ganz begeistert. „Die steht nur auf Schokolade“, sagt die Mutter der Neunjährigen. Aber vielleicht ändert sich der Geschmack ja auch, wenn sie größer ist. Die Erwachsenen jedenfalls sind begeistert und kaufen gerne Sirup, Apfelsaft und Konfitüren.

Führungen durch die „Siroperie“ werden immer samstags um 11 Uhr in allen drei Landessprachen angeboten. Gruppenführungen zu anderen Zeiten können unter Tel. 087/68 75 45 angemeldet werden.



Antoine Nyssen führt die Gäste der Führung durch den Familienbetrieb.



In den riesigen Behältern wird das Mus aus 80 Prozent Birnen und 20 Prozent Äpfeln hergestellt.



Die Familie Nyssen hat nicht nur Sirup, sondern auch Konfitüren und Säfte im Sortiment.