



International Association of Travel and Tourism Professionals
Founded 1934 - Formation Date NL & B Limburg 1/4/1949 -
Club n°47
Goedgekeurd Nederlands Koninklijk Besluit van 20/9/1966
www.skallimburg.org / www.skal.org



Dinsdag 4 december 2018: Business bezoek:

CIDRERIE STASSEN in AUBEL.

Een unieke kans om kennis te maken met de wereld van de ciders!

Gevolgd door:

"STASSEN CIDRES – DINER" IN DE GERARDUSHOEVE te EPEN

Met enkele boeiende sprekers

Beste Skållegae, partners en genodigden,

Skållega **Bert Salden** is gekend als culinair journalist in relatie met toerisme en is o.m. hoofdredacteur van "Gastvrij Magazine", schrijver van culinaire bijdragen voor diverse periodieken in binnen- en buitenland e.a. Hij publiceerde eveneens boeken over gastronomie en streekproducten uit Limburg. Bert (www.nieuws2bertsalden.nl / tel.043-8519706) is de organisator van de dag en dank zij zijn beroepsconnecties bezoeken we:

Cidrerie Stassen - Aubel: wereldwijd innovator en de grootste ciderfabrikant op het vasteland
*Het is nauwelijks bekend, maar de Euregio Maas-Rijn kent een uniek streekproduct: **appelcider**. Jillz, Apple Bandit, Strongbow en veel meer vinden hier hun oorsprong als streekproduct bij de appels van de Vallei van Aubel.*

In deze groene natuur ligt het wereld-innovatiecentrum voor ciderproducten voor de Heineken groep. Cidrerie Stassen creëert nieuwe ciderproducten, past de smaken aan de behoeften per land aan en ontwikkelt deze verder. De eerste charges gaan meestal vanuit Aubel de wereld rond. Bij succes worden in de landen zelf collegabedrijven opgezet, met de kennis van Aubel. Stassen is in Aubel goed voor 110 directe arbeidsplaatsen en 400.000 hectoliter edele ciderproducten per jaar. Er worden meer dan 50 nieuwe cidervarianten per jaar ontwikkeld in het speciale laboratorium, in eerste charges van 20 liter en vervolgens van 1.000 liter.

De Vallei van Aubel heeft van nature het ideale klimaat voor appels. De per land andere gewenste cidersmaak wordt bereikt door een mix van meer dan 350 appelrassen, waaronder culinaire varianten als JonaGold, Elstar, Royal Gala en Boskoop en bitterzoete varianten als Ellis, Harry Master Jersey, Dabinett en Major. Voor het nieuwste succes Cuvée Rosé zijn zojuist 20.000 extra bomen geplant die een door en door rode appelvariant leveren.

Stassen beschikt over 150 hectare appelbomen onder eigen beheer, goed voor 5.000 tot 6.000 ton appels in de Vallei van Aubel, het Land van Luik en de Franse Ardennen. Er wordt in september, oktober en november geoogst, dag en nacht. Dat gebeurt door het schudden van de bomen, waardoor alleen de rijpe appels naar beneden vallen, waarna ze worden geraapt. Het verse sap wordt meteen verwerkt of 8x geconcentreerd en opgeslagen voor latere verwerking. De natuurlijke fermentatie duurt 10 tot 15 dagen, op een temperatuur van 18 tot 22 graden, waarna het product tweemaal wordt gefilterd en verpakt.

Naast "wereldciders" maakt Stassen nog streekproducten uit streekappels, zoals mousserende ciders (Stassen Cuvée Grand Cru, Stassen Cuvée Brut en Stassen Cuvée Red), stille ciders (appelwijn: Cidre Blanc sec en Cidre Doré, demi-sec), Cidre de Glace (ijswijn op ciderbasis) en

Abbey Ciders, vergelijkbaar met abdijbier (Cidre d'Abbaye du Val Dieu Blond en Brune). Daarnaast is er het wereldassortiment, waartoe Apple Bandit (in vele landen met eigen smaken) Jillz en Strongbow behoren, maar ook bijvoorbeeld Blind Pig (populair in de cocktailmarkt met rum) en Old Mout Gold (te combineren met kiwi en lemoen).

Programma:

- We worden die 4^{de} december **om 16.00 uur** verwacht bij de **Cidrerie Stassen, Rue de Kan 7, Aubel**, zo'n 20 minuten van Maastricht. We krijgen een korte introductiefilm en een proefglasje, waarna we de fabriek bezoeken. We sluiten af met een cider tasting.



- Na het bezoek aan Stassen gaan we om 17.30 uur voor een diner met Stassen ciders naar de **Gerardushoeve**, Julianastraat 23 in Epen (Nederlands Limburg). Hier worden we **ca. 18.00** ontvangen door **gastheer Eugène Vaessen** (kandidaatslid Skål).

Tijdens de avond voorzien we volgend:

Dat TEFAF in Maastricht blijft is te danken aan hard werk van twee mensen: Mattie Kaelen van de provincie Limburg en directeur Rob van de Wiel van MECC Maastricht. TEFAF verlangde tal van faciliteiten. Alleen deze twee mensen realiseren die, niet de gemeente Maastricht. Ze willen daar graag een keer over praten voor SKÅL.

Het aperitief genieten we uit de clubkas, voor het diner rekent iedereen € 45,- af.

Meld je snel aan!

Het Bestuur

De deelnemende Skållega's dienen zich, liefst per kerende, aan te melden (vermelden al dan niet met partner of als men alleen aan een deel participeert) bij Jacques Collen. Dit kan via jacques.collen@skynet.be [tel. 00/32/(0)11/227345 gsm: 00/32/(0)476/25 36 38].