nieuws

Zesde generatie houdt Loonse strooptraditie recht

nieuws

Met de hulp van zijn drie broers, zijn vader en een paar jobstudenten wil Raf Blues de familietrots in ere herstellen. In 1843 begonnen de gebroeders Blues met de productie van Loonse Stroop. Raf Blues, zesde generatie, wil die traditie voortzetten en denkt aan de bouw van een nieuwe productievestiging. De huidige vestiging, de oude stroopfabriek van Borgloon, won in 2007 nog de ‘Monumentenstrijd’ van Canvas, maar voldoet vandaag niet meer aan de eisen van een modern bedrijf.

16 JULI 2015 – LAATST BIJGEWERKT OM 14 SEPTEMBER 2020 14:31

Lees meer over:
culinair
varia



Met de hulp van zijn drie broers, zijn vader en een paar jobstudenten wil Raf Blues de familietrots in ere herstellen. In 1843 begonnen de gebroeders Blues met de productie van Loonse Stroop. Raf Blues, zesde generatie, wil die traditie voortzetten en denkt aan de bouw van een nieuwe productievestiging. De huidige vestiging, de oude stroopfabriek van Borgloon, won in 2007 nog de ‘Monumentenstrijd’ van Canvas, maar voldoet vandaag niet meer aan de eisen van een modern bedrijf.

Met een jaaromzet van 300.000 euro en een jaarlijkse productie van 40.000 à 50.000 kilo stroop timmert Raf Blues, zesde generatie stroopmakers, geduldig aan de weg hogerop. Hij maakt 15 verschillende soorten stroop, waarvan enkel de gemengde stroop, appelstroop en perenstroop zijn erkend als streekproduct. Raf is de zesde generatie stroopmakers binnen de familie, al moest hij de productie wel terug van nul opstarten.

Het bedrijf is gevestigd in de oude stroopfabriek van Borgloon die in 2007 nog de 'Monumentenstrijd' van Canvas won. Met het prijzengeld (500.000 euro) werden het voorplein en de schoorsteen gerenoveerd, maar de site staat er vandaag vervallen bij. De gemeente Borgloon wilde 2,1 miljoen opzijzetten voor de renovatie, maar in april werd de gemeente onbestuurbaar verklaard. Daardoor geraakt de site zeker deze legislatuur niet klaar.

Raf Bleus, zijn vader en zijn drie broers doen de volledige stroopproductie zelf. “We kopen ons fruit op de veiling in Borgloon”, legt de stoker uit. “In de fabriek koken we het fruit eerst in een koperen ketel. Koper zorgt voor de beste smaak”, aldus Bleus. “Dan persen we het gekookte fruit in een grote drukpers en dikken het sap in. Daaruit ontstaat de stroop.” Maar de stroopfabriek is niet aangepast aan de eisen van een modern bedrijf waardoor er nog te veel handenarbeid moet verricht worden.

En dus heeft Raf Bleus maar één droom: verhuizen naar de nieuwe fabriek op het industrieterrein in buurgemeente Wellen, waarvan de bouw binnenkort moet beginnen. “We willen er zo veel mogelijk automatiseren en zo weinig mogelijk zelf doen. Dat is

de toekomst. In de nieuwe fabriek zullen bezoekers via een loopbrug het hele productieproces kunnen volgen. En in de winkel kunnen we eindelijk onze eigen stroop verkopen.”

Bron: De Tijd

Beeld: Openmonumenten.be

VILT vzw
Bd Simon Bolivar 17
1000 Bruxelles

Contact
M • info@vilt.be

Volg ons op:
screenreader.visit us on our facebook page: https://www.facebook.com/vilt.nieuws/
screenreader.visit us on our linkedin page: https://www.linkedin.com/company/vilt-vzw/
screenreader.visit us on our instagram page: https://www.instagram.com/vilt.nieuws
screenreader.visit us on our x page: https://x.com/vilt_nieuws
screenreader.visit us on our bluesky page: https://bsky.app/profile/viltnieuws.bsky.social

---

© 2026 VILT vzw, all rights reserved |
Privacy policy
Copyright
Cookie Policy
Cookie instellingen aanpassen

Crafted by Brigada