

juli 2010. In de kijker : Maman Lili

Cider voor tiende verjaardag

VOORMEZELE - Luc Goossens en Kris Vanderstichele begonnen tien jaar geleden met 'Tuinsappen Lombarts Calville', een biologisch tuinbouwbedrijfje dat zich specialiseerde in sap op basis van appels, afkomstig van hoogstamboomgaarden. Nu tien jaar later hebben ze een cider ontwikkeld : Maman Lili.

"Tien jaar geleden hadden we enkele duidelijke doelstellingen voor ogen", vertellen Kris en Luc. "De hoogstam- of weideboom in ons landschap herintroduceren. Sap op basis van appels als streekproduct op de markt brengen. En particulieren aanzetten tot het heraanplanten van fruit door ze de kans te geven hun fruit tot een eigen sap te laten persen." Tien jaar verder zijn Kris en Luc er in geslaagd om 12 hectare biologische hoogstamboomgaarden met enkel oude appelrassen aan te planten, zoals Trezeke Meyers, Eysdener Klumpke, Veurnse Renet en

Lombarts Calville. Sinds enkele jaren is hun bedrijf ook een zorgboerderij. In samenwerking met een aantal vzw's uit de regio kunnen enkele 'zorgvragers' één of meerdere dagen per week op de boerderij relatief eenvoudige maar zinvolle taken uitvoeren. En in het kader van de stedenband van de stad Ieper hielp Luc met de opstart van een fruitverwerkingsbedrijfje in de Ghanese stad Wa.

UNIEK VERJAARDAGSCADEAU

"Nu zijn we vier om 10 jaar na de start onze biologische en artisanale

Westhoekcider 'Maman Lili' te kunnen voorstellen. Na enkele jaren lezen, luisteren, proberen, testen en proeven zijn we er in geslaagd een marktwaardige cider te produceren. Met grote fierheid lanceren wij ons verjaardagsgeschenk voor 10 jaar hard werken en geloven in een droom!", aldus Luc en Kris. Cider is een lichtalcoholische dorstlessende drank op basis van appel die van oudsher vooral in Normandië maar ook in onze streken gemaakt werd. "Uiteraard is onze cider artisaanale, hij ontstaat door puur sap op een natuurlijke wijze te laten gisten tot een licht alcoholische drank van 4,5°. De gisting zorgt ervoor dat de natuurlijke suikers aanwezig in het sap

"Tien jaar hard werken en geloven in een droom"

omgezet worden in alcohol. De cider wordt gebotteld net vóór hij volledig uitgegist is. De restsuikers zorgen voor een natuurlijke nagisting op de fles, waardoor koolzuurgas ontstaat en de cider licht parelend wordt." Kris en Luc stelden hun 'Maman Lili' voor in het Iepers café The Times. De nieuwe cider staat nu ook op zijn kaart. Dus, als je toevallig in The Times belandt, vraag dan : "Alain, dos sidras por favor !"



Alain, Luc, Kris en dochters Merel en Linde presenteren Maman Lili.

(PILE/Foto PILE)