

Het familiebedrijf

In deze rubriek komen ondernemers aan het woord die nog altijd een familieband hebben met de oorspronkelijke oprichters. Zij verhalen over het verleden, heden en over de toekomst van hun familiale erfstuk.

'De lekkerste sjeroep oet Limburg' Canisius-Henssen





Dat had de toen net 33-jarige Jan Hubert (Sjang) Canisius nooit kunnen bevroeden. Een plaquette 'Koninklijke Hofleverancier' op de gevel van 'zijn' nagelnieuwe fabriek' in buurtschap Nagelbeek, gemeente Schinnen. Sjang had immers al in 1903 besloten op grotere schaal stroop te gaan stoken. In 1909 was het zo ver en opende hij zijn 12 bij 6 meter metende stroopfabriekje.

In de voorafgaande jaren waren hier in het dorp, de bakermat van het stroopkoken, al tientallen stokers actief. Het was natuurlijk een beetje afhankelijk van de fruitoogst, maar over het algemeen waren de landbouwers er welvarender dan die in de omliggende gemeenten vanwege het drogen en stoken van fruit – hoofdzakelijk appels en peren.

Anno 2010 is het al wat jaren geleden dat het jubileum gevierd is. En er is wat veranderd in de productiemethode van de aloude recepten.

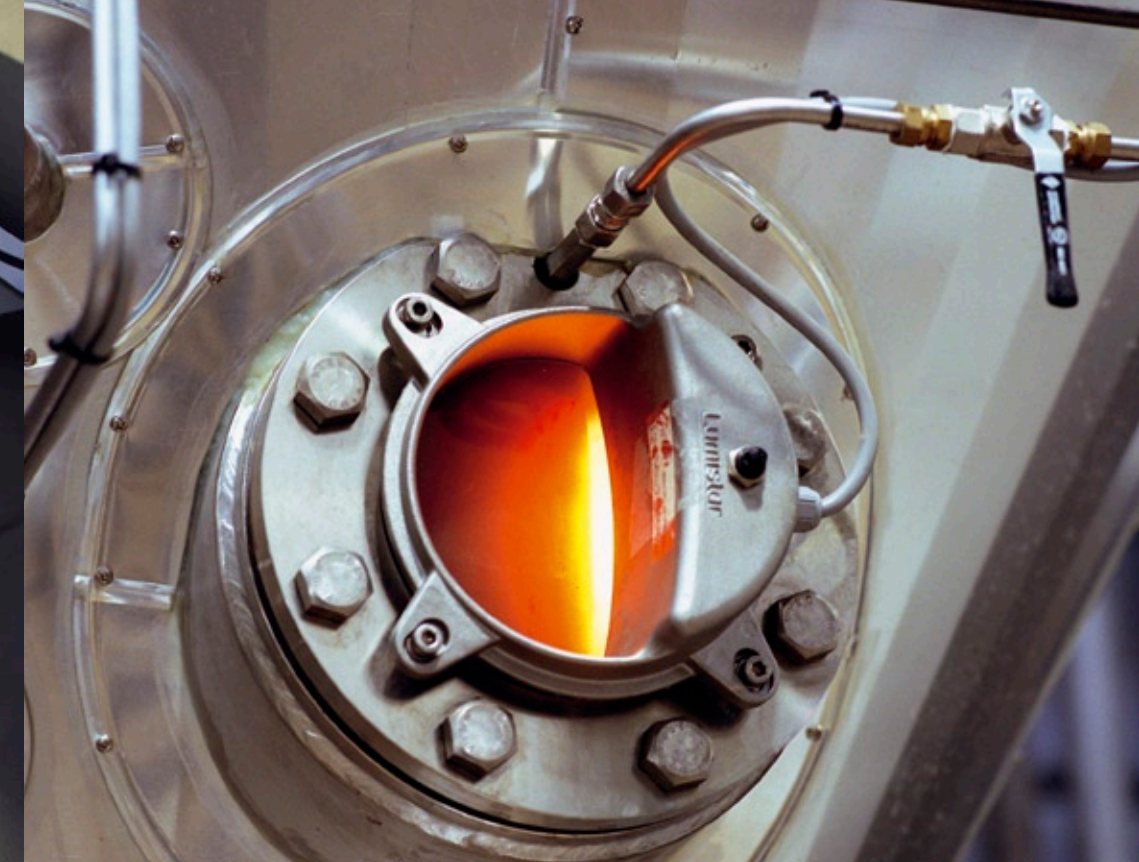
"Het is nu een hypermodern bedrijf", zegt mededirecteur Jean-Pierre Henssen (41) die, samen met zijn neef Maurice (41) en oom Alphons (71) de directie van Canisius Henssen bv vormt. We kregen niet voor niets al in 2001 het HACCP kwaliteitscertificaat."

De naam Henssen dankt het bedrijf aan de 29-jarige Henri Henssen, die in 1929 als bedrijfsleider wordt aangesteld bij Canisius. Hij is een aangehuwde neef van Jean Canisius. Ook Harie, de oudste zoon van Henri, treedt in dienst, later gevolgd door zijn broers Piet en Alphons.

De ongehuwde Jean Canisius overleed op 79-jarige leeftijd. Hij stond bekend als een sociaal en maatschappelijk betrokken persoon: zo schonk hij drie kerkklokken en een drie-klokkencarillon aan de gemeente Schinnen en werd hij in 1919 benoemd als wethouder. In zijn testament had Jean Canisius zijn vroegere bedrijfsleider Henri Henssen tot directeur benoemd. De tien neven en nichten van Canisius erfden echter ook een deel van de fabriek.

Stroopfabriek Canisius-Henssen

Door zakelijke verschillen tussen de aandeelhouders en de directeur richtten vader en zonen Henssen in 1958 een eigen stroopfabriek op aan de Borgerweg, aan de overzijde van het spoor. Beide fabrieken bleven veertien jaar lang naast elkaar bestaan. Vanwege een grondige renovatie werd in 1968–1970 besloten de gehele stroopproductie te concentreren in de fabriek aan de Borgerweg. Na het overlijden van Henri in 1963 waren de drie zonen inmiddels benoemd tot directeur en namen zij in 1972 tevens alle aandelen over van de familie Canisius. De oude fabriek te Nagelbeek werd afgebroken en een deel van de gebouwen werd ingericht als kantoor en opslag. Stroopfabriek Canisius-Henssen is een feit. In de oude fabriek aan de Nagelbeek is overigens de weegbrug voor het wegen van appels, peren en suikerbieten nu nog steeds in gebruik en is er een stroopfabriekmuseum voor bezoekers ingericht.





Vierde generatie

Vanaf 1991 treedt ook de vierde generatie toe tot het bedrijf: Jean-Pierre Henssen (zoon van Piet), in 1996 gevolgd door de zoon van Harie, Maurice Henssen. In hetzelfde jaar worden de aandelen overgedragen en verkocht aan alle kinderen. De firma Canisius-Henssen blijft een familiebedrijf met veertien aandeelhouders (neven en nichten). Jean-Pierre en Maurice worden benoemd tot directeur en Alphons Henssen blijft werkzaam als ad-interimdirecteur voor zijn dochter Jolan. Harie en Piet blijven als adviseurs werkzaam. Deze twee medeoprichters overleden kort na elkaar in de winter van 2002, vlak voor het honderdjarig bestaan van het bedrijf.

Modern bedrijf

Voor het produceren van bijna drie miljoen kilo stroop per jaar zijn 16 miljoen kilo grondstoffen nodig: appels, peren en suikerbieten. Jean-Pierre Henssen, commercieel directeur, licht toe: "Dagelijks verwerken wij gemiddeld 150.000 kilo grondstoffen tot halffabricaten, zuivere siropen dus. Om een kilo pure appelstroop te produceren hebben we zeven kilo appels nodig. Na het wassen, koken en persen van de appels wordt het sap gezuiverd en ingedikt tot halffabricaat waarna het wordt opgeslagen in grote opslagtanks. De vaste stof die overblijft (pulp), dient als veevoer. Volgens traditionele receptuur worden de halffabricaten opnieuw

opgekookt, gemengd en met behulp van indampinstallaties ingedikt tot de gewenste stroopdikte. Daarna wordt de stroop afgevuuld in diverse verpakkingen."

Heel vroeger ging dat wel anders: in eerste instantie werd de stroop nog in open koperen ketels gestookt. Maar al in 1919 maakte men gebruik van meer geavanceerdere technieken. Na het verkrijgen van de vergunning voor uitbreiding beschikte Jean Canisius over drie personen en twee ketels. Ook het personeel was inmiddels uitgebreid van drie naar tien arbeiders. Tot 1931 werd de productiecapaciteit steeds groter, waardoor het mogelijk was om naast fruit ook suikerbieten tot stroop te verwerken. Het stookproces vond inmiddels plaats met behulp van ketels die door stoom werden verhit.

Toekomst

De vraag naar stroop is de laatste tien jaren constant gegroeid. Canisius speelt in op de behoefte vanuit de markt en produceert dit typisch Limburgse streekproduct in tal van smaken: rinse appelstroop, perenstroop, peren-appelstroop, suikerbietenstroop, vier-vruchtenstroopen, cranberry, aardbeien, vele biologische stropen en varianten. Miljoenen bakers, blikken en potten Canisius-stroop vinden jaarlijks hun weg naar consumenten in Nederland en ver daarbuiten. Dit gebeurt via grote supermarkten zoals Plus, Super de Boer, C1000, Jumbo Lidl en Aldi, maar ook via de

groothandel zoals de MAKRO en de Sligro en Hanos. Verder produceert Canisius veel biologische producten onder privaat label. Deze stroopproducten zijn met name bestemd voor de natuurvoedingszaken. Maar ook bakkerijen en dropjesfabrikanten behoren tot de afzetmarkt van Canisius. Van de totale stroopproductie wordt 10 procent naar het buitenland geëxporteerd – niet alleen naar België, Duitsland, Engeland, Scandinavië, Spanje en Polen maar ook verder weg, naar Zuid-Afrika, Australië, Nieuw-Zeeland en Canada. Bij Nederlandse emigranten in deze 'heemlanden' vindt de stroop gretig aftrek. "Ik vermoed dat dit te maken heeft met een gevoel van heimwee", vertelt Jean-Pierre Henssen met een glimlach.

"De wereld is nog groot genoeg voor het ontwikkelen van nieuwe markten. Om die te kunnen bijhouden, moeten ook wij verder ontwikkelen en de productie kunnen bijhouden. Derhalve investeren wij ook daarin, zoals onlangs weer in een gloednieuwe automatische afvul/inpaklijn." Het zit wel goed daar bij Canisius-Henssen, ze hebben me écht de lekkerste stroop van Limburg rond de mond gesmeerd!

Tekst & foto's: Guy van Grinsven