

▲ **Maarten Pillen bij zijn koperen ketel in het Veerhuis in Oeffelt.** FOTO THEO PEETERS

Maarten maakt siroop met water uit eigen bron

Voor zijn limonadesiroop gebruikt hij eigen bronwater uit een ondergrondse put. „Ik gebruik ingrediënten uit de natuur", aldus siroopmaker Maarten Pillen.

Twan Dohmen
Oeffelt

Als een volleerd bierbouwer, die uiteindelijk geen bier maakt maar limonadesiropen, roert Maarten Pillen (44) in de ketel. „Ik heb altijd bierbrouwer willen worden, maar toen de tijd enkele jaren geleden rijp was waren er al zo veel kleine nieuwe brouwerijen pas begonnen. Wie begint als brouwer moet best veel investeren in grote installaties die veel geld kosten. Want hoe meer volumes je maakt, hoe beter het bier."

De Nijmegenaar had een alternatief achter de hand. Op ambtelijke wijze limonadesiroop maken. De mini-installatie staat in restaurant Het Veerhuis aan de Maas in Oeffelt. Pillen is eigenaar van de horecazaak, die midden in de natuur ligt, de Maasheggen.

De Aanmakerij is een groeiend bedrijfje, waar de horecaman een dagdeel per week druk mee is. „Ik ben altijd geïnteresseerd in het maken van een eigen product. Na mijn studie geschiedenis in Nijmegen ging ik stage lopen bij stadsbouwerij De Hemel. Ik zocht naar iets wat ik kon maken. Ook nog gedacht aan iets met koffie. Mijn vriendin wees me erop dat het Veerhuis in Oeffelt te koop stond." De locatie bekoorde hem. Met een andere horecaman ging hij het avontuur aan in 2018. Niet zonder ervaring ditmaal. Pillen was (en is) ook eigenaar van de horecazaken Camelot en Moenen aan de Grote Markt in hartje Nijmegen.

Water met een smaakje

In de horecazaak aan de Maas zette hij een siroopmakerij op.
„Ik maak geen frisdrank zoals Coca Cola of Fanta. Nee, bij ons komen ambachtelijke siropen uit de ketel. Die echt even iets anders smaken. Siroop is altijd de basis. Het is eigenlijk suikerwater met een smaakje. Je kunt er van alles in doen, allerlei vruchten, kruiden of specerijen. Een deel van de vruchten voor de Maasheggen-limonade kunnen we uit de Maasheggen halen. Je vindt in het wild sleedoorn, meidoorn, rozenbottel, bramen, vlierbessen en veel meer."

De koperen ketel heeft een inhoud van 100 liter. Goed voor minimaal tweehonderd flesjes van 0,35 of 0,50 liter. „Koper heeft een positief effect op de kleur van je uiteindelijke product", doceert Pillen. Kiezen voor koper werd hem geadviseerd door bierbrouwer Herm Hegger, oud oprichter van de Raaf in Heumen en later De Hemel in Nijmegen. Nadat hij de brouwerij aan zijn zoon overdroeg, begon hij met het maken van appelstroop.

> **Ik ben altijd geïnteresseerd in het maken van een eigen product**
> – Maarten Pillen

„De kunst is iedere keer hetzelfde te maken. De sport is de samenstelling van de siroop. Je doet de citroenen in de ketel, je perst dat en dan koken maar. Daarna kun je al snel bottelen. Een aanzienlijk korter proces dan bierbrouwen, want bier moet eerst weken lang rusten (lageren, TD)."

Een ander voordeel: het water voor de siropen komt uit een eigen bron. „De enige siroopmaker met eigen bronwater? Dat durf ik niet zo te beweren, want ik weet niet waar anderen hun water vandaan halen, maar ons bronwater geeft onze siropen een uniek karakter. Het meeste werk is het bottelen. De eerste nieuwe investering is een bottellijn. Nu is het nog flesje voor flesje vullen en handmatig een sticker erop plakken. Het voordeel is wel dat een flesje siroop rechtstreeks uit het vat goed heet kan worden afgevuld."

De Maasheggen-siropen van de Aanmakerij zijn onderdeel van de Smaak van de Maasheggen, een label van producenten van streekproducten. De flesjes worden verkocht in Het Veerhuis, twee campings en een supermarkt in de regio. „Ik wil graag het aantal verkooppunten uitbreiden, we trekken de komende jaren ervoor uit om een begin te kunnen maken."