



Keizerlijke Commanderie van de Edele Haspengouwse Fruyteniers en hun Gastronomie

Gesticht 23 juni 1975

Doelstelling: fruit, stad en regio promoten.

Haspengouw als fruitstreek

Tot diep in de 2^{de} helft van de 19^{de} eeuw was de agrarische activiteit in Haspengouw: landbouw en veeteelt.

In onze dorpen werd het landbouwleven bepaald door enkele grootgrondbezitters (zie de vierkanthoeven). Talrijke gezinnen (mannen en vrouwen) werkten op deze hoeven en hadden privé een kleine uitbating. (enkele koeien, varkens en kippen).

Enkele landbouwers in het dorp hadden een groter areaal: in feite ging het voornamelijk om eigen voorziening en wat verkoop bij buren en op de wekelijkse markt.

In de boomgaarden primeerde het gras voor de dieren. Er stond wel wat hoogstam (kersen, pruimen, peren, appels). De opbrengst was hier ook meestal voor eigen gebruik, (confituur, siroop, fruit-tob) burenverkoop en de markt.

In de aanloop van de 20^{de} eeuw lijdt de akkerbouw aan een zware crisis: misoogsten, prijsdalingen, import van goedkopere producten.

Maar in de handel komt er belangstelling voor het fruit: opkopers bieden wat geld voor de opbrengst van de hoogstambomen (kersen, appels, peren). Dankzij de ontwikkeling van de transportmogelijkheden wordt een afzetgebied gevonden: spoorwegen zijn in ontwikkeling in het binnenland en in het buitenland, de Belgische havens ontsluiten het vaste land: Engeland wordt een vaste afzetmarkt.

De fruitteelt wordt een interessante, omdat rendabele, bezigheid. De boomgaarden worden verzorgd, chemische bestrijdingsmiddelen komen op de markt, (uit mijn jeugdijaren herinner ik mij de geelgekleurde kar, paard en boer, aanplantingen van goed verkopende fruitrassen, het sorteren onder de bomen in de fruitweide.

In de late jaren 1930 komt in Haspengouw zelfs een belangstelling voor de laagstam.

De oorlog zet deze vernieuwing op een laag pitje.

Vanaf 1951 is de grote doorbraak van de laagstam. Veel Haspengouwse landbouwers kiezen voor deze nieuwe teelt.

Haspengouw wordt "DE FRUITSTREEK VAN BELGIE"

Met enthousiasme zet een ganse streek zich achter deze nieuwe teelt: onderwijs-scholing-bijtscholing:

- wetenschappelijke steun door het Opzoekingsstation van Gorsein
- ontplooiing van het veilingwezen
- enthousiaste en gedreven telers.

In se is het een voorbeeld van "reconversie" "avant la lettre".

Meteen is het ook het einde van de kleine familiale klassieke landbouwbedrijven die zich verder gaan richten naar grootschaligheid. (*De hoogstam verdwijnt: er worden zelfs kappremies uitgekeerd - ruilverkaveling - boterberg en melkplassen - lees Europa.*)

Einde "jaren zestig" dreigen er donkere wolken: de crisis van de "Golden delicious": een pijnlijk gevolg van het enthousiasme en de monocultuur.

Het is wachten op de Jonagold in de jaren tachtig om van een herleving te kunnen spreken.

De Keizerlijke Commanderie van de Haspengouwse Fruyteniers en hun Gastronomie

1. Ontstaan - midden de crisis. - 23 juni 1975.

Firmin Aerts, toenmalig burgemeester van de Stad Sint-Truiden was van oordeel dat de Stad steun moest verlenen aan de lijdende fruitteler, aan de getroffen sector en aan de streek.

Een promotiemiddel voor fruit en regio wordt opgericht om het vertrouwen van de teler in zichzelf, in het fruit en in de toekomst aan te wakkeren, om zijn beroepsfierheid te versterken.

Het rijke verleden van de Stad: de verzorgende gemeenschap in de middeleeuwen, de uitstraling in een breed Europa en een vrije stad in een keizerrijk was een inspirerende basis voor het geplande promotiemiddel.

In de naamgeving worden deze elementen opgenomen:

Keizerlijk: tot 1798 was Sint-Truiden een vrije stad van het Duitse keizerrijk (zie ons Perron met de tweekoppige Duitse adelaar)

Commanderie: van de Duitse Ridderorde - Teutoonse ridders die in heel Europa 300 vestigingen hadden - Alden Biesen, ons eigen Bernissem (1237)

Fruyteniers: ons rijk middeleeuws verleden. Sint-Truiden is sinds de middeleeuwen een verzorgende stad geweest: de invloed van de abdij tot in Metz, de paters minderbroeders, meerdere zorgverstrekende kloosterorden.

2. De samenstelling

Bij de samenstelling werd rekening gehouden met alle fruitinvalshoeken:

- de Stad: Burgemeester
- de administratie: stadssecretaris, stadsontvanger, dienst toerisme
- de 3 veilingen: Belgische fruitcentrale, veiling Haspengouw, Tongerse fruitveiling
- de telers
- de wetenschappelijke instellingen
- het feestcomité
- de fytofarmaceutische wereld
- de vormgeving en kunst
- de leden van Pro Belgica

3. De activiteiten van de Commanderie

Het promotiesysteem werkte:

- Bij Sabena voorzag het menu op de vliegtuigen “Fruit van Haspengouw”.
- Bij de Belgische militairen in Duitsland werden de koks overtuigd om de menu's te voorzien van Haspengouws fruit.
- In Düsseldorf werd in de “Königsallee” – de meest bezochte winkelstraat - winkel per winkel een uitstalraam voor” Fruit van Haspengouw voorzien.
- Ook in Düsseldorf werd op de vroegmarkten fruit bedeed aan de bezoekende groothandelaars.
- Een internationale conferentie van Belgische ambassadeurs werd belegd in Sint-Truiden om de exportmogelijkheden van Haspengouws fruit te onderzoeken.
- In eigen land:
 - “Fruit in de keuken”: eetavonden voor huismoeders werden belegd
 - In de scholen van het lager onderwijs werden fruitsappen bedeed
 - Schilderwedstrijden werden gehouden met als thema “Fruit in de kunst”
 - de jaarlijkse fruittob werd ingericht
 - actie “Fruitsap is hier appelsap”
 - Fruitstoet in Kortrijk - 90 figuranten

Wijziging in de fruitsector.

Einde van de jaren tachtig werd de renovatie ingeleid door de komst van de **Jonagold**. De crisis en de gevolgen hiervan geraakten al vlug in de vergetelheid. Een nieuwe periode van enthousiasme werd ingeleid.

Wijziging in het politieke landschap.

Bij de regionalisering van 1993-1994 werd Vlaanderen bevoegd voor de landbouwpromotie.

De “VLAM”- Vlaams Centrum voor Agro- en visserijmarketing kreeg de opdracht van de Vlaamse Overheid en het bedrijfsleven om “producten van bij ons te doen schitteren”.

4. Huidige activiteiten van de Commanderie

De Commanderie is niet blijven stilzitten tijdens de euforie van de Jonagold. Haar activiteiten zijn thans gericht op de consument en op de ondersteuning van de toeristische activiteiten van de stad:

- de jaarlijkse overhandiging van de nieuwe oogst aan de Koning
- het jaarlijks kapittel met het verlenen van onderscheidingen aan verdienstelijke personen
- de organisatie van de fruittob
- de wedstrijd van de oude gerechten
- de internationale fruitcartoonale
- de fruitbedeling aan scholen
- de wedstrijd beste fruitsoep en fruitdessert
- onthaal van nieuwe inwoners
- de aanstelling van de Haspengouwse fruitdichter
- de jaarlijkse fotowedstrijd
- de jaarlijkse bloesemzegening
- de prijs Tom Deckers voor uitmuntende leerlingen van Hasp-O Stadsrand
- uitgave van dichtbundels en fruitgerechtenrecepten
- de ondersteuning van de Truiense reuzentraditie
- deelname aan externe activiteiten (FrUit- en Cultuurmarkt, Dag van de kers, 750-jaar Trudoviering...)
- linken met andere confréries: Hasseltse Jenever, Hasseltse Speculaas, Kortessems Fruit,...
- onderhoud website www.keizerlijke-commanderie.be

5. De financiering van de Commanderie

De Commanderie heeft geen eigen inkomsten. Gezien het om een dienstverlenende vereniging gaat kan aan de leden geen belangrijke financiële bijdrage worden gevraagd. Om diezelfde reden worden sponsors niet aangesproken.

Bij de oprichting werd de Commanderie gezien als een normale dienst van de Stad: het personeel en materieel werd zonder beperking ingezet; de rekeningen werden rechtstreeks aan de Stad gericht.

In een latere periode werd ieder jaar een vast bedrag op de begroting ingeschreven.

Door het succes van de Jonagold was een ingrijpende tussenkomst van de Stad niet langer te verantwoorden; er was van de crisis geen sprake meer.

Anderzijds nam de Vlam en de Vlaamse gemeenschap de bevoegdheid over van de promotie van het fruit en werd de promotie niet langer aanzien als een van de taken van de Stad.

De Stad blijft echter alle aandacht en steun verlenen aan de werking van de Commanderie, zonder verder rechtstreeks betrokken te zijn met de werking. In de Commanderie werd een orgaan in het leven geroepen: het “Consult Presidium” waar de burgemeester, de schepen van landbouw en de schepen van toerisme zetelen.

Deze leden worden uitgenodigd voor alle vergaderingen en ontvangen verslag van de vergadering.

Anderzijds blijft de Commanderie haar destijds opgenomen taken vervullen: naast eigen initiatieven voor “fruit, stad en regio” verleent zij haar medewerking aan initiatieven van de Stad en de Dienst voor toerisme:

- de renovatie van de reuzen
- het optreden van de reuzen bij festiviteiten
- fruitbedeling bij ontvangst van nieuwe burgers
- organisatie van de Bloesemzegening

Op dit ogenblik worden, na aanvraag van een subsidie, de activiteiten stuk per stuk gefinancierd.

Om de vaste werking van de Commanderie te verzekeren dient een uitgebouwde structuur uitgewerkt te worden die zekerheid biedt.

Toekomst van “Haspengouw als fruitstreek van België”.

Het werk van de Commanderie is niet af.

De Commanderie nam het initiatief om door folklore en cultuur aan het Haspengouws fruit een “eigenheid en specifieke uitstraling” te geven.

“Haspengouw, de fruitstreek van België” is inmiddels een evidentie geworden.

Dreigen wij de titel van “fruitstreek” van Haspengouw kwijt te spelen?

Dreiging:

- grotere bedrijven gaan op in de agro-industrie:
 - afhankelijk van financiële groepen
 - contractteelten
- de commercialisatie:
 - ons fruit is een exportproduct: recent probleem met afzetgebieden
 - het aandeel in de verkoop:
 - tropisch fruit: ½, buitenlands fruit: ¼, eigen fruit: ¼ en dan nog geleverd in het kader van de agro-industrie
- het veilingwezen: zorgde voorheen voor toegevoegde waarde (*Truval, Haspengoud*)

Kansen:

- aandacht en stimulering van de plattelandsbeleving:
 - B&B
 - toerisme:
 - bloesemzegening
 - reuzentraditie
 - natuurbeleving hoogstamboomgaarden
 - enz.
- Ambachtelijke teelten: fruit van bij ons
 - thuisvermarketing
 - eigen pluk (Pick your own, www.pickyourown.org/Belgium.htm)
 - fruitmarkt voor en door telers
 - afhaalpunten
 - promotie van hoeve- en streekproducten
 - nieuw leven als nicheplaats voor oude cultivars
 - verwerkte fruitproducten: perenadvocaat, Jonagoldjenever, perenjenever, Jonagoldlikeur, perenlikeur, appelcider, appelthee zoetzure peren,...
 - horeca: gerechten met streekeigen producten

- opleidingen stimuleren in bereiden van inventieve exclusieve streekgebonden delicatessen.
- culinaire primeurs promoten
- enz.

Zal de wijnbouw onze “appels en peren” niet gaan overtreffen in aandacht en commerciële waarde?

Opgesteld 21 oktober 2019

Firmin Aerts