

DEEL 1

INLEIDING

‘In tegenstelling kennen we buiten Nederlands en Belgisch Limburg ook een Frans en een Duits Limburg, respectievelijk de Voerstreek en de Selfkant. Zuid-Limburg is net de Randstad in het klein: Het heeft de hoofdstad Maastricht als financieel centrum, dat overeen komt met Amsterdam. De bedrijven, zoals Sabic, DSM, Nedcar en verschillende toeleveringsbedrijven zitten in de omgeving van Sittard-Geleen, welke overeenkomsten vertonen met Rotterdam en de ambtenaren van het ABP en CBS en het hoofdkantoor van DSM zitten in Heerlen, dat lijkt op Den Haag, terwijl ondertussen het Heuvelland doorgaat voor het Groene Hart.’

‘Een wormvormig aanhangsel. Het meest on-Nederlandse stukje Nederland. Ingeklemd tussen Vlaanderen, Wallonië, Duitsland en de rest van Nederland via een bottleneck bij Sittard-Susteren. De ‘hals van Sittard’ genoemd. Een bijna vergeten economisch stuk Nederland. Zo’n 650 km² in oppervlak. Het Heuvelland wordt gevormd door uitlopers van de Ardennen en de Eifel. In het zuidwesten gaat het Heuvelland over in de Belgische Haspengouw; in het

zuiden in de Voerstreek en het Land van Herve, waar het qua landschap veel op lijkt. De hoogste toppen zijn nauwelijks hoger dan driehonderd meter.

Als je op de kaart kijkt hoort het helemaal niet bij Nederland. Met een veelkleurig tapijt aan dialecten. Met eigen zeden en gebruiken. Het kent een eigen flora en fauna. Eigen kleine landschapselementen zoals hellingbossen, hoogstamboomgaarden, graften, holle wegen, grubben, kapelletjes, wegkruisen, Maaslandse renaissance en vooral de vele vakwerkhuizen. Ooit eens een keer aan Nederland vastgeplakt. Het enige Centraal-Europese stukje Nederland met een eigen microklimaat. Te midden van dit Heuvelland lag het dorpje Berg en Terblijt.'

1.

De familie Offermans woonde al lang in Berg dat deel uitmaakte van Berg en Terblijt. Ze hadden er een wijngaard. In 2015 waagde Marnix Offermans het weer om druiven te verbouwen op de hellingen van de Koeleberg in Terblijt en met veel succes. De druivenbouw werd met argusogen bekeken door de wijnliefhebbers. Op 26 oktober 2015 zijn hier weer de eerste druiven geperst en vanaf toen is de wijn van de kloosterhoeve Vrouwenrade heel bekend in binnen- en buitenland.

De Koeleberg is het oudste wijnbouwgebied van Limburg. Dit kan vooral toegeschreven worden aan het gunstige microklimaat. Het weer in de Koeleberg is het warmst en droogst van Zuid-Limburg. Vaals is daarentegen het koudst en natst. De wijngaarden van Hoeve Vrouwenrade bevinden zich op de steile zuid- en zuidoost hellingen van de Koeleberg.

De hellingen hebben een stijgingspercentage tot 42%, en zijn voor een deel naar het zuiden gericht, wat ideaal is voor een perfecte rijping van de druiven. De bodem bestaat uit een dunne laag löss op een ondergrond van grind en mergel. Door de kalkrijke bodem hebben de wijnen een natuurlijke neiging tot parelen (vorming van koolzuurgas belletjes), wat de wijnen een typisch fris en fruitig karakter geeft. Tevens zorgt de kalkrijke bodem voor een minerale smaak.

Het microklimaat en de bodem van de Koeleberg vormen voor wijnbouw een solide basis. Bij kou uit het noorden is de temperatuur er altijd 2 à 3 graden hoger, en de bodem zelf bevat onder de warme humusrijke löss diverse lagen mergel (kalk) en silex (kiesel), typerende ingrediënten voor de smaak van de Apostelhoeve-wijnen.

De wijncultuur rond Maastricht is geen nieuw verschijnsel. In de Romeinse tijd was het drinken van wijn in deze streken heel gewoon. Voor het bewijs van een eigen inheemse wijncultuur moeten we wachten tot

871, wanneer een oorkonde ons attendeert op een wijngaard bij de kapel van Sint-Salvator bij Aken. Wijngaarden bij Maastricht worden vermeld in 968, als koningin Gerberga haar goederen laat beschrijven. Een landschapsbeeld van Maastricht en omstreken uit de periode 1300-1500 maakt duidelijk dat de hellingen van Maas-, Geul-, Jeker- en Voerdal gul voorzien waren van wijnercelen.

Tot in de 15^e eeuw kon de inlandse wijn nog concurreren met het gewone bier, maar toen dit door de toepassing van hop langer houdbaar en pittiger van smaak werd, begon de bloeitijd voor de brouwers en trokken de wijnbouwers in de concurrentieslag aan het kortste eind. Een echte volksdrank zoals in Frankrijk is de wijn hier nooit geweest. De gemiddelde consumptie bedroeg in de middeleeuwse Nederlanden niet meer dan 20 à 25 liter per hoofd per jaar.

In de 16^e eeuw kwam daar een koudegolf bij, die omstreeks 1540 inzette en vanaf 1590 in hevigheid toenam. Deze 'kleine ijstijd' en de verwoestende oorlogshandelingen in de eerste decennia van de Tachtigjarige Oorlog betekenden voor de wijnbouw de doodsteek. Zo vermelden de kronieken van het XII Apostelhuis dat de wijngaard na 1581 werd opgeheven, en dat omstreeks 1600 bij de modernisering van de Apostelhoeve de wijngaard, die tot het midden van de 16^e eeuw in gebruik was, werd opgeschoond.

Slechts hier en daar, bij enkele welgestelden en kerkelijke instellingen, leidde de wijnbouw nog een marginaal bestaan.

2.

Nuth-Wieënweg-Vloedsgraaf: Groot gietijzeren kruis onder een oude lindeboom. Tekst: INRI.

Het Nuther kruis op het einde van de holle weg staat er meer dan driehonderd jaar. Hier zou in 1707-1708 door een hevig noodweer een boerenknecht uit Merkelbeek door de bliksem zijn gedood samen met zijn twee paarden. Vanaf die tijd heeft het kruis tussen de twee lindebomen er zeker gestaan. De oude lindebomen worden vanwege hun vorm ook wel de 'vork van Nuth' genoemd. Het kruis is van massief gietijzer en behoort net als het kruis op de Rijksweg- tot de oudste wegkruisen in Nuth.

Limburgs Dagblad 7 december 2004. Dhr. Sprakelaar.

Zeumeren

Het 'zeumeren' was eertijds een omschreven recht van de armen. Het aren lezen werd in vroegere tijden door het luiden van een klok aangegeven. De perioden waren: van zonsopgang tot twaalf uur en van na de middagrust tot zonsondergang. In het Rijnland *sömere*, *sömmern* genoemd met dezelfde betekenis als zeumeren.

Zeumeren, sömmere, sömern is afgeleid van sömmer (sümmer, simmer) wat een bepaalde maat, $\frac{1}{4}$ mud, betekende inzonderheid (vooral) bij het meten van graan. Tijdens het zeumeren werden in een vuist de aren bijeen gehouden. Op een gegeven moment was de vuist vol en werd met behulp van stro een 'zang' gemaakt. Dit is een handvol, aan de hals bijeengebonden, op het veld gelezen aren. Ongeveer tien 'zange' maakten, door ze bijeen te binden met behulp van een streng stro, vervolgens één 'bössel', die meegenomen werd naar huis en op een zolder werd opgeslagen. Later, in de winter, werd met behulp van een dorstmachine van Pie Heijnen gedorst en met behulp van een wanmolen het kaf en onkruidzaden van de graankorrels gescheiden. Uiteindelijk werd het graan naar de molen in de Dorpstraat gebracht waar het gemalen werd.

Het waren de oudsten van de familie die dit zeumeren nog meegemaakt hebben. Zij zouden eeuwig terugkeren naar het Nutherkruts. De hang naar vroeger, naar het zeumeren, wat eigenlijk helemaal niet zo leuk was. Maar alleen al de fascinatie van het vroegere zond een ongewone aantrekkingskracht uit met een bezoek aan het Nutherkruts. Het bedevaartsoord van de familie.

P.J.G. Schelberg / Woordenboek van het Sittards dialect. Rodopi, Amsterdam (1979).

Dr. H.J.E. Endepols / Diksjenaer van 't Mestreechs. Vroom & Dreesmann, Hendric van Veldeke, Maastricht (1955).

3.

Even verderop in het midden van het landelijk gebied tussen Terblijt en Bemelen lag het klooster Vrouwenrade. Toponymisch geheten Op de Heijekoul. Het was een klein klooster en Marnix ging er altijd naartoe om te helpen. Hij werkte in de kaasmakerij, de bierbrouwerij en kelnerde wat in Herberg de Bonte Haan. Het was zijn thuis. Vaak leidde hij toeristen rond door het kloostercomplex: de kloosterkapel, de kapittelzaal, de kleine refter, de bibliotheek en het gastenverblijf vaak 'klein kasteel' genoemd, de brouwerij en het park. Het was een jongen van de streek en wist precies wat er speelde.

Hij vervulde de rol van koster. Iets wat zijn achternaam ook vermeldde. Het beheren van de kerkschat behoorde van oudsher tot de werkzaamheden van de *custos* of *offerman* (letterlijk: bewaarder, bewaker). Deze belangrijke functie werd ook wel *officium thesaurarii* (ambt van de schatbewaker) genoemd. De *custos* beheerde alle relieken en kostbaarheden van de kerkschat. Voorts moest de *custos* zorg dragen voor het onderhoud van het kerkgebouw, de verschillende ruimten, ramen, sloten, kisten kasten etc. dienden regelmatig schoongemaakt te worden en in goede staat te verkeren. De uit het college van kanunniken verkozen en aangestelde *thesaurarius* of *custos*, beide benamingen