

Driekoningentaart blijft commerciële voltreffer

nieuws

De driekoningentaart die op 6 januari wordt opgegeten, een traditie die dateert uit 1801, blijkt nog steeds een groot succes te zijn. Sinds vrijdag zwoegen de 5.200 bakkers die ons land telt weer boven hun ovens teneinde de bekende driekoningentaarten met amandelcrèmevulling en bijgeleverde papieren kroon, tijdig in de winkels te krijgen. In de taart zit een boon verstopt. Wie die boon vindt, mag zichzelf een dag lang koning noemen.

🕒 4 JANUARI 2008 – LAATST BIJGEWERKT OM 14 SEPTEMBER 2020 14:02

De driekoningentaart die op 6 januari wordt opgegeten, een traditie die dateert uit 1801, blijkt nog steeds een groot succes te zijn. Voor de westerse christenen staat Driekoningen voor de verering van Jezus door de drie wijzen Caspar, Melchior en Balthasar. De orthodoxe christenen herdenken op deze dag de doop van Christus. Sinds vrijdag zwoegen de 5.200 bakkers die ons land telt weer boven hun ovens teneinde de bekende driekoningentaarten met amandelcrèmevulling en bijgeleverde papieren kroon, tijdig in de winkels te krijgen. In de taart zit een boon verstopt. Wie die boon vindt, mag zichzelf een dag lang koning noemen.

Elke bakker verkoopt tussen de 200 en 250 taarten, weet Albert Denoncin, covoorzitter van de Belgische bakkersfederatie. Hij voegt er nog aan toe dat "de verkoop van de artisanale taart in België al tien jaar in stijgende lijn gaat". Ook Bruno Kuylen, directeur van het Vebic - de Vlaamse beroepsvereniging voor brood- en banketbakkers -, bevestigt dat de taart nog niets aan populariteit heeft ingeboet, "al is de traditie zeker lokaal gebonden". Op sommige plaatsen worden er meer taarten gekocht dan elders, dat is bijvoorbeeld het geval in het Waasland en in Antwerpen. In de Kempen is de traditie dan weer iets minder gekend.

Bij Carrefour benadrukt men dat klanten de taart niet enkel voor Driekoningen aanschaffen. De taart, die ook bij kinderen erg in de smaak valt, wordt gezien als een alternatief dessert, aldus Geneviève Bruynseels, woordvoerder van Carrefour. De taart wordt nog tot eind januari verkocht. Er gingen intussen al 150.000 stuks over de

toonbank, aan de kostprijs van 5,49 euro per taart. Bij Delhaize houdt men de verkoopcijfers liever geheim en laat men enkel weten dat de taart verkrijgbaar is vanaf 26 december tot de dag na Driekoningen.

En dan is er nog die andere traditie: verloren maandag, de maandag na Driekoningen waarop er volop worstenbroodjes en appelbollen worden gegeten. Deze traditie is echter veel minder wijd verspreid en kent eigenlijk enkel succes in Antwerpen, aldus Kuylen.(KS)

Bron: Belga

VILT vzw


Bd Simon Bolivar 17
1000 Bruxelles

Contact

M • info@vilt.be


Volg ons op:

 screenreader.visit us on our facebook page: <https://www.facebook.com/vilt.nieuws/>

 screenreader.visit us on our linkedin page: <https://www.linkedin.com/company/vilt-vzw/>

 screenreader.visit us on our instagram page: <https://www.instagram.com/vilt.nieuws>

 screenreader.visit us on our x page: https://x.com/vilt_nieuws

 screenreader.visit us on our bluesky page:
<https://bsky.app/profile/viltnieuwbsky.social>

© 2026 VILT vzw, all rights reserved |

[Privacy policy](#)

[Copyright](#)

[Cookie Policy](#)

[Cookie instellingen aanpassen](#)

Webdesign by Who Owns The Zebra