

“EU-erkenning Limburgse vlaai als streekproduct is een bekroning van ons vakmanschap”

De Limburgse vlaai is maandag officieel erkend als streekproduct. Vlaams minister van Landbouw Jo Brouns (cd&v) en zijn Nederlandse collega Piet Adema (ChristenUnie) hebben het certificaat waarmee de Europese Commissie de Limburgse vlaai als Beschermd Geografisch Aanduiding (BGA) erkent, in ontvangst genomen. Ambachtelijk bakker Jack Knapen was erbij en reageert enthousiast. “Dit is fantastisch. Dit is een bekroning van ons vakmanschap, een erkenning van het ambacht.”

🕒 23 JANUARI 2024 – LAATST BIJGEWERKT OM 23 JANUARI 2024 21:26

Jerom Rozendaal

Lees meer over:

taart

marketing



“Kunnen we ons interview iets later houden? Het is gisteren iets later geworden dan gepland”, vraagt de Limburgse bakker Jack Knapen op dinsdagochtend. Knapen was een van de 30 Nederlandse en Belgische bakkers die maandag de ceremoniële erkenning van de Limburgse vlaai als streekproduct bijwoonden in Brussel.

Hij was getuige hoe de Vlaamse en Nederlandse ministers van Landbouw, Jo Brouns en Piet Adema, het officiële certificaat waarmee de Europese Commissie de Limburgse vlaai als Beschermd Geografisch Aanduiding (BGA) erkent, in ontvangst namen. Voortaan mogen enkel vlaaien die zijn gemaakt in Belgisch Limburg of Nederlands Limburg en die voldoen aan een aantal strikte kwaliteitskenmerken, worden verkocht als “Limburgse vlaai”.

“Als minister van Landbouw én fiere Limburger ben ik uitermate tevreden met deze erkenning. Ze zal ongetwijfeld zorgen voor een nog ruimere bekendheid van onze heerlijke Limburgse vlaaien. Deze erkenning toont nog maar eens hoe voeding zoveel meer is dan calorieën: het is ook cultuur, beleving, traditie en in dit geval ook nog eens typische Limburgse gezelligheid. Dit is ook het beste bewijs dat wij in Limburg de verbinders bij uitstek zijn”, laat Brouns weten nadat hij het BGA-certificaat in ontvangst nam.

Zeven jaar voorbereiding van dossier

Ook in bakkerswereld wordt de Europese erkenning met groot enthousiasme onthaald. Jack Knapen, ambachtelijk bakker uit Bocholt, was één van de leden van een werkgroep van bakkers uit Belgisch en Nederlands Limburg die zeven jaar heeft gewerkt aan een gezamenlijk “Limburgse vlaai” BGA-dossier. “Dit is fantastisch. Dit is een bekroning van ons vakmanschap, een erkenning van het ambacht”, vertelt Knapen, vierde generatie bakker van Bakkerij Knapen. Na het voorbereidende werk van de Nederlandse en Belgische bakkers, is het erkenningsdossier door de Vlaamse en Nederlandse overheid vervolledigd en in oktober 2023 ingediend bij de Europese Unie.



De vulling en de afwerking van de vlaai worden steeds meegebakken Foto: VLAM/Dufoto photography

Door de Europese erkenning wordt het historische, ambachtelijke recept gewaarborgd. De vlaaien moeten volgens een strikt lastenboek vervaardigd worden en alleen Belgisch-Limburgse of Nederlands-Limburgse bakkers komen in aanmerking voor een erkenning. Enkele kwaliteitskenmerken die zijn vastgelegd in het lastenboek: de vlaaien hebben een gebakken gistdeegbodem van maximaal één centimeter en een vulling van fruit, rijstpap, crème, griesmeelpap, verse kaas, een mengsel van suiker met ei of een combinatie daarvan.

Andere kwaliteitseisen: De vulling en de afwerking van de vlaai worden steeds meegebakken: elke bijkomende versiering naderhand is uit den boze. Ook het gewicht van de vlaai ligt vast en een echte Limburgse vlaai wordt verder dagvers (tot 24 uur na het bakken) verkocht en mag niet diepgevroren worden.

Limburgse traditie tijdens feesten

De oorsprong van de vlaaitraditie in Limburg kan in ieder geval herleid worden tot 1878. In dat jaar beschrijft de Nederlandse auteur Jacobus Craandijk de oogstfeesten op Limburgse hoeves: “Dan is op de groote tafel het nieuwe wittebrood aangerigt en de koek van tarwemeel met vruchtenmoes, die een Limburgsche eigenaardigheid is en ‘vlaai ’ wordt genoemd.” We zien hier het oerrecept van de “Limburgse vlaai”: een gebak met als basis een tarwedee (koek) belegd met vruchten(moes) opgediend als ultiem feestgebak, “vlaai” genaamd.

Jack Knapen heeft zo’n 12 tot 15 Limburgse vlaaien in zijn assortiment. Het recept in zijn bakkerij is doorgegeven van vader op zoon. “De bloem is in de loop der decennia niet meer dezelfde, maar het recept is altijd gelijk gebleven”, vertelt de Limburger die de vraag naar vlaaien de voorbije dagen al sterk zag stijgen als gevolg van de media-aandacht. Regionale bekendheid geniet Knapen met zijn “bakkemoezenvlaai”, een Limburgse vlaai van gedroogde peren. Deze vlaai verkreeg in 2017 de status van Vlaams streekproduct nadat de bakker ook hiervoor een dossier had ingediend.



Limburgse vlaaien uit de artisanale bakkerij van Jack Knapen in in Bochoolt Foto: VLAM/Dufoto photography

Voor Knapen en zijn Limburgse collega-bakkers is de Europese erkenning ook een manier om zich te onderscheiden en het hoofd boven water te houden. Door de opkomst van supermarkten is het bezoek aan de traditionele bakker de voorbije decennia sterk teruggelopen. “De nadruk op ambachtelijke productie is voor veel bakkers een manier om zich te onderscheiden van de industriële bakkerijen. Consumenten hechten hier nog steeds waarde aan en onder de jonge generaties zie je ook steeds meer interesse in traditionele producten.”

Nederlands minister van Landbouw Piet Adema is er eveneens van overtuigd dat de Europese erkenning een boost voor de verkoop betekent. “De vlaai is verweven met de culturele identiteit van deze zelfbewuste regio en daardoor deel van haar cultureel erfgoed. Naast de waardering voor de cultuur en het vakmanschap van de bakkers is deze erkenning ook een prachtige stimulans voor de regionale economie, vooral op het platteland. Toeristen weten bijvoorbeeld nu zeker dat ze de authentieke Limburgse vlaai eten als ze de regio bezoeken.”



Uitsluitend lokale producten

Ook met zijn brood hamert Knapen op zijn ambachtelijke productiewijze. Om zich verder te onderscheiden is hij enkele jaren geleden de weg van de korte keten ingeslagen. Onder de titel “brood met een verhaal” biedt de bakker tegenwoordig alleen maar brood aan dat is gemaakt van lokale ingrediënten. Zo komt de tarwe sinds enkele jaren van Hoeve Het Waterland in Waterland-Oudeman (Sint-Laureins) waar Tim De Causmaecker in opdracht van de bakker onder andere paarse tarwe teelt. De tarwe wordt vervolgens gemalen in de ambachtelijke Maalderij Baeten in Aalst. Ook de rogge en boekweit die in de bakkerij verwerkt worden, komt van lokale boeren, maar wordt in de bakkerij zelf gemalen.

Ook het fruit probeert Knapen zoveel mogelijk lokaal aan te kopen. Zo doet hij voor de appels en peren een beroep op Luc Exelmans uit Kortenberg. Deze fruitteler specialiseert zich in oude fruitrassen en verkoopt al zijn fruit - al dan niet verwerkt in confituren en stroop - in de korte keten. Door lokaal te sourcen en de keten te verkorten heeft de bakker volgens eigen zeggen een beter beeld van de afkomst van zijn ingrediënten. “Op die manier kun je een product maken waar je helemaal achter staat”, verklaart hij.

Voor sommige fruitsoorten, zoals abrikozen en ook kersen, ontkomt de bakker er niet aan om ook importproducten te gebruiken. “Maar dat probeer ik tot een minimum te beperken.” Het lastenboek van Limburgse vlaai stelt geen eisen over de herkomst van het fruit. Wel grijpt het lastenboek terug op de Limburgse fruittraditie. “Exotisch fruit, zoals mango en ananas dat in Limburg niet geteeld wordt, is niet toegestaan als ingrediënt voor de vlaai”, besluit Knapen.

Bescherming van gastronomisch erfgoed in Europa

Europa streeft er naar haar gastronomisch erfgoed te behouden en te beschermen. Een Europese erkenning is mogelijk voor streekproducten met een bijzondere kwaliteit of reputatie gelinkt aan een geografische oorsprong of voor producten met een traditionele productsamenstelling of productiemethode. Er zijn drie soorten Europese bescherming: Beschermde Oorsprongsbenaming (BOB), Beschermde Geografische Aanduiding (BGA) en Gegarandeerde Traditionele Specialiteit (GTS).

Producentenverenigingen kunnen een Europese erkenning aanvragen voor hun product. Zij moeten een gezamenlijk lastenboek/productdossier opstellen en voor BOB en BGA een geografisch gebied afbakenen waarbinnen de productie van het betrokken streekproduct moet plaatsvinden. De productnamen van streekproducten met een Europese erkenning worden beschermd tegen misbruik en namaak.

Naast de Limburgse vlaai genieten ook deze Vlaamse producten van een Europese erkenning: de “Vlaams-Brabantse tafeldruif” (BOB) en het “vlees van het rood ras van West-Vlaanderen” (BOB), de “Oude Geuze” (GTS), de “Oude Kriek” (GTS), de “Geraardsbergse mattentaart” (BGA), het “Brussels grondwitloof” (BGA), de “Gentse azalea” (BGA), de “Poperingse hopscheuten” (BGA), het “Liers vlaaike” (BGA), het “potjesvlees uit de Westhoek” (BGA) en de “Vlaamse laurier” (BGA). Naast deze erkenningen genieten ook de meeste Vlaamse wijnen en jenever een Europese bescherming.

Nederland, op zijn beurt, heeft 47 producten met een Europese erkenning. Samen met Nederland heeft België de Limburgse Maasvallei wijn als grensoverschrijdend product. Vanaf deze week is daar dus de Limburgse vlaai bijgekomen.

Bron: Eigen berichtgeving

Beeld: Bakkerij Knapen / Dufoto photography (VLAM) / Agentschap Landbouw & Zeevisserij

VILT vzw

Koning Albert II Laan 35
1000 Brussel
Belgium

Contact

T • 0473 59 41 39
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 twitter page: https://twitter.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>

© 2024 VILT vzw, all rights reserved |

[Privacy policy](#)

[Copyright](#)

[Cookie Policy](#)

Webdesign by Who Owns The Zebra