

Tiental melkveehouders liggen aan basis van mattentaart

nieuws

Naar aanleiding van de 'dag van de mattentaart' op 4 augustus geeft VLAM inzicht in het productieproces van mattentaarten.

🕒 31 JULI 2013 – LAATST BIJGEWERKT OM 14 SEPTEMBER 2020 14:22

Lees meer over:

melkvee

culinair

Melk kon vroeger niet goed bewaard worden zodat landbouwers boter, karnemelk en (platte)kaas maakten. In de streek van Geraardsbergen zochten de landbouwers hun heil in de productie van matten. De techniek was al bekend in de dertiende eeuw en levert nog altijd de grondstof voor de bekende mattentaarten. Naar aanleiding van de 'dag van de mattentaart' op 4 augustus geeft VLAM inzicht in het productieproces. Enkele melkveehouders in Geraardsbergen, Lierde en hun deelgemeenten leveren nog steeds het basisbestanddeel voor de mattentaarten. Deze traditie heeft mee geleid tot de Europese erkenning van de Geraardsbergse mattentaart als typisch streekproduct. De bakkers van Geraardsbergen en Lierde betrekken hun matten uit eigen streek, dé voorwaarde om hun mattentaarten als Geraardsbergse mattentaarten te mogen verkopen.

De productie van matten gebeurt nog altijd op artisanale wijze bij een tiental melkveehouders uit de voornoemde streek. Zij gebruiken hiervoor verse rauwe melk, die ze in ketels op de hoeve verwarmen. Het Vlaams Centrum voor Agro- en Visserijmarketing (VLAM) bezocht Richard De Bruyne in Geraardsbergen. Hij werkt nog met kleine ketels waarin 20 liter volle melk verwerkt wordt tot ongeveer 2,5 kilo matten.

Bij de productie van matten wordt de rauwe melk tot net onder het kookpunt gebracht. Hieraan worden karnemelk en azijn toegevoegd. Het mengsel wordt goed opgeroerd waarna de melk begint te schiften en de vaste delen uit melk samenklonteren.

Wanneer dit proces ten einde is, wordt de geschifte melk over een neteldoek gegoten. Het vaste gedeelte dat achterblijft in de doek wordt opgehangen om uit te lekken en geeft de matten hun typische vorm. De matten hebben een vrij neutrale smaak, in tegenstelling tot plattekaas. Van de zure smaak van karnemelk en azijn blijft niets behouden.

Voor de mattentaart worden de matten gemalen en gemengd met suiker, eierdooiers en eventueel wat amandelextract. Taartvormpjes bekleed met bladerdeeg worden gevuld met mattenbrij en afgedekt met een tweede laag bladerdeeg. Het deeg wordt bestreken met ei en wordt licht ingeknipt en vervolgens gebakken in de oven.

Matten kunnen volgens de voorkeur van de afnemer droger of smeüiger worden geleverd. De uitgelekte matten worden door de bakkers opgehaald en verwerkt in mattentaart. Ook als particulier kan je matten kopen bij sommige melkveehouders, en er in de keuken nog andere zaken mee aanvangen. Matten zijn bijvoorbeeld een perfect vervangmiddel voor paneer in de Indische keuken of labneh uit het Midden-Oosten.

Meer info: [Streekproduct.be](https://www.streekproduct.be) (met video van productieproces)

Beeld: VLAM

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](#)