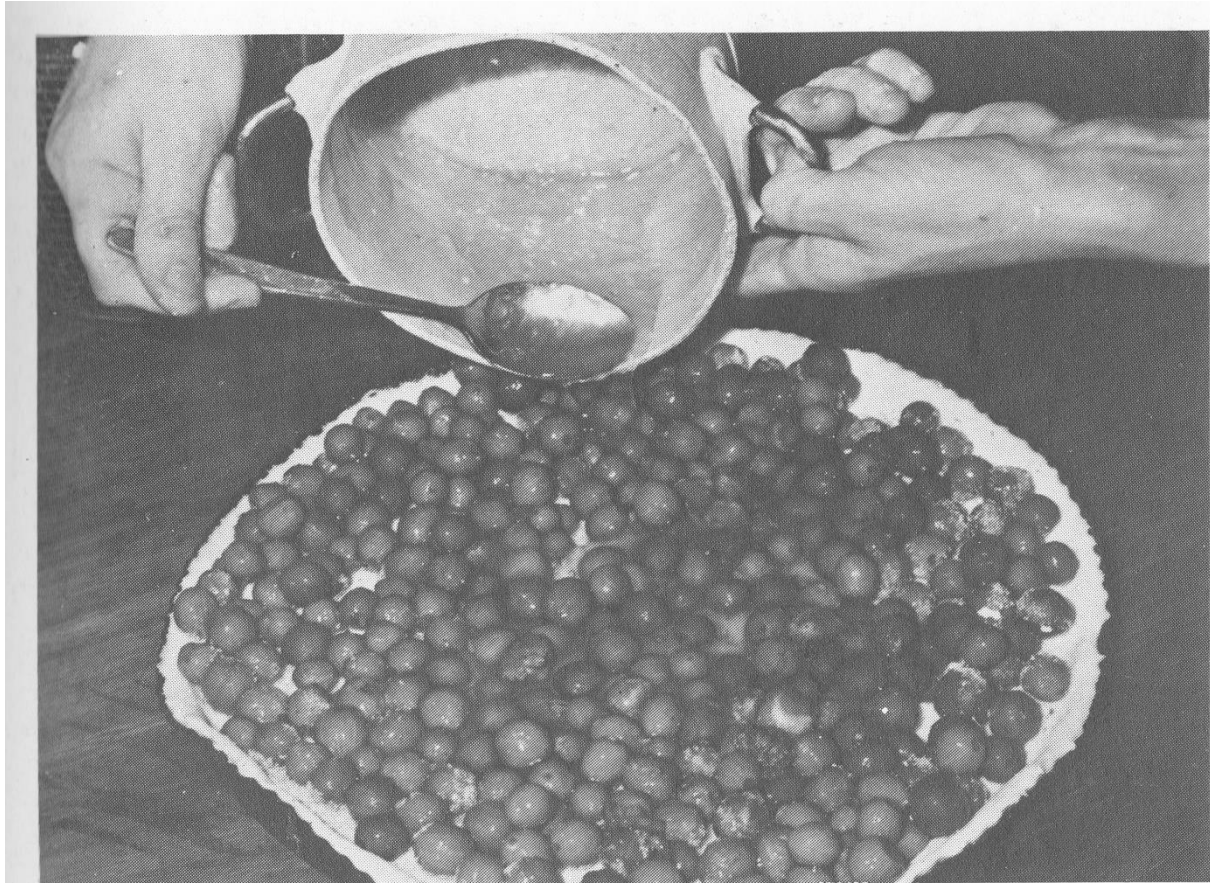


Bijlage 1: Afbeeldingen met de verschillende types Limburgse vlaai

A. Afbeeldingen uit Netty Engels-Geurts, Limburgs vlaaienboek, Uitgeverij Corrie Zelen, Maasbree, 1978.

- **Open vlaai**



het opgieten van het gebonden vruchtensap

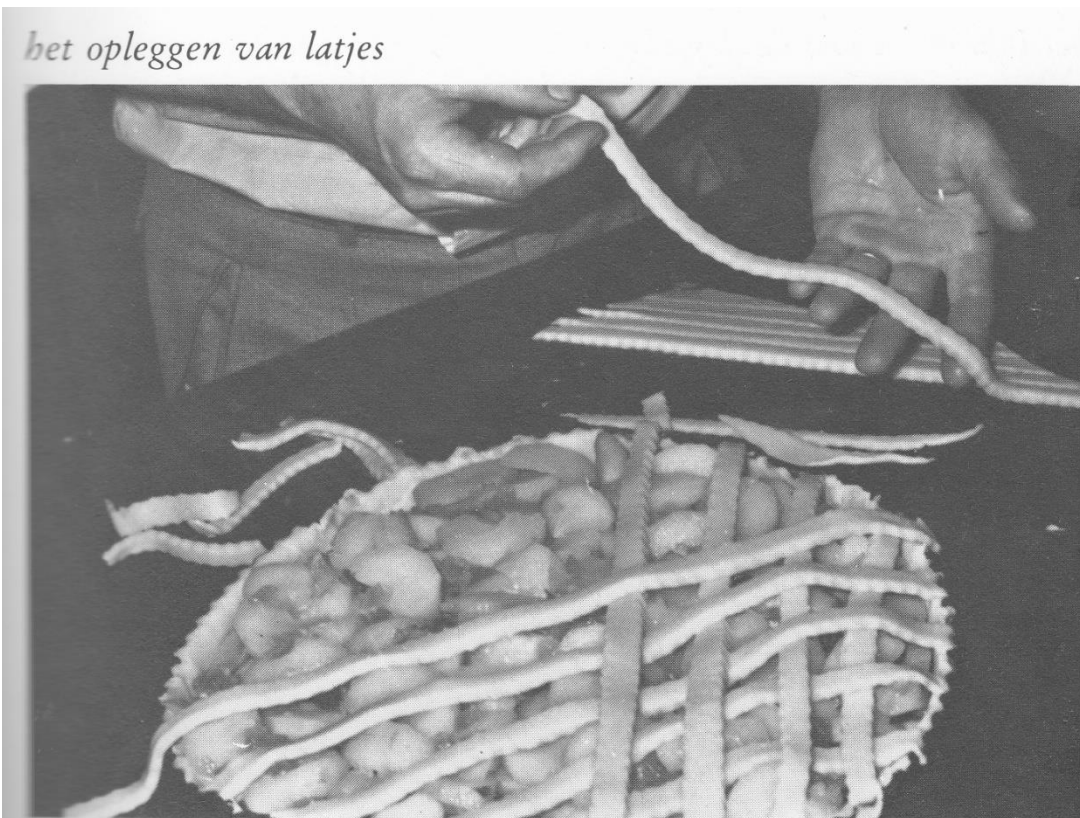
Open Limburgse vlaai afgewerkt met gebonden vruchtensap.

- **Fruit reep- of rastervlaai**



het snijden van latjes

Latjes voor de Limburgse vlaai worden gesneden



het opleggen van latjes

Beleggen met latjes

- **Strooisel vlaai**



het strooien van greumelkes

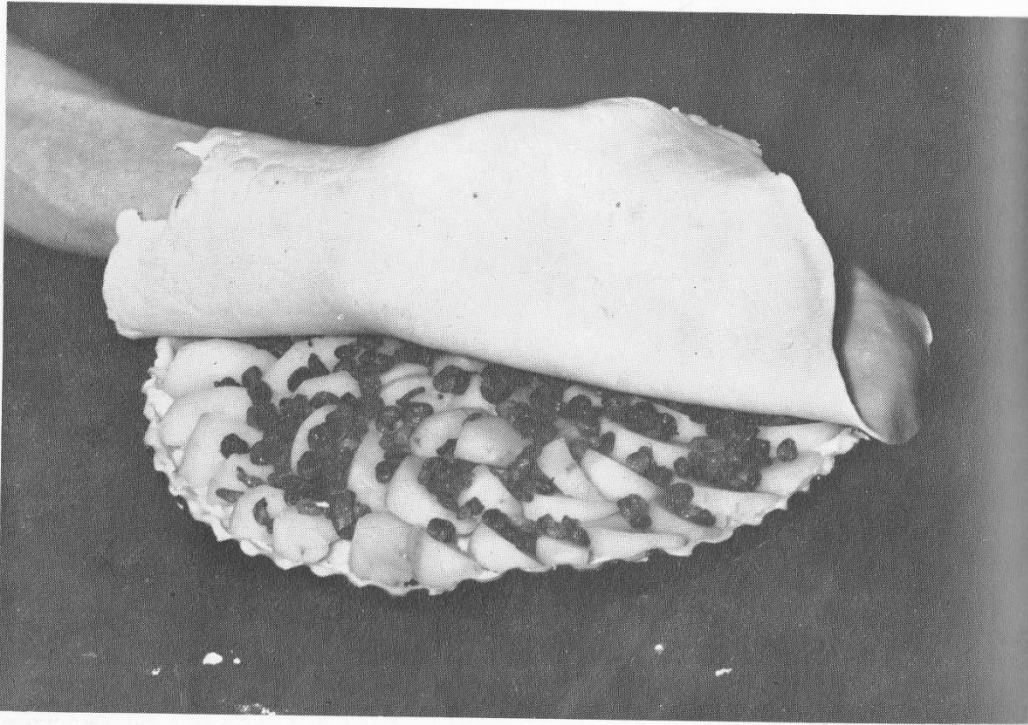
Bestrooien van Limburgse vlaai met knibbelkens, greumelkens, ...

gebakken greumelkesvlaai



Limburgse vlaai met knibbelkens, greumelkens, ...

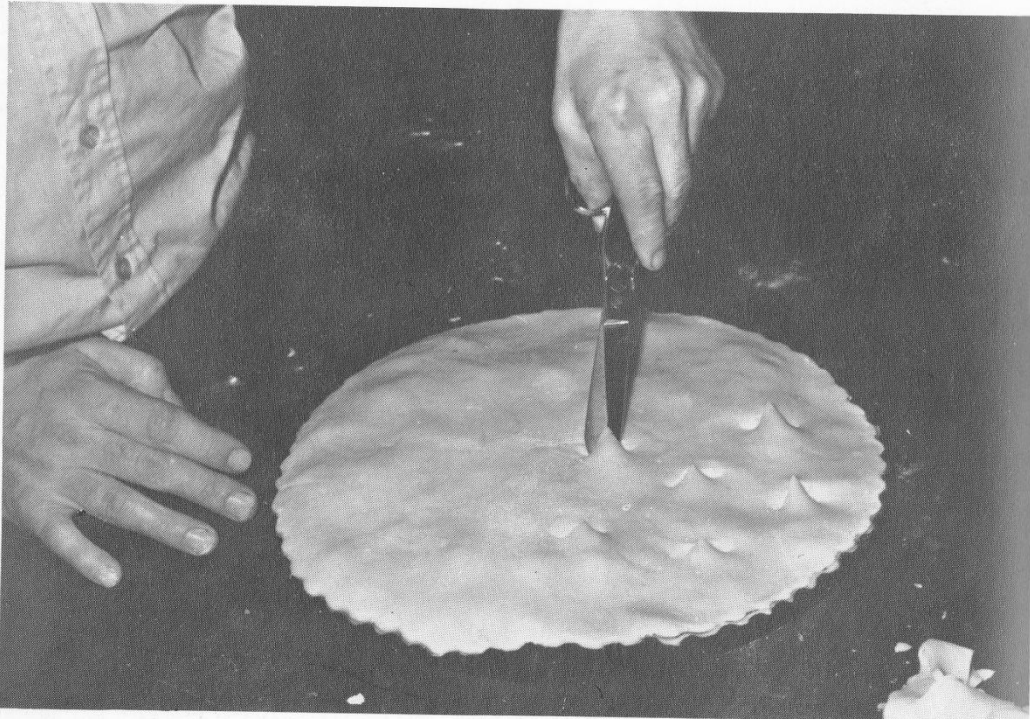
- Deksel vlaai



het opleggen van een deksel

Limburgse vlaai met deksel beleggen

het inknippen van de dekselvlaai



Limburgse vlaai met deksel inknippen

B. Limburgse vlaaien



Open Limburgse vlaai : pruimenvlaai



Open Limburgse vlaai : rijstvlaai



Open Limburgse vlaai: fruitvlaai afgewerkt met amandelen/eiwit/suiker



Open Limburgse vlaai: vlaai afgewerkt met knibbelkens, greumelkens, ...



Open Limburgse vlaai: vlaai afgewerkt met schuim en suiker



Limburgse vlaai: fruitvlaai met raster en suiker



Limburgse vlaai: fruitvlaai met raster en suiker



Limburgse vlaai: fruitvlaai met repen en suiker



Limburgse vlaai: fruitvlaai met deksel en suiker

Bijlage 2 : Kaart geografisch gebied “Limburgse vlaai”

Belgische provincie Limburg



Nederlandse provincie Limburg



Bijlage 3.1 : Overzicht verkoopkanalen en etikettering

Verkoop	Nederland	België
Onverpakt	- Hierbij zijn er geen etiketteringsverplichtingen, maar wel een allergeneninformatieverplicht. - Wel benaming, bijv. via etiket of schapkaart - In praktijk betekent dit dat deze vlaaien op de dag van productie en + 1 dag , verkocht kunnen worden. (dit ook o.w.v. kwaliteitseisen). Dit past binnen de producten met een hoge omloopsnelheid uit de beslisboom van de NVWA.	- Hierbij zijn er geen etiketteringsverplichtingen, De allergeneninformatie kan zowel schriftelijk als mondeling meegedeeld worden. - In praktijk betekent dit dat deze vlaaien op de dag van productie en + 1 dag , verkocht kunnen worden.
Verpakt voor onmiddellijke verkoop	<u>voor directe verkoop en verpakt in centrale bakkerij:</u> - Hierbij zijn er geen etiketteringsverplichtingen, maar wel een allergeneninformatieverplicht. - Wel benaming, bijv. via etiket of schapkaart - In praktijk betekent dit dat deze vlaaien op de dag van productie en + 1 dag , verkocht kunnen worden. Dit past binnen de producten met een hoge omloopsnelheid uit de beslisboom van de NVWA. <u>voor levering aan andere bedrijven en verpakt in centrale bakkerij:</u> - Naam product, houdbaarheid en de tracering op de doos. - overige informatie in de specificatie / handelspapier die naar de klant zijn verzonden om meegegeven worden tijdens de levering.	- Ofwel worden ze verpakt op de plaats waar ze worden geproduceerd, of in max. 5 eigen vestigingen met eenzelfde Ondernemingsnummernummer. Dan dient er op de verpakking een minimale houdbaarheidsdatum of een uiterste consumptiedatum vermeld. - Ofwel worden ze verpakt op de plaats waar ze worden verkocht, maar dus niet de plaats waar ze worden geproduceerd. (dit is in 'bulk' inkopen en individueel verpakken). Indien deze producten verkocht worden op dag van verpakken en + 1 dag, dan moet er enkel een verpakkingsdatum op vermeld worden of een intern systeem waaruit de verpakkingsdatum blijkt) - Voor B2B verkoop moet er steeds een leveringsbon het product vergezellen. Hierop moeten de gegevens van productiedatum op vermeld staan.
Verpakte vlaaien bestemd voor de verkoop aan consumenten in het derde kanaal	Deze moeten voldoen aan alle eisen van de etiketteringsverordening.	Deze moeten een productiedatum of een minimale houdbaarheidsdatum / uiterste consumptiedatum bevatten.

Bijlage 3.2 Controlepunten

	Nederland	België
Controle in de bakkerij op:	• Receptuur • Dagelijkse productie met de baklijsten • Vlaaidegen in de vriezer op productiedatum • Verkooplijst "Limburgse vlaai" • Gewicht eindproduct	• Receptuur via productiefiche • Autocontrolesysteem (dagelijkse productie met de baklijsten en vlaaidegen in de diepvriezer) • Verkooplijst "Limburgse vlaai" • Gewicht eindproduct
Controle in de winkel op:	• Uiterlijk buitenkant, • Doorsnede van de vlaai • Afwerking van het producten (geen gelei, jam, ect.) • Gewicht eindproduct • Het aantal verkochte vlaaien aan het eind van de dag • Verpakking en gebruik EU logo en label	• Uiterlijk buitenkant, • Doorsnede van de vlaai, • Afwerking van het producten (geen gelei, jam, ect.), • Gewicht eindproduct • Het aantal verkochte vlaaien aan het eind van de dag • Verpakking en gebruik EU logo en label
Controle bij andere bedrijven dan de bakker op:	• Leveringsbonnen en tracering van de producten • Verpakking en gebruik EU logo en label	• Leveringsbonnen en tracering van de producten • Verpakking en gebruik EU logo en label

Bijlage 4 : Dagelijkse baklijst

Baklijsten Limburgse vlaai

Vermeld op uw baklijsten per dag specifiek welke “Limburgse vlaai” u produceert. Gebruik bijvoorbeeld de onderstaande tabel .

Weeknummer	X
Datum	X
Deegproductie in kg	X
Naam type Limburgse vlaai	Aantal producten
X	X
Datum	X
Deegproductie in kg	X
Naam type Limburgse vlaai	Aantal producten
X	X

...

Bijlage 5 “Traditionele Streekproducten Gastronomisch Erfgoed van Nederland”

Traditionele Streekproducten

Gastronomisch erfgoed van Nederland

Hielke van der Meulen



Limburgse Vlaai

Limburg



vlaai met
"toeslag"

Gebak van tarwebloem met een vulling, dikwijls fruit, ronde vorm, doorsnee ongeveer 28 cm, hoogte 2,5 cm, afhankelijk van het type. Een goede vlaai heeft een dunne bodem en is dik belegd. Vlaai wordt meestal dagvers verkocht, in zijn geheel of per punt (een twaalfde deel)

gebruik

feestgebak voor verjaardagen en zondagen. De punt wordt uit de hand gegeten bij de koffie om 10 uur

andere namen

vla, kook

soortgelijke producten

Toeslaag (zie productfoto), Linzevlaai

productie en afzet

door honderden bakkers in Limburg; ook nog thuis gebakken; opkomst van industriële en semi-industriële productie ten behoeve van bakkerswinkels in de regio en elders in Nederland

De Germanen

bakten volgens Romeinse geschriften een platte koek van water en fijngewreven graan op hete stenen die ze bestreken met vruchtenmoes (*flado*, Duits *Fladen*). Het is echter niet duidelijk of hierin de oorsprong van de Limburgse vlaai ligt.

Vlaaien werden tot in de jaren 60 alleen gegeten bij feestelijke gelegenheden. Nadien werden ze in Limburg steeds frequenter gegeten. In de loop van de 20e eeuw namen bakkers het vlaaien maken grotendeels van de huisvrouwen over. Een tijdlang nog brachten vrouwen's morgens vroeg het klaargemaakte deeg en beleg (*spies*) in kommen naar de bakker en 's avonds werd de vlaibodem opgehaald.

Vanaf 1980 worden vlaaien ook verkocht in 'Holland', zoals Limburgers de rest van Nederland aanduiden. Eerst door warenhuizen (Hema) en bakkersketens (Multivlaai) die de vlaai populariseerden, dat wil zeggen de industriële versie ervan. Tegenwoordig vindt men in veel Nederlandse plaatsen winkels waar zelfgebakken of van Limburgse bakkers afkomstige vlaaien worden verkocht.

Vlaaien werden oorspronkelijk gevuld met fruit van het seizoen; in de zomer kruisbessen en kersen, in het najaar pruimen en in de voorwinter appels. Vanaf het begin van de 20e eeuw had men ook zelf gewekte vruchten ter beschikking. Arme mensen die geen fruit hadden, verwerkten soms wortels tot vlaibeleg. *Moorevlaai-eters* was in Limburg een scheldwoord voor mensen die minderwaardig eten op tafel zouden zetten. In sommige plaatsen was het gebruikelijk dat men in de vastentijd alleen (zwarte) pruimenvlaai at en met Pasen (witte) rijstevlaai. *Rijstevlaai* en *botervlaai* waren vroeger kostbaar en werden alleen gebakken voor echt bijzondere gelegenheden.



rijstevlaai, bosbessenvlaai (met geleermiddel), botervlaai, rabarbervlaai



ambachtelijke vlaaienbakker, ± 1950
(foto Nederlands Bakkerijmuseum, Hattum)

Limburgse vlaaien zijn er in veel soorten: met kersen (spek- kersen of morellen), kruisbessen (*kruisjelenvlaai*), appels (*schnitselen- vlaai*), gedroogde appels (*oetjenvlaai*), rabarber, pruimen, bramen, abrikozen, rijst, griesmeel enzovoort. Er kan al of niet een laagje custardpudding onder de vulling zitten. Soms is de vlaai afgewerkt met een vlechtwerk (*latjesvlaai*), met een deksel (*toeslaag*) of met kruimels (*botervlaai*). Tegenwoordig worden vlaaien dikwijls versierd met slagroom en andere zoetigheden. Volgens een drie generaties oud huisrecept wordt een deeg bereid van 250 g bloem, 15 g gist, 20 g boter, 20 g suiker, 1 dl melk en wat zout. Na het kneden moet het deeg rijzen tot het twee keer de oorspronkelijke omvang heeft. Dan opnieuw kneden en uitrollen met een deegrol. Het deeg wordt in een beboterde metalen vlaai vorm

gedaan en overal goed met de vingers tegen de rand opgezet. Het overstekende deeg wordt afgesneden. De deegbodem wordt met een vork op meerdere plaatsen ingeprikt. Het deeg moet nu nog- maals rijzen. De fruitmassa die op de deegbodem wordt gegoten, moet voldoende gebonden zijn, anders wordt de bodem slap en loopt de vlaai uit. Eventueel wordt van achtergehouden deeg een vlechtwerk of deksel gemaakt. De meeste vlaaien gaan 30-45 minuten in een oven van 200-220°C. Het fruit wordt dus meegebakken en niet achteraf met een geleermiddel opgedaan! De bodem van de thuisgebakken vlaai is doorgaans krokanter en harder dan die van de bakker. Behalve 'brooddeeg' bodems worden door bakkers tegenwoordig ook andere soorten vlaai- bodems gemaakt. De bodem van de *taartevlaai* is zeer dun en wordt wel voorgebakken, inclusief het vlechtwerk. Het vlechtwerk wordt opgevuld met bessengelei en de taart versierd met een crème van opgeklopte vla, boter en suiker. De *linzevlaai* is een afleiding van de oostenrijkse *Linzer Torte*, en de bodem wordt derhalve gemaakt van zandtaartdeeg (zonder gist) en de vulling afgedekt met een vlechtwerk. De originele vulling van *linzevlaai* is moes van gedroogde pruimen.

opkomst van de vlaaiwinkel-keten
(foto Stichting Lantoe, Wageningen)



Lim 7408

DE BAKKERSBOEKJES VAN
ZEELANDIA - Tweede serie - No. 9



BAK MEER LIMBURGSE VLA

door D. J. VAN DER VEN

Z6R

UITGAVE: ZEELANDIA • H. J. DOELEMAN N.V. • ZIERIKZEE
FABRIEK VAN BAKKERIJGRONDSTOFFEN

Als eerste serie van de reeks

BAKKERSBOEKJES VAN ZEELANDIA

zijn reeds verschenen:

- Nr 1 **Broodpenningen en hun rol in het bakkersleven** door
jhr ir A. C. von Weiler
- Nr 2 **Een bakkersjongen vóór vijftig jaar** door wijlen *J. v. d. Blom*
- Nr 3 **Koek- en Speculaasprenten, Het Vanwaar en het Waarvan**
door *ir M. C. A. Meischke*
- Nr 4 **Brood wordt overal gebakken** Spreuken en zegswijzen
over de bakker en zijn brood, verzameld door *F. Kerdijk*
- Nr 5 **Koek- en Speculaasprenten, Het prentenboek van ons
volksleven** door *ir M. C. A. Meischke*
- Nr 6 **Het oude bakkers-gildewezen** door wijlen *J. van der Blom*

Van de tweede serie is reeds verschenen:

- Nr 7 **De bakker en het schoolkind** door *D. J. van der Ven*
- Nr 8 **De duizend broodsoorten der wereld** door wijlen *J. v. d. Blom*

Verder zijn in voorbereiding:

- Nr 10 **Wat er vroeger bij de bakkers uithing** door wijlen
J. van der Blom
- Nr 11 **Over schepen en schutters, karren en koningen, op de
oude koek- en speculaasprenten** door *ir M. C. A. Meischke*
- Nr 12 **De vrouw in de bakkerij** door *D. J. van der Ven*



DRUK VAN
N.V. DRUKKERIJ TRIO TE 's-GRAVENHAGE

1951

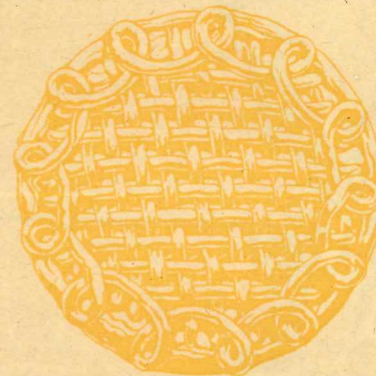
BAK MEER LIMBURGSE VLA



BAK MEER LIMBURGSE VLA

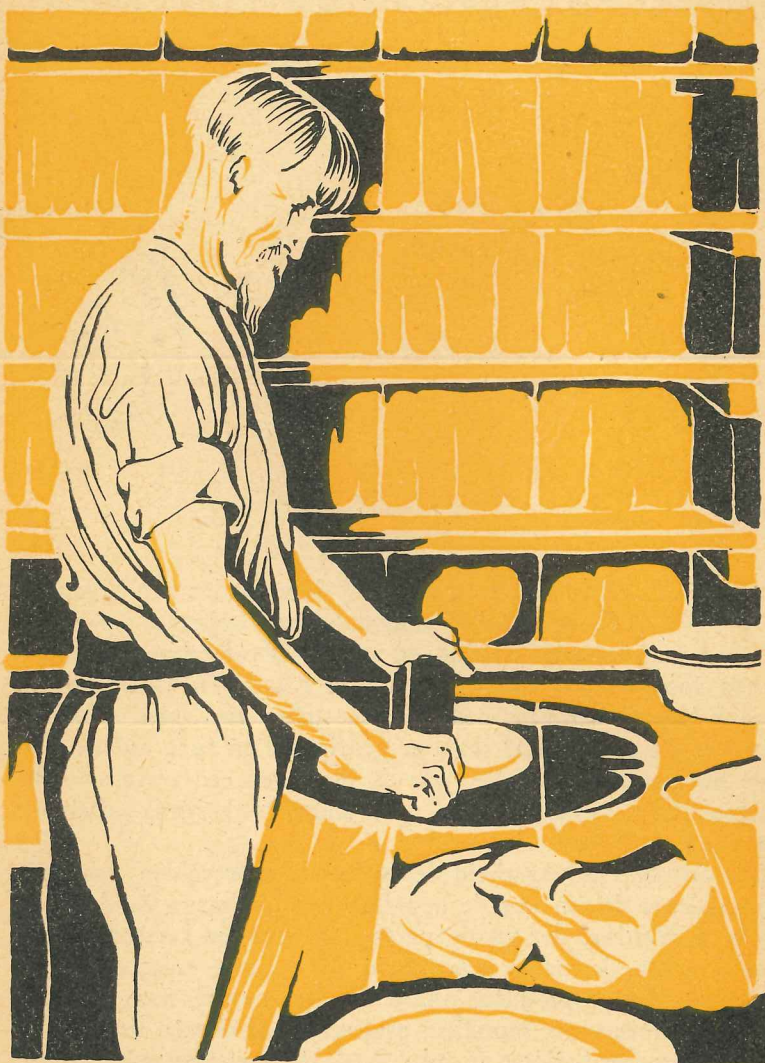
DOOR

D. J. van der Ven



ZEG „VLA” en ik zie voor mij de vreugden van Limburg! Vla is de uiteindelijke resultante van Limburgse volksaard, van Limburgse tradities en van de voortdurende Limburgse zorg voor het heil van de inwendige mens. Vla is het gewestelijk bakproduct van meel, eieren, suiker en „spies”, de leukernij, die er met haar smeuge geurigheid en fijne aromen aan de hoogtepunten van het jaar en het leven een vertrouwelijke feestelijkheid schenkt, zoals geen ander Nederlands gebak dit vermag te doen.

Iets van de vruchtbaarheid der golvende tarwevelden, zoals die op en neer deinen met de heuvelen van Limburg's Zuiden, iets van de overdaad der appel-, peren-, pruimen- en kersenbongers en iets van de malse gezapigheid der intieme moeshoven met hun weelderige productie van aardbeien, zwarte, rode en witte bessen, kruisbessen, morellen, pruimen en abrikozen ligt er voor de fijnproever besloten in het baksel, dat met eierstruif, kaneel, rijst, saffraan en suiker de onovertroffen volkstaart schenkt, die kort en krachtig heet: Limburgse vla.



Bakker Slighers van Gronsveld aan de voorbereiding van de koningsvla

Limburgse vlaaien-overdaad

Tussen Pinksteren en Sint Jan viert er het vrome en vrolijke Limburgse volk zijn jaarlijkse zomerhoogtij in het houden van processien en kermissen. Er is weliswaar geen processie omdat er vla wordt gebakken, maar er wordt toch wel altijd vla gebakken, omdat de processie trekt.

En hoe wordt er gebakken! In onwaarschijnlijke hoeveelheid, in een overdaad, berekend op het royaal tracteren van heel het gezin, meiden en knechten inbegrepen, op het regaleren van gasten, die men zeker van dichtbij en veraf verwacht, op het gul wegschenken van vla aan de komende en gaande man, aan buurkinderen en aan het zwervende volk, dat nu eenmaal overal zijn geluk zoekt in het vagabonderen door Limburg's gezegende gouwen.

Zoveel moet er met „grote bronk” worden geleverd, dat de bakkers geen kans zien om deze alle te bezorgen. Dus komen kinderen, meiden of knechten de ovenklare „boam” (bodem) met de „spies” (vulling) zelf brengen en halen, vaak op ladders, soms ook wel met paard en wagen. Immers een boerin, die zich respecteert en niet in haar eigen bakoven deze kostelijke zomergave bereidt, rekent toch altijd wel op een dertig stuks. Er zijn ook gezinnen, waar ze met de gasten vijftig en meer vlaaien verorberen, terwijl als het schutterskoningsfeest is, dit aantal tot in de honderden loopt.

Ik mocht zo'n schuttersvlaaienmaaltijd van de St. Sebastianusschutterij te Gronsveld in het plechtige konings-mei besteken van 1923, 1927 en 1931 meemaken en op 12 Juli 1939 was mij het voorrecht beschoren aan te zitten aan de keizerlijke vlaaiendis, die de 80-jarige schutterskeizer H. J. Wackers en de keizerin Mevrouw C. W. Bouchoms, hun dorpsgenoten aanboden en waar niet minder dan 209, zegge en schrijve tweehonderd en negen stuks vla zijn gegeten.

Wie over dit vlaaienfestijn, het grootste, dat ik ooit op Limburgse bodem heb meegevierd, het fijne wil weten, verwijs ik naar de uitvoerige beschrijving, die ik daarvan heb gegeven in het tweede deel van mijn boek „De Vrouw in de Nederlandsche Folklore”,



De bakker-folklorist Th. Dorren

*Een erebank
voor de Valkenburgse
bakker-folklorist Th. Dorren*

Theodoor Joseph Hubert Dorren mocht tijdens zijn lang en vruchtbaar leven als de voornaamste autoriteit op dit gebied gelden, want deze folklorist, oudheidkundige, dichter en dialect-schrijver was van beroep confiseur-pâtissier en zijn zaak had de renommée

de lekkerste vlaaien van heel het valkenstedeke te leveren. In Zuid-Limburg, waar niet alleen in de natuur, maar ook in het menselijk leven de romantiek domineert, drong deze zelfs door tot voor de oven van deze ambitieuze bakkerszoon en zij wist uit de eenvoudige vakman, die zijn dagelijkse prozaïsche arbeid van broodbakken en vla vullen met zorg en toewijding verrichtte, de geschiedvorser en volkskundige te maken, die meer dan wie ook het sprookjes-mooie land van het Geuldal voor „Holland en de wereld” heeft ontsloten.

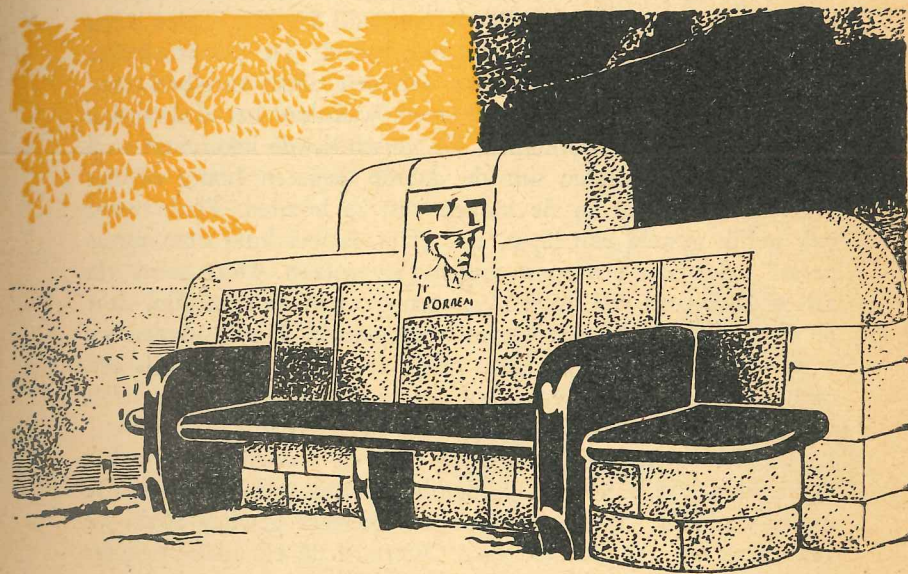
In zijn jonge jaren betokkelde hij, evenals de pâtissier Ragenau uit Rostand's *Cyrano de Bergerac* „une lire en pâte de brioches avec les cordes en sucre”. Zo ontstonden Valkenburgse volksliedjes als het zoet-gevooisde „Onger den heulen-téere”, die een vorig geslacht op hun vrolijke ommegangen begeleid door de muziek van „Walram” door de grot, zong, dat de gewelven ervan weergalmden.

Maar deze confiseur van Fauquemont deed meer dan vla bakken en liedjes dichten! Hij werd er de ziel van de Vereniging Voor Vreemdelingenverkeer „Het Geuldal”, de promotor voor de ontwikkeling van Valkenburg uit een vergeten nest tot het zo vermaarde zomerlustoord van deze dagen.

Toen onze bakkerszoon in 1933 zijn zilveren jubileum vierde als voorzitter van de vereniging „Het Geuldal” werd hoog op het rotsplateau van Neerland's enige dwingelburcht een monumen-

tale Theod. Dorrenbank onthuld, waarop te lezen staat: „Om zijn hoge verdiensten voor stad en gewest en zijn onverdroten arbeid in het belang der gemeenschap heeft de V.V.V. „Het Geuldal” haren vereerden Voorzitter op diens zilveren feest met veler medewerking dit gedenkteken gewijd.”

Uitrustend op deze Valkenburgse bakkers-erebank gingen mijn gedachten meermalen uit naar een soortgelijk monument, opgericht ter nagedachtenis aan een andere folklorist, oudheidkundige en dialect-schrijver, die wat Dorren in sociaal-toeristische zin deed voor het Zuiden in mogelijk nog grotere omvang als historicus-taalkundige tot stand bracht voor het Noorden des lands. Ik doel hier op Waling Dijkstra, die ook voor de bakkers-loopbaan was voorbestemd, doch die zich in de strijd der Friese nationale bewustwording een vooraanstaande plaats heeft weten te veroveren. Niet minder dan 5000 geschriften in het Fries zijn er van zijn hand verschenen. Vermaard is zijn boek „De silveren



Valkenburg's erebank voor de bakker-folklorist

Rinkelbelle" en als een folkloristisch standaardwerk moet zijn „Uit Friesland's volksleven van vroeger en later" worden gewaardeerd.

In overeenstemming met de naar binnen gekeerde Friese volksaard is er zijn gedenkteken te Leeuwarden, ontworpen door Pier Pander, een wat stug granieten blok, dat zijn beeltenis in brons draagt.

Hoe geheel anders de vriendelijke tot rusten nodigende Theod. Dorrenbank op het mooiste punt van de ruïnerots, van waar men zijn blikken over het valkenstedeke en heel het Geuldal kan laten weiden. Hier nu op deze bakkers-erebank lust het mij in gedachten met U eens na te gaan, wat in de Europese folklore-literatuur over de geschiedenis van de vla bekend is.

De vla als offerkoek

Zoals Th. Dorren vermeldde, staat de naam vla in verband met het oud-hoog-Duits flado, dat identiek is aan placenta en offerkoek betekent. In geheel West-Duitsland bleef „Fladen" het eigenlijke woord voor een plat offerbrood, dat oorspronkelijk ontstaan is door het uitspreiden van een dikke meelbrei over een vlakke met vet ingesmeerde steen, waardoor het aanbranden van het deeg werd voorkomen. De verschillende inkervingen op het bovenzvlak dienden om de daarop gegoten honig of het vruchtensap langer in de kerven vast te houden. Flado werd ook gelijk gesteld aan lapas, d.i. „fructus vici inter duas turtas pressi", dus aan een soort vijgenvruchtentaart. Deze soort vla zal in Duitsland wel nooit algemeen geweest kunnen zijn, daar de vijf slechts in kloostertuinen werd geteeld. Hierin vinden we weer een aanwijzing om flado gelijk te stellen aan liba als een offerbrood met vruchtensap of honig, soms als te Appenzell ook wel met roomkaas of gedroogde peren gevuld.

Dergelijke soorten vlaaien werden door de vlaaienbakker in het vladenhuis, reeds in het midden-hoog-Duits bekend onder de naam vladehûs, bereid en door de priesters gewijd, zoals we vernemen uit „An dem heiligen Ostertage dô ein heilic priester sîne vlade wihen sollde und sîn vleisch".

Iets van dit vlaaienoffer bleef nog bewaard in de kapellekes-kermis te Mechelen ter viering van het hoogfeest van Maria Boodschap. Viel deze feestdag in de goede week, dan werd de viering tot Zondag na beloken Pasen uitgesteld. Na de bedevaart vierde men duchtig kermis en een van de grootste attracties was en is nog altijd het dobbelen om pakjes Lierse vlaaikes.

Felix Timmermans over de Lierse vlaaikes

Aan die Lierse vlaaikes heeft Felix Timmermans in zijn boek „Het Keersken in de Lanteern" een smeug verhaal gewijd, waaraan ik de volgende passage ontleen.

„Sooke van der Musschen is de man, die de lekkerste Liersche vlaaikes bakt. Zijn vlaaike bestaat uit een schoteltje deeg ter grote van een inktpot, waarin een vulsel siroop, bloem en suiker gegoten wordt. Ze zijn heerlijk als ze nog versch zijn en daarom koopen alle vreemdelingen, die per abuis in Lier verzeild raken, zulk een pak van twaalf vlaaikes voor 50 centiemen.

Eens nu was er in het stadje een tentoonstelling van Handel en Nijverheid en de oude koning Leopold met den witten baard zou die tentoonstelling met een bezoek vereeren. Alle tentoonstellingskasten werden tevoren op slot gedraaid, want het was streng verboden, den koning iets aan te bieden.

Sooke was vastbesloten echter, dat de koning tenminste zijn vlaaikes proeven zou en toen de koning dan ook bij zijn stand was, sloeg hij de ruit stuk en bood den koning op een nikkelen bordje een vlaaike



De koning zelf heeft de Lierse vlaaikes gegeten

aan. „Pruft dat eens, menheer, Sire de Keunink, hoe lekker dat dees is. Dat is nu mijn fabrikatie.”

De koning vond het gebak zoo lekker, dat hij den bakker vroeg hoe die vlaaijes werden vervaardigd, waarop Sooke kalmpjes antwoordde: „Wel Menheer, Sire de Keunink zijn Majesteit, dat zal ik niet zeggen, dat is het geheim van het huis.” Iedereen zag purper van angst, maar de koning zei goedmoedig: „Wees maar gerust, ik zal u geen concurrentie aandoen.”

Nadien hangt er boven de winkel van Sooke van der Musschen een groot uithangbord, waarop het portret van de koning boven een stapel vlaaien prijkt. Er boven staat *In de Koninklijke vlaai* en daaronder:

Ge moogt het niet vergeten
De Konink zelf heeft er gegeten.

*De vla als offerkoek in vlaaienprocessies en in de
viering van de grote bronk*

Ook in Zwitserland is de vla sedert onheugelijke tijden als Paasgebak algemeen bekend en Paaszondag heet er in verschillende kantons „Fladen-Suntig”.

Elders werden de vlaaien in de kerkelijke ceremoniën opgenomen en men kent zelfs omstreeks Pasen vlaaienprocessies. Zo torsen twee jongens op een draagbaar op Paaszondagmiddag twee grote vlaaien midden tussen de rijen der biddende mensen der „Vladen-Prozession” van Geraldshofen in Unter Franken. Te Mainz werd op de 22ste Juni bij de St. Stefanuskerk de „Batzenkuchen-Prozession” gehouden. Deze ontleent haar naam aan de „Batzen” d.i. een gebak ter waarde van 12 Pfennig, dat de vorm heeft van een Paasvla. Ook wordt hier en daar nog om dergelijke offerkoeken geloot of gevochten, zoals we dat in gewijzigde vorm ook eens kenden te Geleen, Lutterade, Krawinkel, Stramproy bij het uitwerpen van het z.g. Kerstbroodje. Rupelmonde kent het jaarlijkse apostelbrood-rapen, een Vlaams variant van ons Sittardse krombroodjes-rapen, dat na jaren van verval in 1933 weer tot nieuw leven is gewekt — na de bevrijding meer dan ooit is opgebloeid — en waarover ik in deze serie bakkersboekjes nog wel eens wat meer hoop te vertellen.

In vele kerk- en kloostergebruiken vervulde de vla de rol van offerkoek ter bevordering der vruchtbaarheid van akkers en boomgaarden. En hierin zie ik nu ook haar gebondenheid aan de streek van ons vaderland, waar overal in de kruisdagen de processies vrijelijk rondtrekken om den zegen over veldgewas en oogst af te smeken.

Immers al mag de pret- en eetlievende Limburger in alle andere perioden en bij alle huiselijke feesten gaarne zijn vla op tafel zien, toch is er geen gebeurtenis, waarop zoveel vlaaien worden gebakken als bij het trekken van de grote bronk of de Sacramentsprocessie.

Dr Felix Rutten heeft de onverbreekelijke gehechtheid aan het processievlabakken eens aardig beschreven in een schets „De Kermisvla”, waarin hij in een dialoog tussen moeder Dibbels en haar zoon Tinus het conflict van de oudere aan tradities gehechte generatie met de meer modern voelende jonkheid illustreerde in:

„Waar is dat stomme bakken ook wel goed voor?”

Moeder Dibbels met een stapel teilen in haar handen, zag onthutst op. „Is me dat poejakkeren drie dagen lang”, grauwelde Tinus verder, kisten en kasten schoonvegen, alsof er anders nooit gepoetst werd, wasschen en witten, verven en vernissen; en dan nog die heele vlaaienbakkerij op den koop toe.”

„Maar 't is dan toch kermis” verbaasde zich Moeder Dibbels over deze ongehoorde ketterij.

„Voor dat onnoozel stukje vla, dat er van gegeten wordt...”

„Ben jij er dan alleen maar?”

Tinus schoof de deur uit. Daar viel immers toch niet tegen in te redeneeren. En geërgerd rammelde moeder Dibbels voort in de groote keukenkast.”

Die overdaad en dat gul geven van vlaaijes is in folkloristische zin gelijk te stellen aan de overdaad van Kniepertjes en Nieuwjaarskoeken in Twente bij de overgang van het Oude in het Nieuwe en aan het evenmin logisch verantwoorde zware gewicht der Hemelvaart- en Pinksterbroden, die de Achterhoekse boeren brengen naar de Muldersfluite tussen Zelhem en Hengelo en naar de hagelkruisen in de Lijmers.

In al die overdadige tractaties of geschenken aan de armen zijn de laatste resten besloten van het eens gebrachte kerkelijke of kloosterofferbrood tot heil van gezin en gemeenschap.

Zwarte Vasten- en witte Paasvla

Zo nauw was de vla eens aan de liturgie verbonden, dat in de veertigdaagse vasten de somber-zwarte vla met gedroogde pruimenmoes werd genuttigd om deze eerst met Pasen door de witte Paasvla te vervangen.

In zijn „Feestelijke Almanak” schrijft Felix Timmermans daarover: „En terwijl de maag nog omkeert en het bloed nog klopt van het bier en het eten, gaat men den dag daarop met assche-Woensdag naar de kerk een zwart kruiskken op het voorhoofd laten stempelen, en eet men na het magere noenmaal de groote vastenvla vol glanzende ebbenhout-zwarte pruimen.”

Oudtijds kende men in Limburg ook algemeen de zwarte kroedvla, die echter snel aan bederf was blootgesteld. Met Limburgse volkshumor zond men dan wel eens aan een kaalhoofdige een

zwarte vla, die geheel onder de schimmel bedekt zat of die, zoals het heette, „al haar op had.”

Ook gaat er in de volkssprake nog het verhaal van een graaf, die naar Rome toog en als gunst van de Paus vroeg de witte Paasvla reeds op de avond vóór Pasen te mogen eten, wanneer zij zo warm uit de oven kwam en natuurlijk veel smeugiger smaakte dan op Paas-Zondag. Maar Z.H. wees dit epicuristisch vlaaien-verzoek lachend af en zeide volgens Broeder Paulus: „Als ge gedurende de gehele Vasten



De kaalhoofdige en de zwarte kroedvla met „haar op”

op de Paasdag hebt gewacht, dan kunt ge gedurende de Paasnacht ook nog wel op de vla wachten.”

Een ander verhaal vertelt, hoe keizer Otto in 962 te Pavia het Paasfeest vierde en een page van zijn gevolg — het zoontje van de hertog van Zwaben — gulzig een stukje van de Paasvla afbrak, welke op de keizerlijke tafel stond aangericht. Daarvoor ontving hij duchtige klappen van de major domus.

Dergelijke verhalen bevestigen de ouderdom van het kerkelijk gebruik om Paasvla na de Commune te nuttigen als eerste spijs, welke nimmer in de vastentijd mocht worden genoten. Hierdoor bleef het karakter van feest- en offerbrood in sterke mate gehandhaafd.

Luiker vla, lödderkesvla en kermisvla

Als de geest van de bakker-folklorist Dorren over mij vaardig wordt, kan ik nog meer vertellen van de geographische verbreiding der vlaaien in Europa; hoe zij in Zwaben en Beieren Zelten en in Oostenrijk Flecke worden genoemd, elders weer Flarren, Flärrle of Flatz en hoe zij in het aangrenzende Walenland ook algemeen voorkomen onder de namen van Taute au riz (rijstevla), taute au suke (suikervla), taute aus cêréjes (kersenvla), taute aus prunes (pruimenvla), taute aus aubrucots (abrikozenvla), taute aus caclindjes (boschbessenvla), taute aus gruzales (kruisbessenvla). Een enkele keer worden deze ook aangeduid met de ouderwetse aan onze Limburgse vla herinnerende benaming van flamitche.

Dan zijn er ook nog in het Luiker land de tantes à trêjis, taarten bedekt met een netwerk van kleine reepjes deeg, die we in Limburg met lödderkesvla (laddertjesvla) betitelen en ook wel als te Nuth plaatselijk ludderkes-toert heten.

Wat de vla in het leven ook van dit mijnwerkersdorp betekent, leren we begrijpen uit een enkele strophe van de „romantische Sint Donatus of wie ich nog jônk waar” waar in het refrein van





Een pronkstuk van een
lödderkes vlaaientaart

het St-Donatus-liedje de woorden opklinken:
De mäedjes die bakke dan ludderkes-toërt
't Fiës van d'n ougs is jao dao.
't Fiës vuër de boere en vuër alles wat boert
Hoerah! 't Is kirmis bienao!

Die kermis werd dan in Vaals, Margraten en andere dorpen aan de Zuidelijke zelfkant van Limburg ingewijd met het „vla varen”. Hierbij trokken de jongens in een feestelijke optocht langs de hoeven om vlaaien in te zamelen, ten einde deze op kermisavond gezamenlijk in de herbergen te verteren, wat hier en daar betiteld werd met het „aanrijden van de kermis”. Dat hierbij joeks en vrègeleri (plezier en goedmoedige plagerij) schering en inslag waren, blijkt wel uit verschillende spot- en schimpnamen, zo o.a. uit die van havervlaaien voor de bewoners van Munstergeleen en Winterraak. Frankrijk kent de Paasvla als flan de Pâques, die vooral in de Elzas populair is en in het Belgische Walenland eert Henegouwen's hoofdstad Mons Onze Lieve Vrouwe van Messines op haar vierdag met het eten van de vermaarde vian de Messines terwijl te Lier als de St. Gomarus-processie trekt, volgens Felix Timmermans „de Liersche vlaaikes in de bedevaartmonden gaan lijk klokspijs”. In alle straten, uit alle huizen”, vertelt hij, „walmt de heerlijke geur der koekebakken door de mist en daarbinnen is het een gesmak van beboterde koekebakken, koekebakken met suiker, met siroop, dat de vingers druppelen van weelde.”

De Limburgse vla en het vrouwenbakrecht

Na deze verlokken beschrijving breng ik U in gedachten naar de bekende vlaaiensalon in Valkenburg's Groote Straat, waar ge in het consumeren van de apeleco-, kronsele- (kruisbessen) en



Vruchtenvla-stilleven



Het Vrijdagse vlaaien-bakken in een Limburgs veldoventje

riggelaote- (reine claude) vla kunt vaststellen, dat in Theod. Dorren's geboortehuis de oude vlatradities ook door zijn opvolgers in hoge ere worden gehouden.

Vermeldde Dorren, dat in 1338 reeds de familienaam Vladbecker bekend was en lezen we hierboven, hoe de middeleeuwse bakker in het vladehûs zijn Paasvla uitstalde, die elders in de apotheek

of de kloosterkeuken werd bereid, de Limburgse vla wordt toch nog altijd voor het merendeel thuis door de vrouwen gebakken. Iedere Vrijdag bereiden, op de grote hoeven, ondanks distributiezorgen, oude moedertjes nog duizenden van die kostelijke deegkoeken. Dikwijls kneden zij ze tegen alle hygiënische opvattingen van de moderne tijd en tegen de verfijnde stadse smaak in als in een heilige ritus het fijne tarwebloem tot ronde platte deegkoeken. Stuk na stuk worden ze voorzichtig gelegd in de met olie besmeerde ijzeren vlapannen. Hoe menige halfese (pachteres) beleeft er aan haar glanzende, oranje gestoofde abrikozen, aan de saffraan-gouden rijst en het geurende euf (ooft) van de spies een heimelijke bakstersglorie in het gestreng handhaven van een eens algemeen vrouwenbakrecht.

Eindelijk dragen dan blijde kinderen de greumelkes-, proemen-, riestevlaaien, of hoe ze verder heten mogen in van dorp tot dorp wisselende benamingen, op planken of ladders naar de bakker of naar de dikwijls schilderachtige vervallen veldovens. Met hun bakstenen mergel- of leemwanden en hun bemoste pannen dakjes bleven deze primitieve bakhuisjes jaar in jaar uit hun trouwe diensten bewijzen aan de Limburgse boerin in het vervullen van haar Vrijdagse baktaak voor de Zondagviering, wanneer naar oude traditie de magen a.h.w. „geplaveid” dienen te worden met vla.

Want het is ook thans nog algemeen zede in Limburg voor de Zondag vla te bakken, meer vla te bakken dan met mensenmogelijkheid door de te verwachten gasten kan worden opgesmuld, maar op één vlaatje meer of minder mag men niet kijken! Ze zijn immers het symbool van de overvloed der vruchtbare Limburgse korenlanden en fruitgaarden. Ze begeleiden er de feesten en de hoogtijden van het jaar in de gemeenschap en in het individuele leven.

En zelfs bij begrafenissen werd oudtijds o.a. te Kerkrade de dodenvla op lange ladders huis aan huis bezorgd als de laatste gave, welke de overledene in de gulheid van zijn aards bestaan zijn burens ter nagedachtenis schonk.

Dat de vla behalve dodenbrood ook zieltjesbrood geweest is, ligt in haar karakter van offerbrood besloten. Daarop wijst ook

een sage van de kaboutermannetjes, die op de Heerlense heide in de Hetsenmännekesberg huisden.

Aardgeesten ontmoeten we overal in het Limburgse volksgeloof onder verschillende namen. Vele sagen duiden onmiskenbaar op een vroegere doden- en zielencultus.

In Vlaanderen worden o.a. in de Allerzielennacht zieltjeskoeken buiten gezet voor de spijziging der aan het vagevuur ontkomen rondolende zielen en zo zijn er ook tientallen Limburgse dwergenverhalen, waarin 's avonds al het koper- en tinwerk van de boerderij wordt buiten gezet, dat door de mennekes in de nacht prachtig wordt gepoetst en dan blinkend schoon de volgende ochtend weer voor het gebruik gereed staat mits... ze daarvoor op de nodige vlaaien worden getraceerd.

Maar over doden- en zielenbrood zou in deze serie een afzonderlijke studie zijn te brengen.

Wanneer door de wekroep van dit bakkersboekje duizenden bakkers in den lande honderdduizenden vlaaien zullen gaan bakken, dan zal toch nergens elders dit feestgebak zo verbonden zijn aan het volkseigene, als dat sedert eeuwen het geval is in het levensblijde land der zomerprocessies van ons Limburgse Zuiden.

Mogen tot in de lengte der tijden de toeristen uit Holland tijdens het korte oponthoud aan het station te Weert evenals in de goede dagen van vlaaien-Antje en haar hupse helpsters op Limburgse bodem verwelkomd worden met de appetijtelijke roep: „Weerter vlaekes! Weerter vlaekes!”

Moge steeds voor heel Limburg blijven gelden wat ons voor Sittard en naaste omgeving het oude volksrijm verkondigt in:

Dao is niks baeter in Guliker
[lanjd
es boter op eine vlaëranjd.

Welkom in Limburg
met de Weerter vlaaikies



J. COLLEN / J. LAMBIN

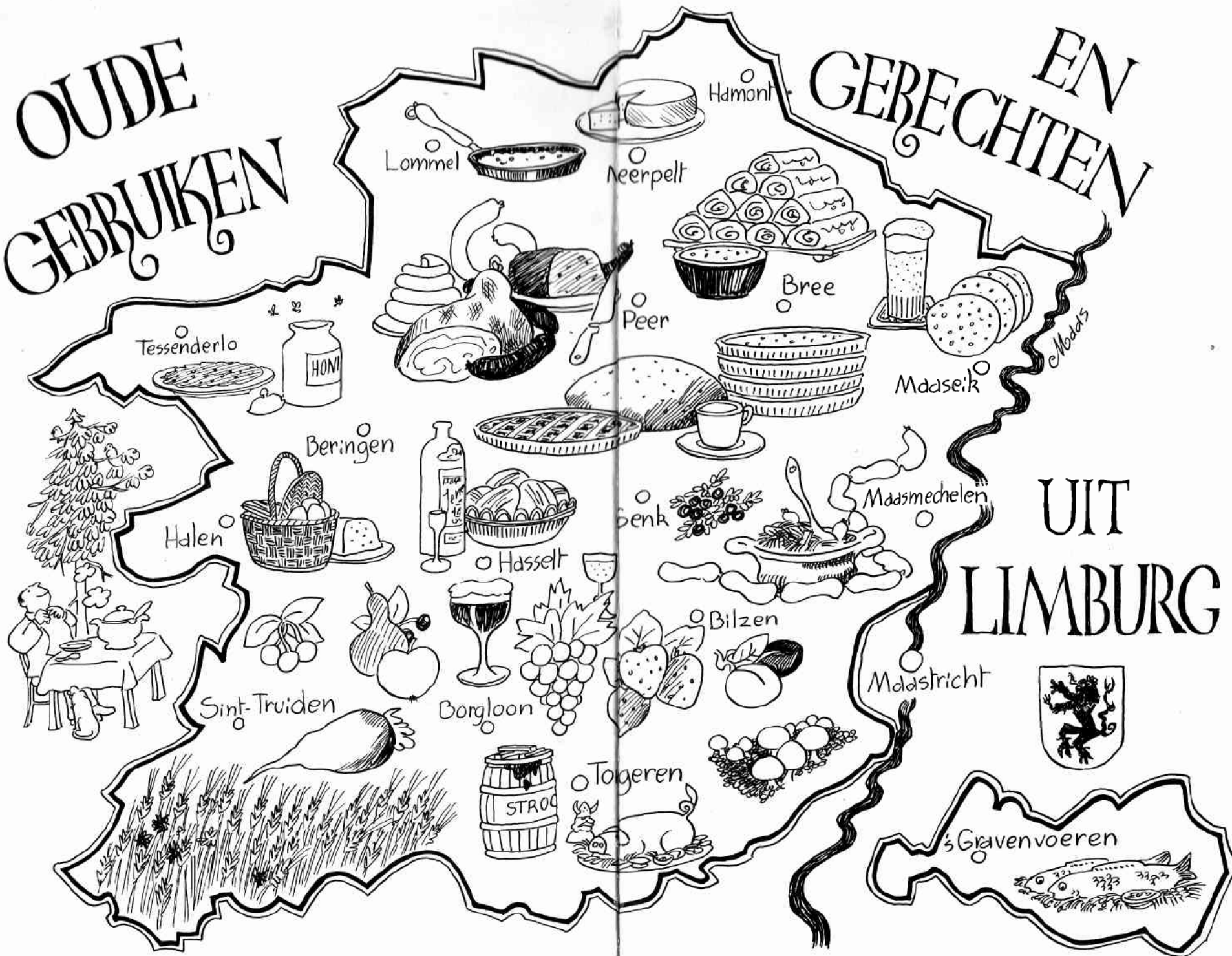
OUDE GEBRUIKEN EN GERECHTEN UIT LIMBURG

UITGEVERIJ
HELIOS N.V. ANTWERPEN
DE NEDERLANDSCHE BOEKHANDEL
ANTWERPEN/AMSTERDAM

OUDE
GEBRUIKEN

EN
GERECHTEN

UIT
LIMBURG



kweekt, want de wilde braambessen langs de wegen sneuvelen bij bosjes onder de wolken herbiciden. Wilde braambessen worden in juli en augustus geplukt en komen in aanmerking voor alle gebruikelijke bereidingen.

De framboos of hinnebeer moet je gaan zoeken tussen het kreupelhout in de open plaatsen van de Loonse loofbossen... al tref je die ook in heel wat tuinen aan. Ze wordt in de maanden mei en juni verkocht en gebruikt voor jam, siroop en sap.

De jeneverbes kreeg al de eer die haar toekomt in het eerste hoofdstuk van dit boekje.

Het is dus duidelijk dat de gastronomie uit het Land van Loon heel wat te danken heeft aan de plaatselijke fruitproduktie maar, helaas, de Limburgse restauranthouders hebben het niet altijd dóór!



Ik ben opgegroeid in de eerbied voor de eerlijke, recht-door-zee-se, stoere, voedzame, lekkere Limburgse vlaai. Ik heb ze trouwens nog zélf helpen bakken in het met spinnewebben gedrapeerde bakhuis van mijn tante waar altijd een van houtskool doorgeurde halve duisternis hing. Ik mocht schoensmeerblikjes vullen met vlaaiedeeg en dat deeg met allerhande fruit beleggen. Die blikjes werden met de grote vlaaien van mijn druk-taterende nichten in de oven geschoten. En dan diende ik geduldig te wachten op het resultaat dat altijd mijn verwachtingen overtrof... Als je kind bent kan dat nog!

Vandaar dat ik mijn beste pen heb bovengehaald om dit hoofdstuk te schrijven. Niets wat der vlaai is mag u, geachte Lezer, onthouden worden, zelfs niet het feit dat de grens tussen vlaai en taart af en toe moeilijk kan worden getrokken. Als sommige Limburgers over vlaaien praten hebben ze het over taarten; anderen hebben het over taarten die feitelijk vlaaien zijn.

Wat is een vlaai?

Een vlaai is een typisch Limburgs baksel – aldus de Limburgers – meestal rond, bestaande uit gistdeeg en gevuld met vruchten, vruchtemoes, rijstebrij, en zo meer. Ze wordt gebakken in een eenvoudige plaatijzeren vorm van 30 cm middellijn waarvan de opstaande rand 3 cm hoog is.

Een echte vlaai is 'dun van leer en dik van smeer' en moet in een met hout gestookte oven gebakken worden. De echte vlaai is een feestgebak dat bij voorkeur met de kermis wordt gegeten.

Vandaar, geachte Lezer, dat u al heel veel geluk moet hebben om nog

Bijlage 8 Lijst met toeristische gidsen

Een greep uit Toeristische gidsen met vermelding van Limburgse vlaai:

- Jan Lambin, "Zwerven door Vlaanderen", in Vlaamse Pockets, Uitgeverij Heideland, Hasselt, 1961, p. 104

- Anton van Oirschot, "Plaatselijke en gewestelijke specialiteiten uit Nederland", Uitgeverij Helmond, Helmond, s.d., p.128

- "Streekgerechten uit Nederland", uitgegeven door Libelle, Uitgeverij Het Spectrum Utrecht/Antwerpen, 1983, p.66-70

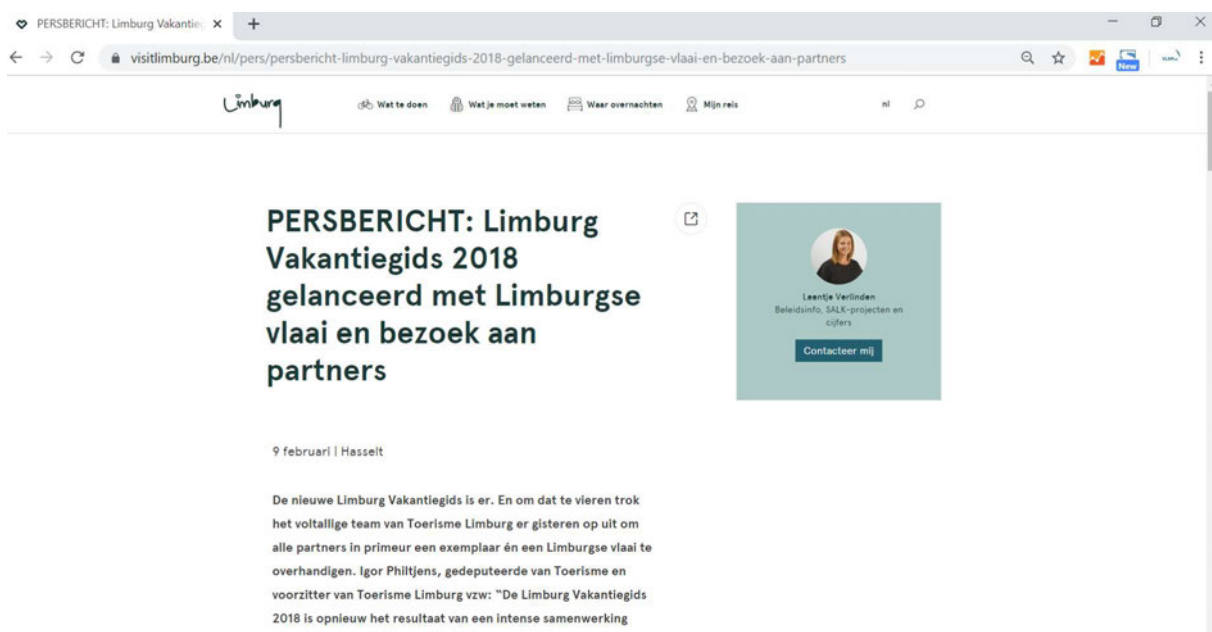
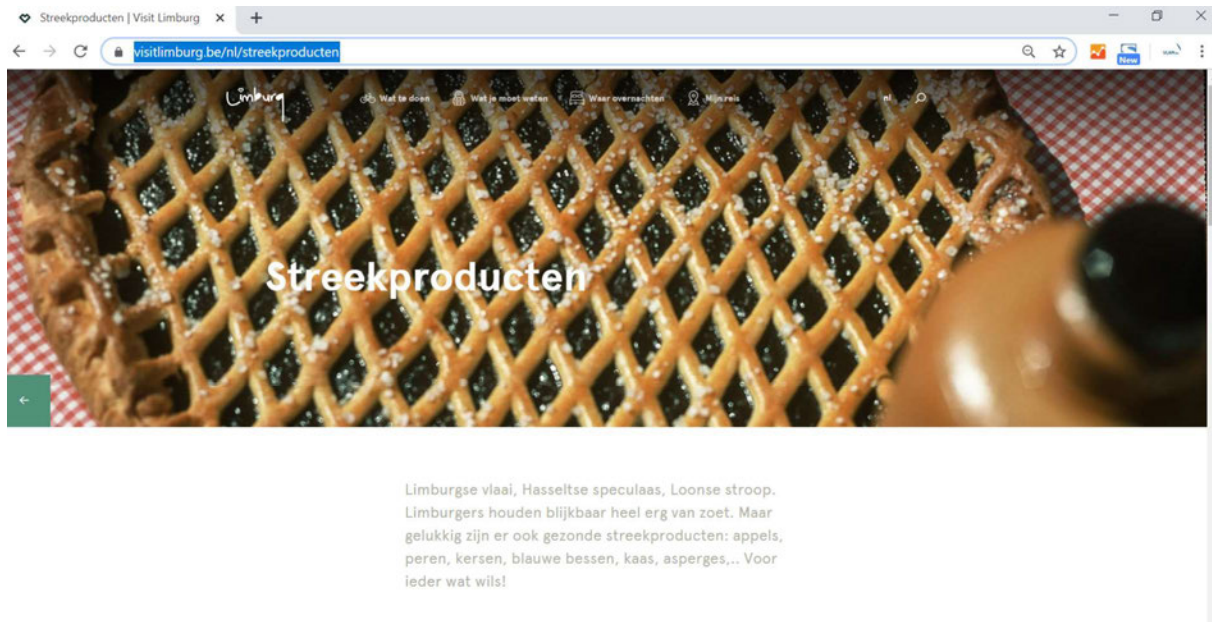
- Julien Van Remoortele, "Ippa's Streekgerechten Gids", Uitgeverij Lannoo, Tielt, 1995, p.151

- Marc Declercq, "Kleine Culinaire encyclopedie van Vlaanderen", Standaard Uitgeverij, 2009, p.191

Bijlage 9 Limburgse vlaai op officiële en andere websites

Officieel

<https://www.visitlimburg.be/nl/streekproducten>



Limburg in 't kort

Niet beveiligd | limburg.be/Limburg/overlimburg/Limburg-in-t-kort.html?highlight=limburgse%2c%20vlaai

De provincie Limburg gebruikt cookies om jouw surfervaring op deze website gemakkelijker te maken. [Meer weten...](#)

lokalebesturen.limburg.be | Kaarten & cijfers | Contact | Kalender | Subsidies | Vacatures

provincie Limburg.be Aanmelden Je zoekt ...
zoek persoon - zoek gemeente

Start | Leven | Werken | Ontspannen | Leren | Limburg in de wereld | Over Limburg | Provinciebestuur | RSS

Start > Over Limburg > Limburg in 't kort

Limburg in 't kort

Limburg in 't kort Landschap en bezienswaardigheden Limburg vandaag Jumelage met Guangdong

Provincie Limburg is ook social

Facebook/LimburgBe Twitter/LimburgBe
Instagram/LimburgBe Vimeo/LimburgBe

Meer sociale media van de provincie Limburg →

Limburg in 't kort

Wil jij een spreekbeurt geven over Limburg? Of wil je Limburg beter leren kennen? Op deze pagina vind je alle basisinformatie, zowel over [het provinciebestuur](#) als over de provincie Limburg. Je kunt bovendien [gratis kaarten](#) van Limburg downloaden. Voor mooie foto's en brochures kun je terecht bij [Visit Limburg](#).

Waar ligt Limburg?

Limburg ligt in het hart van Europa. Het grenst aan Nederland en de Belgische provincies Luik, Antwerpen en Vlaams-Brabant. In het oosten vormt de rivier de Maas de natuurlijke grens met Nederlands-Limburg.

Limburg in 't kort

Niet beveiligd | limburg.be/Limburg/overlimburg/Limburg-in-t-kort.html?highlight=limburgse%2c%20vlaai



Hoeveel gemeenten en inwoners telt Limburg?

Limburg heeft een oppervlakte van 242.231 ha. Dit is te vergelijken met ongeveer 480.000 voetbalvelden. Er wonen zo'n 870.880 mensen in de provincie. Limburg telt 42 gemeenten: van middelgrote steden zoals Hasselt en Genk tot kleine dorpjes. Eentje daarvan is Herstappe: de kleinste gemeente van België met slechts 88 inwoners.

Eten in Limburg

Dat in Limburg veel mensen wonen die afkomstig zijn uit andere landen van Europa, Afrika en Azië, merk je aan de multiculturele keuken. Vooral in de mijnstreek kun je genieten van de lekkerste pasta, pizza, kebab, shoarma of de Griekse specialiteiten. Limburg telt ook heel veel streekgerechten en streekproducten. [De Limburgse Voetbalwedstrijt is beveiligd](#). Daarnaast zijn er ook nog champignons uit de mergelgroeven, appel- en perenstroop uit Haspengouw, forel uit de Voerstreek, Maaslandse knapkoek, boekweitpannenkoeken uit de Kempen en ... Hasseltse speculaas!

Geschiedenis van Limburg

Wil je ook wel eens weten wie, lang voor ons, in Limburg woonde? Vraag jij je af wie Ambiorix was en wat Julius Caesar in Limburg verloren had?

De geschiedenis van Limburg is helemaal anders dan die van de rest van Vlaanderen. Limburg was

<http://www.limburg.be/Limburg/overlimburg/Limburg-in-t-kort.html?highlight=limburgse%2c%20vlaai>

Limburg - Holland.com

holland.com/be_nl/toerisme/bestemmingen/provincies/limburg/limburg-12.htm

- ✓ Limburg verlokt met een mild en zonnig klimaat en talloze cultuursteden.
- ✓ De provincie staat bekend om haar gastvrijheid en bourgondische volksaard.
- ✓ Mooie boetiekjes in Maastricht, designwinkels in Roermond en de Woonboulevard in Heerlen beloven urenlang winkelplezier.

Het hart van Limburg: Maastricht

De meeste bezienswaardigheden van Limburg vindt u in en rond Maastricht. In de stad zelf wacht een hele reeks musea op u – over onderwerpen van historische grotten tot moderne kunst. Wie liever uitgaat, zal snel zijn weg naar [het Vrijthof](#) vinden. Het beroemdste plein van Maastricht wordt omringd door cafés met terrasjes en goede restaurants. Hier kunt u de [Limburgse vlaai](#) proeven, een taart met een vulling van rijst of vruchten. Proef hier ook de uitstekende Limburgse bieren, zoals Brand, Alfa en Gulpener. De Limburgers zijn echte genietters! Ze zijn dol op lekker eten, mooie spullen en mode. Daarom is Maastricht ook de

Meer in deze regio

- [7x bijzonder overnachten in Maastricht](#)
- [Overdekt shoppen in Maastricht](#)
- [Valkenburg aan de Geul](#)
- [Markten in Maastricht](#)
- [Fashion shoppen in Maastricht](#)
- [De grotten van Sint Pieter](#)

https://www.holland.com/be_nl/toerisme/bestemmingen/provincies/limburg/limburg-12.htm

Andere websites

limburgse vlaai Bokrijk - Google x (88) Kris Pernet - Berichten x

https://www.facebook.com/pg/krispernet18deplaatsCDenV/posts/?ref=page_internal

Kris Pernet

Leuk vinden Volgen Delen

Bericht verzenden

Berichten van bezoekers

Veerle Meukens
31 augustus 2018 om 20:26
Veel succes
1 reactie
Vind ik leuk · Reageren

Chris Neuts
27 juli 2018 om 23:27
Succes Kris!
2 vind-ik-leuks · 1 reactie
Vind ik leuk · Reageren

Nederlands (België) · Nederlands
Français (France) · English (US) · Español

Wouter Beke
19 april ·
Zo oud, maar o zo schoon! Limburg viert vandaag al zijn 180ste verjaardag 🎂 Een regio die een achterstand heeft omgezet in een voorsprong. Waar gastvrijheid en...
Meer weergeven

Pagina leuk vinden

Vind ik leuk Reageren Delen

Facebook © 2019

https://www.facebook.com/pg/krispernet18deplaatsCDenV/posts/?ref=page_internal

limburgse vlaai Bokrijk - Google x (88) Kris Pernet - Berichten x +

https://www.facebook.com/wouter.beke/photos/a.314246905343400/1724784674289609/?type=3&theater



Wouter Beke
Vind deze pagina leuk · 19 april

Zo oud, maar o zo schoon! Limburg viert vandaag al zijn 180ste verjaardag 🎂 Een regio die een achterstand heeft omgezet in een voorsprong. Waar gastvrijheid en levenskwaliteit centraal staan. Een echt voorbeeld voor Vlaanderen! En hoe vieren we dit anders dan met een lekker stuk Limburgse vlaai. Deel dit bericht als je ook trots bent op Limburg.

246
23 reacties
63 keer gedeeld

Vind ik leuk Reageren Delen

Relevantste

Lisette Verding Moe goe.....
Hier spreken wij dat uit met een t. EN HIERBOVEN?... Meer weergeven
Vind ik leuk · Beantwoorden · 11w

Michael Van Look Of met een lekker verfrissend Limburgs bierke, schol 🍺

Schrijf een reactie...

16:14
9/07/2019

limburgse vlaai Bokrijk - Google x Regional pastery 'Limburgse Vlaai' x +

TripAdvisor LLC [US] | https://www.tripadvisor.nl/LocationPhotoDirectLink-g188649-i28997383-Limburg_Province.html

Foto van Limburg Province: Regional pastery 'Limburgse Vlaai'

Filter foto's op Alle (90)



Geef een waardering: 1 2 3 4 5 Aangeven als ongepast

Regional pastery 'Limburgse Vlaai' (Toerisme-Limburg, dec 2010)
Limburg Province

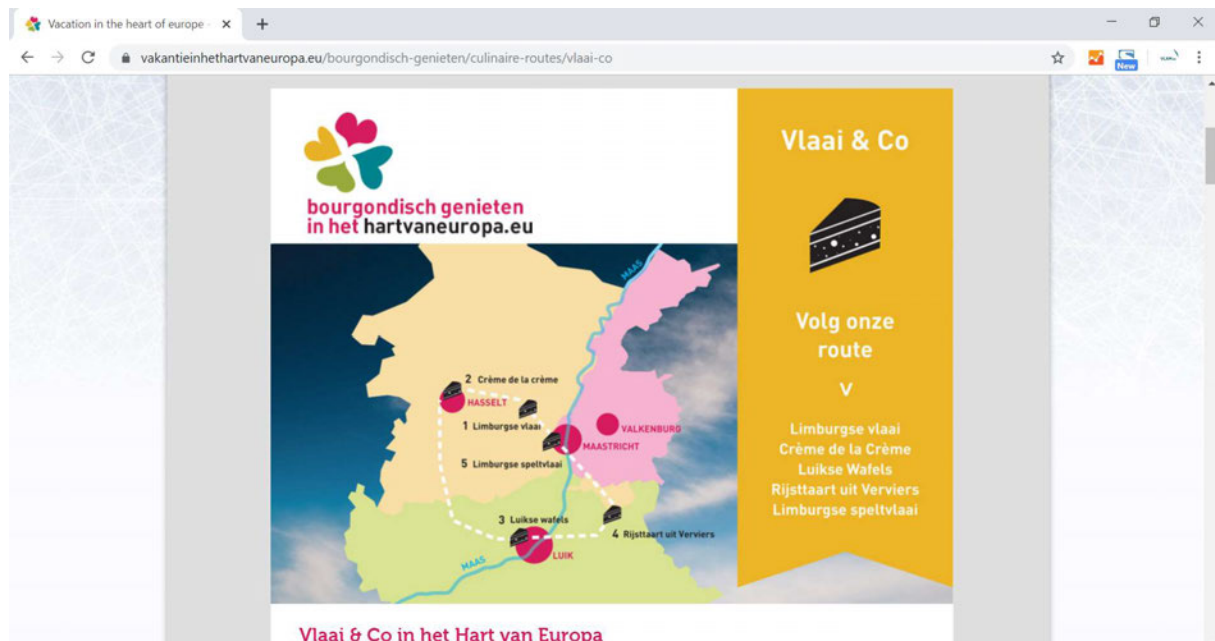
Hotels waar reizigers weg van zijn...

Hotels waar reizigers weg van zijn...	Beoordelingen
Center Parcs Erpenheide 1.638 beoordelingen Peize, Limburg Province	Beoordelingen
Center Parcs - De Vossemeren 1.947 beoordelingen Lommel, Limburg Province	Beoordelingen
Domaine La Butte aux Bois 800 beoordelingen Lanaken, Limburg Province	Beoordelingen

Ale hotels in Limburg Province (66)

16:07
9/07/2019

https://www.tripadvisor.nl/LocationPhotoDirectLink-g188649-i28997383-Limburg_Province.html



<https://www.vakantieinhethartvaneuropa.eu/bourgondisch-genieten/culinaire-routes/vlaai-co>

Dag van het Eetbare Landschap | x +

openmonumenten.be/evenementen/dag-van-het-eetbare-landschap-0

15 september 2019 van 10:00 tot 18:00

Brood bakken, jenever stoken of stroop maken ... Je beleeft hoe echte vakmensen met veel passie ambachtelijke producten maken.

De originele installaties in het Openluchtmuseum worden voor één dag weer aan het werk gezet.

Kijk, proef en kuier op de grote streekproductenmarkt met heel veel lekkers uit eigen streek. Gezellige streekproductenmarkt met meer dan 70 standhouders. Naast de verschillende standen met producten rechtstreeks uit de tuin, vind je ook standhouders met afgewerkte en half afgewerkte producten. Fijnproevers kunnen de smaakpapillen testen met kazen, streekwijnen, chocolade, likeuren, mosterd, honing en nog zoveel meer.

Aan de Bokrijkstand kan je gratis proeven van 1000 liter soep en gratis jenever opgelegd met kleinfruit of kruiden uit het Openluchtmuseum.

De Limburgse Slagersbond laat je mits een kleine bijdrage proeven van huisgemaakte paté, kipkap en bloedworst.

[De Limburgse bakkersbond bakt Limburgse vlaaien.](#)



Details

Bokrijcklaan 1
3600 Genk
[Routebeschrijving](#)

<https://www.openmonumenten.be/evenementen/dag-van-het-eetbare-landschap-0>

Ga mee op excursie in Zuid-Limburg

erkendstreekproduct.nl/praktijknetwerk-landschap-van-smaken-op-excursie-in-zuid-limburg/

Producten Bedrijven Actueel Keurmerk Contact

Home | Ga mee op excursie in Zuid-Limburg

Ga mee op excursie in Zuid-Limburg

14 mei 2014



Wegens succes herhaald! Na de excursie naar het Groninger Hoogeland en de Friese Wouden in juni 2013, organiseert het Praktijknetwerk Landschap van Smaken nu een meerdaagse excursie naar Zuid-Limburg. Op 2 en 3 juni gaan we om bezoek hii

Tweets door @slimmestreken

SPN @slimmestreken
Streekproducten versterken het streekelgen cultuurlandschap. Daarom: Eet je Uitzicht! Lees meer over het hoe en waarom in ons magazine spn.foleon.com/erkend-streekp...



Kwaliteitsproducten in een kwaliteitslands...
spn.foleon.com

22 okt. 2019

SPN @slimmestreken

<https://erkendstreekproduct.nl/praktijknetwerk-landschap-van-smaken-op-excursie-in-zuid-limburg/>

Bijlage 10 : Persartikels met vermelding van "Limburgse vlaai"

© Concentra - HBVL Krant, 05 juni 2010 , blz. 72



studioTVL

Rudi Moesen

Limburgse vlaai en bubbels

Vrijdag hebben we het weekend op een feestelijke manier ingezet in studioTVL met hapjes, fruitspiesjes, Limburgse vlaai en champagne. Het mooie weer en al dat lekkers bracht iedereen in een goede stemming. De muziek van de zestienjarige Bab zorgde voor kippenvelmomenten.

Maurice Engelen en Bart Becks zijn het zakelijk brein achter de nieuwe platenfirma Sonic Angel. Hun missie is jong talent een kans geven om hun muziek uit te brengen en te promoten. Met Tom Dice als eerste artiest en boegbeeld, hebben ze een blitse start genomen. De zestienjarige Bab is de nieuwste



Rudi Moesen smult van taart met Bab, Maurice, Bart en bakker Bart.

Foto TVL

muzikale ontdekking van Sonic Angel. Bab was tweede bij Junior Eurosong 2007. Ze speelde in studioTVL live en erg overtuigend twee van haar

eigen nummers. Het meisje pakte met haar gitaar en stem iedereen in. Mijn eerste gedachte was: "She and her guitar". Bab is een jonge versie

van Sarah Bettens of Anouk. Het eerste liedje 'How I Survive' schreef ze nog maar twee dagen geleden. Zelfs Maurice en Bart hadden het liedje nog niet gehoord. Ze werden even stil van ontroering. "Dit heb ik nog nooit meegemaakt in mijn leven", fluisterde Maurice in mijn oor. Als frontman van muziekgroepen als Praga Kahn en Lords of Acid toerde hij de hele wereld rond. In juli geeft Maurice weer vijftien concerten in Amerika. Er is veel muzikaal talent in ons land en dankzij deze twee Limburgers krijgen deze mensen een kans. Dank u wel Maurice en Bart."

Heb je een interview gemist? Kijk dan zaterdag en zondag van 12.30 uur tot 14 uur naar de herhaling van studioTVL.

© Concentra - GVA, 01 december 2009 , blz. 36

STABROEK



Vlaaien. Turnkring Edelweiss verdeelde zaterdag meer dan duizend Limburgse vlaaien. "De opbrengst is belangrijk voor de club. Hij financiert onze deelname aan het Del Sol-festival in Italië. Daar komen dertigduizend gymnasten uit heel de wereld samen. Het vlaaiengeld dient ook voor het aankopen van materiaal. Voor de eerste keer brengen we meer dan duizend Limburgse vlaaien aan de man", zegt Christel Geerts. FOTO EVDW



**Bakker Ronny Bikkems
showt een tricolore vlaai.**

Foto Serge MINTEN

34 LIMBURGSE VLAAIEN VOOR KONINGSdag "Vlaai is top na een dag rust"

HASSELT - Koning Albert en zijn familie worden op Koningsdag op echte Limburgse vlaai getrakteerd. Warme bakker Ronny Bikkems uit Hasselt stak gisteren een tandje bij om 34 feestvlaaien te maken voor de 200 genodigden die in de Senaat worden verwacht. Speciaal voor deze gelegenheid puzzelde hij ook vier tricolore vlaaien in elkaar.

Limburgse vlaai is tot ver over de provinciegrenzen gekend. "Twijfelen over het gerecht waarmee we Limburg op Koningsdag gingen vertegenwoordigen, was dus niet nodig", zegt Peter Nulens van Lekkert Limburgs. "Het speciale van de vlaai blijft het deeg dat moet gisten. En de manier waarop het wordt klaargemaakt", vertelt bakker

Ronny Bikkems. Het grote geheim schuilt in het tijdstip waarop de vlaai kan worden geserveerd. "De Limburgse vlaai is na een dag top. Dan heeft ze pas de volheid van smaak en de juiste stevigheid."

Compliment

Voor Bikkems maakt het geen verschil of zijn taarten nu voor de

koning of voor zijn klanten zijn. "Alles is hetzelfde, op een paar kleine details na. Zo heb ik de latjes op enkele taarten nu zelf gesneden. Er is dus wat meer handwerk bij komen kijken." Zijn meesterwerken voor deze dag zijn de tricolore vlaaien. Door een strook kersen-, abrikozen- en pruimenspijs netjes langs elkaar te leggen, kan de koning proeven van een lekkere Belgische vlag.

Het mooiste compliment dat hij uit Brussel kan krijgen? "Dat ze het lekker hebben gevonden. Dat doet mij altijd plezier." MM

GENK

Nieuwe erkenning tijdens top in Zuid-Korea

Bokrijk wordt expert van Unesco

Domein Bokrijk is zaterdagochtend in Zuid-Korea door Unesco uitgeroepen tot expert in volkscultuur. Oftewel immaterieel erfgoed: van de pint die we drinken om iets te vieren en onze Limburgse vlaai tot de Tongerse Kroningsfeesten. Bokrijk mag door die erkenning als expertorganisatie mee beslissen of iets wordt uitgeroepen tot Vlaams erfgoed en daarna zelfs tot Unesco-erfgoed. Tegen eind dit jaar



SINT-TRUIDEN

Limburgse vlaai van onze krant voor Editors



Onze reporter heet Editors welkom in de Trulense Academiezaal met Limburgse vlaai. Foto BOUMEDIENE BELBACHIR

Blz. 30-31

© Concentra - HBVL Krant, 27 juni 2019, blz. 12

Vlaanderen ontdekt Limburgse vlaai

SINT-TRUIDEN - De familiale bakkerij Vangrootloot, met hoofdkwartier in Sint-Truiden, heeft zopas 1,5 miljoen euro geïnvesteerd in extra uitrusting. De helft daarvan is bestemd voor een nieuwe productielijn voor taarten, en de modernisering van de bestaande vlaaienlijn. "De Limburgse vlaai breekt nu eindelijk door in de rest van Vlaanderen", zegt marketingverantwoordelijke Jan Massa van Vangrootloot.

Dominiek CLAES

Vangrootloot is één van de weinige overblijvende grote warme bakkers van Vlaanderen. Het familiebedrijf pur sang heeft de echte Limburgse vlaai nu al meer dan een eeuw lang hoog in het vaandel staan. "Ondertussen begint ook de rest van Vlaanderen de kwaliteitsrijke Limburgse vlaai te appreciëren", zegt Jan Massa. "Ongeveer wekelijks krijgen we een aanvraag van Vlaamse verenigingen voor een grote bestelling vlaaien. Daarmee organiseren ze een zogenaamde vlaaislag: een deur-aan-deur actie om centen in het lafje te krijgen voor de vereniging. In Limburg kennen wij dat niet. Wij hebben immers onze eigen Limburgse leveranciers van vlaai."

Investeren

Om de gestegen Vlaamse interesse in de Limburgse vlaai te counteren, heeft Vangrootloot zopas geïnvesteerd in een nagelnieuwe productielijn voor vlaai. "Vlaaien maken is een arbeidsintensief proces", zegt co-CEO Peter Vangrootloot. "De nieuwe lijn kan tot 1.200 vlaaien van hoge kwaliteit per uur produceren. Tegelijk hebben we de oude vlaaienlijn - met een capaciteit van 800 vlaaien per uur - helemaal laten reviseren. Op een totdag kunnen we zo tot



Jan Massa (links) en Peter Vangrootloot. FOTO SVEN DILLEN

8.000 vlaaien per dag maken."

De investering heeft voor een deel ook te maken met de succesrijke operatie om het aantal eigen winkels in Limburg op te drijven. "Een paar jaar geleden hebben we daar een punt van gemaakt", zegt Jan Massa. "Ondertussen beschikken we over 23 eigen winkels in Limburg. Een aantal daarvan zijn pilotprojecten die ook als een soort tearoom dienst doen. Dat is onder meer het geval in onze winkels in Alken, Kermt-

Hasselt en Maasmechelen. We zijn momenteel in onderhandeling om op nog andere locaties in Limburg nieuwe winkels te openen. Vele bestaande, kleinere warme bakkers willen hun zaak overlaten, maar vinden daarvoor geen gegadigden. Het is die leemte die wij proberen in te vullen. Voorts zijn we een aantal bestaande winkels aan het vernieuwen."

Euw

Een bepaald target voor de eigen

winkels heeft Vangrootloot niet.

"Dat ligt ook niet zo simpel", zegt Jan Massa. "We moeten daarvoor goed kijken naar de ontwikkelingen in de markt. Warme bakkers die hun zaak voor een klein fortuin aan ons willen overlaten, dat gaat niet. We moeten ook kijken naar het aanbod van grote en kleinere supermarkten in bepaalde locaties."

Het familiebedrijf Vangrootloot met zijn 350 medewerkers heeft ondertussen meer dan een eeuw

op de teller staan. Het bedrijf dankt zijn succes aan het feit dat de winsten telkens weer in (de verdere automatisering van) het bedrijf wordt gestopt. Aan het hoofd staan momenteel drie CEO's, met Peter (verkoop), Jo (productie) en Hugo (techniek) als de vertegenwoordigers van de derde generatie. "De vierde generatie wordt stilaan klaarge-stoomd", zegt Peter Vangrootloot. "Maar ook dat bekijken we met de voeten op de grond."

Iss wasi?



Kijken in de keuken van de buur

Een publicatie van de

Provincie Limburg
Limburgs Museum Venlo

en het

VERBAND RHEINLAND
Amt für rheinische Landeskunde

imburg



Josef Mangold, Andrea Nowotny, Monika Röttgen, Eddy Tielemans

**Iss was!? –
Kijken in de keuken van de buur**

Essen und Trinken von rheinischen und limburgischen Jugendlichen

Eten en drinken bij Limburgse en Rijnlandse jongeren

Bonn - Venlo 2003

an was goed. De directeurs waren heel
 ienen van de enquête, waardoor veel
 oor de enquêteurs. Er konden aldus ook 8
 verspreid over kappers, verkoopsters,
 nde. In totaal werden 520 vragenlijsten

oor 806 respondenten uit Limburg en het

mburg:

ntal: 286, waarvan

198 tot 16 jaar
 62 boven 16 jaar
 26 onbekend

islacht:

158 vrouwelijk
 116 mannelijk
 12 onbekend

nland:

ntal : 520, waarvan

208 tot 16 jaar
 282 boven 16 jaar
 30 onbekend

slacht:

330 vrouwelijk
 182 mannelijk
 8 onbekend

algemene resultaten van de enquête
 : de resultaten per gebied geschetst en
 r vergeleken. De genoemde percentages
 n en zijn afgerond. Ze zijn gebaseerd op
 100 %), tenzij anders vermeld.¹⁶

Region

Typische Speisen und Getränke der eigenen Region

Im ersten Teil des
 Fragebogens stehen
 Fragen nach den "typi-
 schen Gerichten und

Getränken" der

eigenen Region

im Mittelpunkt.

Was wissen die

Jugendlichen

über regionale

Gerichte, wel-

che kennen

sie? Essen die

Jugendlichen

die Gerichte, die

sie kennen, auch

selbst, bzw. trinken

sie die Getränke?

Verschiedene Studien

belegen, dass bei älteren

Menschen regionale Gerichte

noch gut bekannt sind - aber was

wissen Jugendliche über die regionale

Küche?



Regio

Typische gerechten en dranken in de eigen regio

In het eerste deel van de vragenlijst stonden vragen
 over "typische gerechten en dranken" centraal.

Wat weet de jeugd over regionale gerechten,
 welke kennen ze? Eten jongeren de

gerechten die ze kennen ook
 zelf en drinken ze de dranken?

Vele studies tonen aan dat

ouderen nog goed bekend

zijn met regionale gerechten,

maar wat weten jongeren

over de regionale

keuken?

zijn bij de Limburgse jeugd
e gerecht.

ardappelen" een typisch
tes, döner en pizza.
lands", maar ook bier.

de jongeren op de vraag naar de
chten. Het meest bekend zijn vlaai
p de derde plaats volgen asperges
in een wezenlijk onderdeel van de
e landbouw.¹⁸ Tenslotte worden ook
; zuurkool met vette worst en non-
n genoemd (3%).

otten zijn gebakjes uit zoete deeg in
van een strik of een lus, gefrituurd en
oorzien van een laagje suiker. Ze zijn
derzochte gebied heel populair met
. Ze worden reeds afgebeeld bij
egel de Oude¹⁹ en worden in het
hes Wörterbuch onder het trefwoord
pfürzchen als "...schmalz-, ölge-
s Hefeküchlein, zu Fastnacht..."

ven.²⁰ Een volksetymologische ver-
lot huis gingen om lappen en lappen
lden ze dan zoete gebakjes: de non-

sche Erklärung besagt, dass früher Nonnen von Haus zu Haus gegangen
seien, um Lumpen und Lappen zu sammeln. Im Tausch verteilten sie dann
süßes Gebäck, die "Nonnenvotten".

Der Begriff "typisch" wurde von limburgischen Jugendlichen einige Male
stark erweitert benutzt. So nannten sie beispielsweise "Flämische Fritten"
und "Goulasch" als "typisch regionale
Speisen". Aber auch Pizza zählten sie
dazu.

Auf die Frage, ob sie typisch limburgische
Getränke kennen, haben 81% positiv
geantwortet. Davon nannten 62% "Bier".
Bei diesen Angaben ist die Marke "Brand
Bier" (eine Brauerei in Wylre, Süd-
Limburg) die bekannteste (39%), gefolgt
von "Gulpener" (Süd-Limburg, 18%) und
"Alfa" (Schinnen, Süd-Limburg, 13%).
Auch Schnaps ist bekannt: Der regionale
"Els" (ein Kräuterbitter) wird von insgesamt
7% erwähnt.

Interessanterweise werden hier zwei
"typisch" limburgische "Ikonen" bestätigt, mit denen sich die Limburger gerne
identifizieren: Bier und Vlaai. Ob der Eigentümer der Fabrik, in der das
Produkt produziert wird, selbst Limburger ist, ist hier nicht relevant. Die
Tourismusindustrie wirbt stark mit diesen Ikonen, und auf Ansichtskarten und
Prospecten werden damit die Vorzüge und Besonderheiten Limburgs her-
ausgestellt und zum Aufenthalt in Limburg eingeladen.

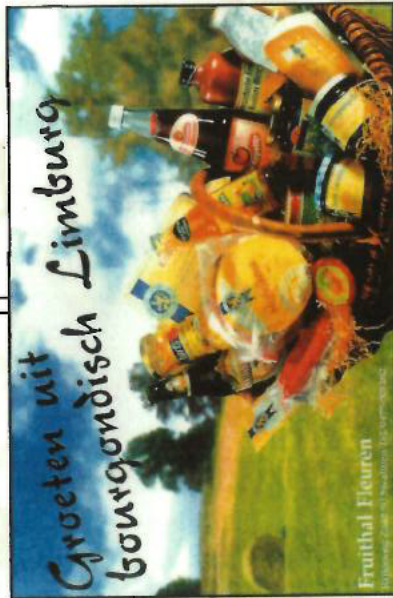
30% der Jugendlichen antworten, dass sie Bier, darunter 12% Brand Bier,
auch selbst trinken. Dagegen sagen 64%, dass sie keine Regionalgetränke
trinken. Typisch limburgische nicht-alkoholische Getränke wurden nicht

Het begrip "typisch" werd door Limburgse jongeren soms wel heel ruim
opgevat. Zo noemden ze bijvoorbeeld "Vlaamse frites" en "goulash" "typisch
regionale gerechten". Maar ook pizza werd hier af en toe vermeld.

Op de vraag of men typisch Limburgse dranken kent, heeft 81% positief
geantwoord. Daarvan vermeldde 62% bier. Het merk Brand bier (een brou-
werij, gevestigd in Wylre, Zuid-Limburg) werd het vaakst genoemd (39%),
gevolgd door Gulpener (Zuid-Limburg) (18%) en Alfa (Schinnen, Zuid-
Limburg) (13%). Ook schnaps is bekend.
De regionale els (een kruidenbitter) wordt
door 7% genoemd.

Het is interessant vast te stellen dat hier
de status van twee "typisch" Limburgse
"iconen" wordt bevestigd, waarmee de
Limburger zich over het algemeen graag
identificeert: bier en vlaai. Of het product
(nog) "Limburgs" is in de betekenis van
"Limburgse eigenaars van het bedrijf waar
het product wordt gemaakt" is niet rele-
vant. Het gaat om de bekendheid van de
naam of het merk. De toeristische industrie
maakt dankbaar gebruik van deze iconen.
Op prentkaarten en in prospectussen
waarmee Limburg zich presenteert, komen ze vaak voor en hebben ze een
uitnodigend karakter.

30% van de jongeren drinkt deze bieren ook zelf. Brand bier scoort het
hoogst met 12%. Daarentegen beweert 64% geen regionale dranken te drin-
ken. Typisch Limburgse niet-alkoholische dranken worden niet genoemd,
tenzij men hieronder botermelk en cola rekent.



- Regionale Speisen und Getränke sind bei Limburger Jugendlichen gut bekannt.
- "Vlaai", ein Obstkuchen, ist die bekannteste Limburger Speise,
- "Brand Bier" das bekannteste Bier.

- Rheinische Jugendliche nennen als typische regionale Speise die "Kartoffel",
- gefolgt von Spargel, Pommes, Döner und Pizza.
- Sie halten Cola für "rheinisch", aber auch Bier.



In Limburg antworteten insgesamt 94% der Jugendlichen auf die Frage nach regionalen Gerichten. Am bekanntesten sind "Vlaai" (Obstkuchen)¹⁷ bei 31% und "Zuurvlees" (geschmortes Pferdefleisch mit einer Art Essigsoße) bei 22% der Jugendlichen. An dritter Stelle folgt "Spargel" und "Konijn in 't zuur" (mit "Kaninchen sauer eingelegt" zu übersetzen). Spargel ist ein wesentlicher Bestandteil der limburgischen Landwirtschaft.¹⁸ Schließlich werden auch "stampopot" (Eintopf),

"zuurkool met vette worst" (3%) und "Nonnenvotten" (3%) genannt.

"Nonnenvotten" sind Gebäcke aus süßem Teig, frittiert und anschließend mit Zucker belegt, in Form einer "Fliege" oder einer Schleife, die zur Karnevalszeit gebacken werden. Sie sind bereits bei Pieter Bruegel d.Ä.¹⁹ abgebildet und werden im Rheinischen Wörterbuch unter "Nonnenpfürzchen" als "...schmalz, ölgebackenes Hefeküchlein, zu Fastnacht..." beschrieben.²⁰ Eine volksetymologi-

- Regionale gereichten und dranken zijn bij de Limburgse jeugd goed bekend.
- Vlaai is het bekendste Limburgse gerecht.
- Brand bier is het bekendste bier.
- Rijnlandse jongeren noemen "aardappelen" een typisch regionaal gerecht.
- gevolgd door asperges, frites, döner en pizza.
- Ze beschouwen cola "Rijnlands", maar ook bier.

In Limburg antwoordt 94% van de jongeren op de vraag naar de bekendheid met regionale gerechten. Het meest bekend zijn vlaai (31%)¹⁷ en zuurvlees (22%). Op de derde plaats volgen asperges en konijn in 't zuur. Asperges zijn een wezenlijk onderdeel van de Limburgse landbouw.¹⁸ Tenslotte worden ook stampopot, zuurkool met vette worst en nonnenvotten genoemd (3%).

Nonnenvotten zijn gebakjes uit zoete deeg in de vorm van een strik of een lus, gefrituurd en daarna voorzien van een laagje suiker. Ze zijn in het onderzochte gebied heel populair met carnaval. Ze worden reeds afgebeeld bij Pieter Breugel de Oude¹⁹ en worden in het Rheinisches Wörterbuch onder het trefwoord "Nonnenpfürzchen als "...schmalz, ölgebackenes Hefeküchlein, zu Fastnacht..."



beschreven.²⁰ Een volksetymologische verklaring is dat vroeger nonnen van huis tot huis gingen om lappen en lommen te verzamelen. In ruil kregen en verdeelden ze dan zoete gebakjes: de nonnenvotten.

sche Erklärung besagt, dass früher Nonnen von Heu seilen, um Lumpen und Lappen zu sammeln. Im Ta süßes Gebäck, die "Nonnenvotten".

Der Begriff "typisch" wurde von limburgischen Jugendlichen stark erweitert benutzt. So nannten sie beispielsweise "Goulasch" als "typisch regionale Speisen". Aber auch Pizza zählten sie dazu.

Auf die Frage, ob sie typisch limburgische Getränke kennen, haben 81% positiv geantwortet. Davon nannten 62% "Bier". Bei diesen Angaben ist die Marke "Brand Bier" (eine Brauerei in Wyre, Süd-Limburg) die bekannteste (39%), gefolgt von "Gulpener" (Süd-Limburg, 18%) und "Alfa" (Schinnen, Süd-Limburg, 13%). Auch Schnaps ist bekannt: Der regionale "Els" (ein Kräuterbitter) wird von insgesamt 7% erwähnt.

Interessanterweise werden hier zwei "typisch" limburgische "Ikonen" bestätigt, mit denen identifizieren: Bier und Vlaai. Ob der Eigentümer des Produkts produziert wird, selbst Limburger ist, ist hier Tourismusindustrie wirbt stark mit diesen Ikonen, um Prospektanten werden damit die Vorzüge und Besondere ausgestellt und zum Aufenthalt in Limburg eingeladen 30% der Jugendlichen antworten, dass sie Bier, da auch selbst trinken. Dagegen sagen 64%, dass sie trinken. Typisch limburgische nicht-alkoholische Getränke



d in het Engels en Duits hadden plaats-
gevonden omdat ze helaas geen
Nederlands spreken. In dit opzicht heeft
de Nederlandse jeugd het iets makkelijk-
ker. De Rijnlandse jongeren waren wel
vol lof over de interessante informatie die
het Limburgs Museum biedt, met name
omdat de meeste museumteksten een
Duitse versie hebben.

De leerlingen kregen ook informatie en
souvenirs mee naar huis. Ze kregen een
weertalige folder met de eerste resulta-
tekst "Kijken in de keuken van de buur-
an een friet."

oor cultuur in de Provincie Limburg en
de heren Drs. Martin Eurlings en Dr.
oespraken de belangrijkheid van cultu-
het algemeen en van het succes van dit

Die Kulturdezementen, der Gedeputeerde van Cultuur van Nederlands-
Limburg, Herr Drs. Martin Eurlings, und der Landesrat für Kultur, Umwelt,
Schulen des Landschaftsverbandes Rheinland,
Herr Dr. Gert Schönfeld, betonten in ihren
Ansprachen die Wichtigkeit des kulturellen
Austausches über die Grenzen hinweg und den
Erfolg dieses Projektes: Dass etwa 200 Schüler
aus beiden Ländern der Aufforderung der
Organisatoren gefolgt seien und nun hier in Venlo
einen grenzüberschreitenden Nachmittag verbrin-
gen würden, sei für sie der sichtbare Beweis für
das Zusammenwachsen der Regionen. Vor allem
seien Untersuchungen der alltagskulturellen
Phänomene geeignet, Verständnis für die
Besonderheiten der beiden Regionen aufzuzei-
gen und damit das Bild des Anderen zu schärfen.
Die Veranstaltung fand in den niederländischen
und deutschen Medien großen Niederschlag.



Es wurde live in verschiedenen
regionalen Radiosendern berichtet
und auch das niederländische
Fernsehen wie auch der WDR
brachten Beiträge über das Projekt.
Diverse regionale, aber auch natio-
nalen Zeitungen berichteten ausführ-
lich. Hervorgehoben wurde vor allem
der Pilotcharakter der "Iss was!?" -



LIMBURG

..... een provincie om van te smullen !

project in het bijzonder. Dat 200 leerlingen uit beide regio's op de uitnodiging
van de organisatoren waren ingegaan en hier in Venlo samen een namiddag
doorbrachten, was voor hen het zichtbare bewijs dat regio's naar elkaar toe
groeien. Vooral het onderzoek naar cultuurfenomenen van alledag achtten
zij geschikt om elkaars bijzonderheden te leren kennen en daarmee het
beeld van de andere te verfijnen.

Studie, die zu weiteren Projekten anregen sollte, aber auch die Veranstaltung in Venlo. Die Kenntnisse über Unterschiede und Gemeinsamkeiten kann nur mit direktem Kontakt und detailgenauen Untersuchungen gefördert werden. Das "Iss was!?"- Kijken in de keuken van de buurt"- Projekt zeigt auf, wie es gehen kann.



Het hele gebeuren vond grote weerklank in de media, niet alleen op regionaal maar ook op nationaal niveau. Er kwamen live verslagen op radio en TV en in de geschreven pers werd uitvoerig verslag gedaan van de eerste resultaten en de manifestatie. Met name het "pilotkarakter" van het project en de vraag of er een vervolg op kwam, waren aan de orde. De kennis van verschillen en overeenkomsten tussen bureaus kan alleen worden opgedaan door direct contact en gedetailleerde onderzoeken. Het project "Kijken in de keukens van de buurt - Iss Was!?" heeft aangetoond hoe het kan.

Essen ohne Grenzen



Qualität für Menschen



provincie limburg

LANDSCHAFTSVERBAND RHEINLAND
Amt für rheinische Landeskunde
Endenicher Str. 133
53115 Bonn
www.arl.lvr.de

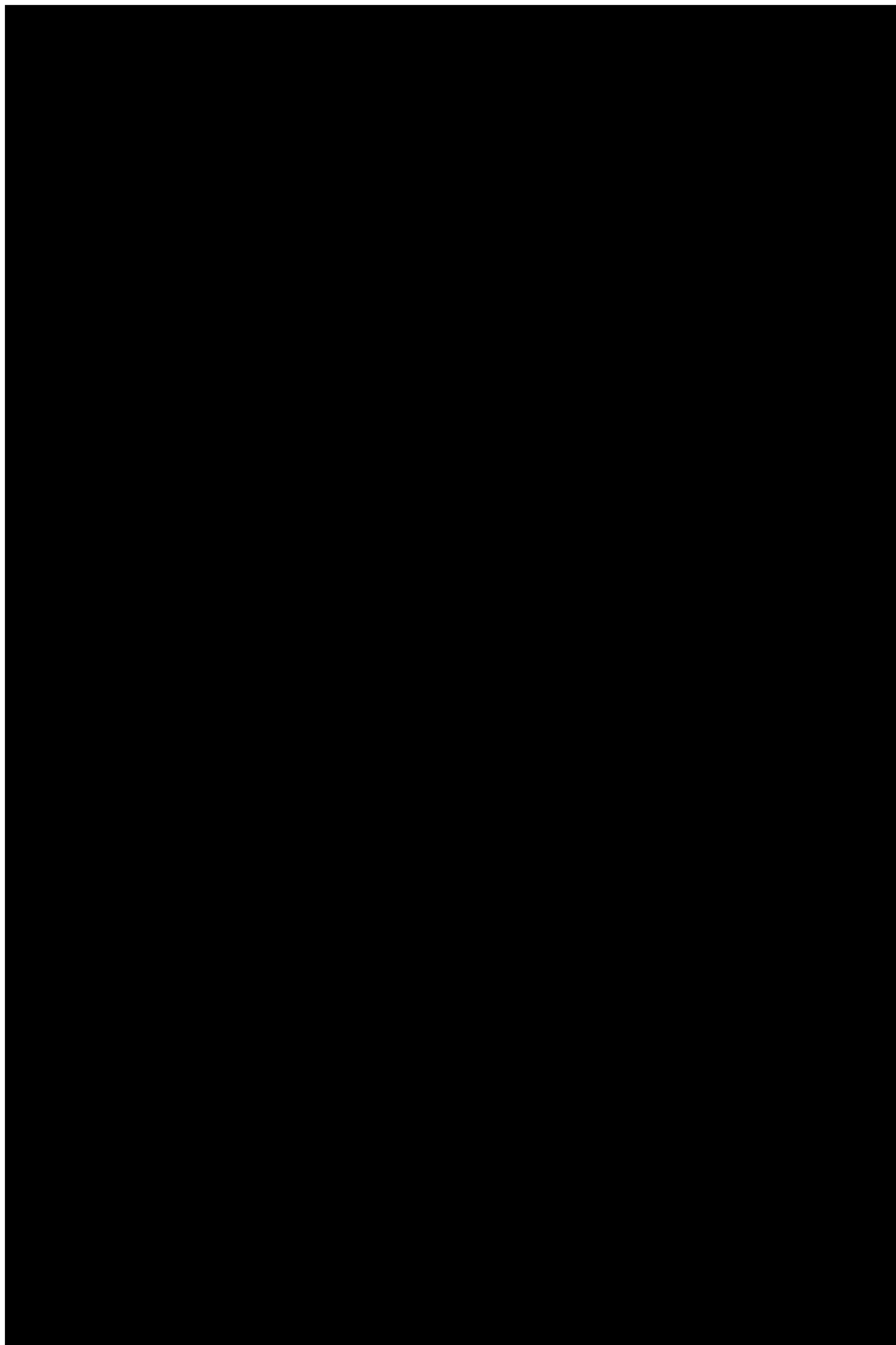
PROVINCIE LIMBURG
www.limburg.nl

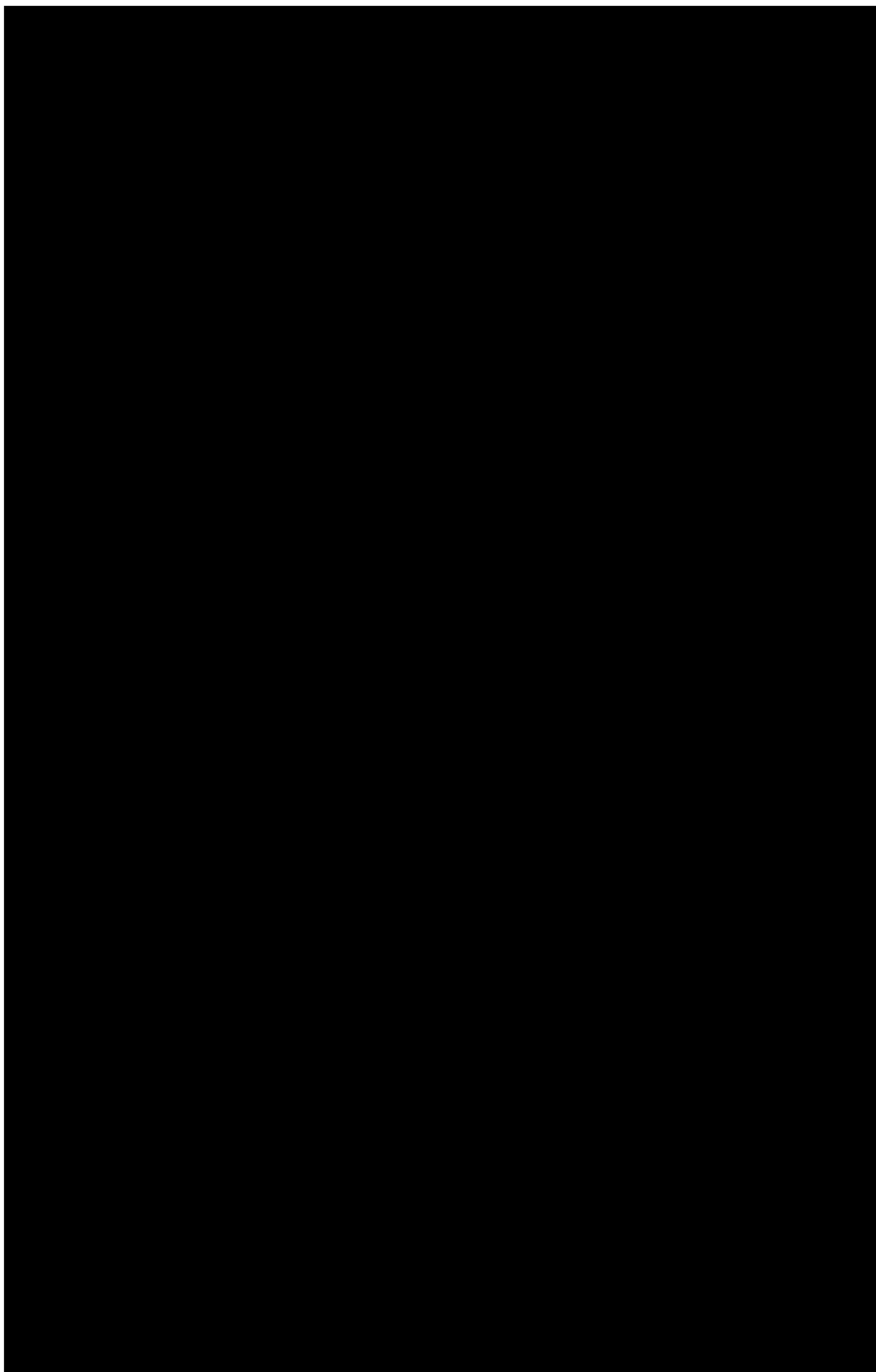
Limburgs Museum
Keulsepoort 5
5911 BX Venlo
www.limburgsmuseum.nl

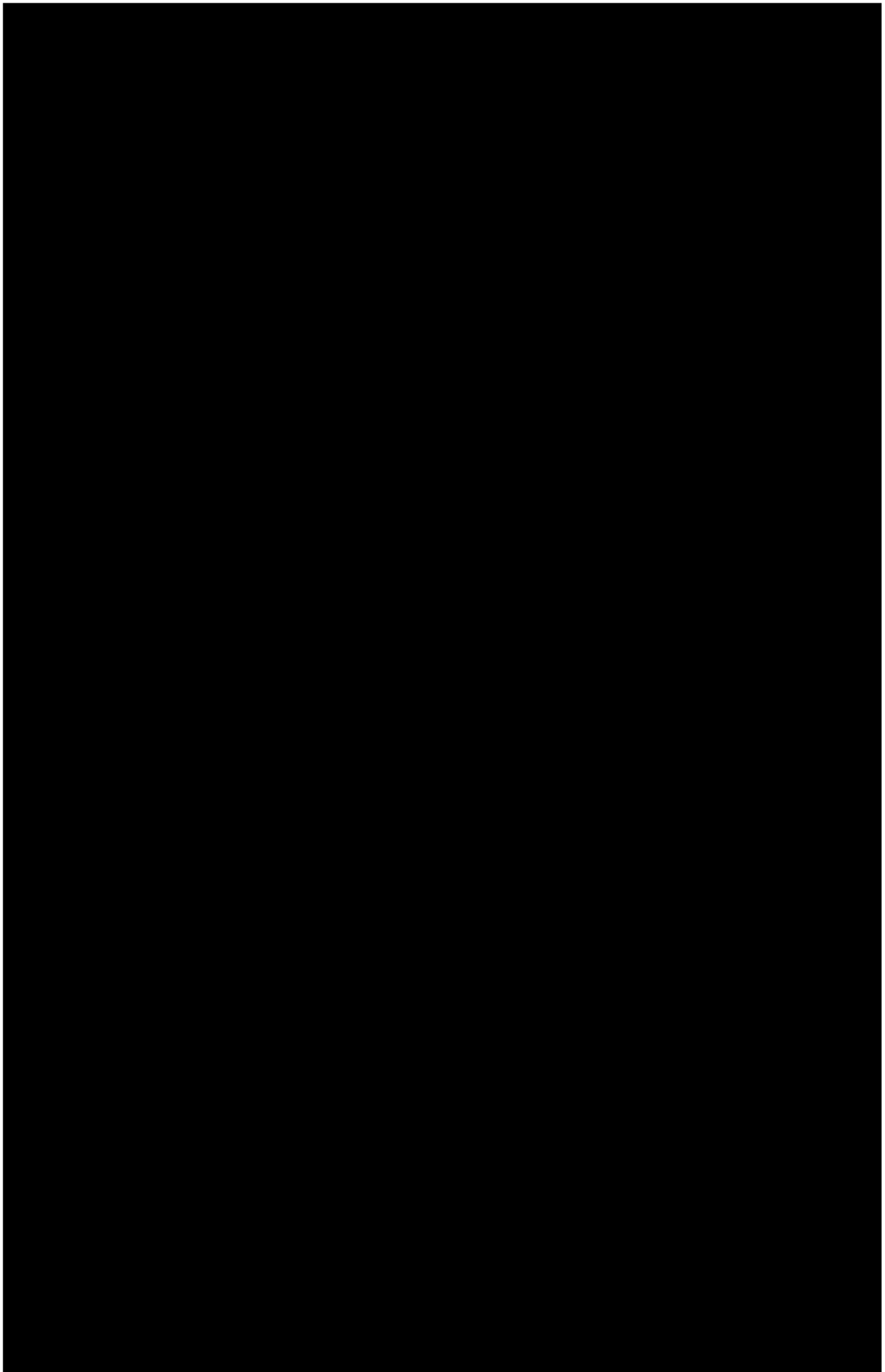
Bijlage 10.2 Plattelandsontwikkelingsprogramma Platteland Plus

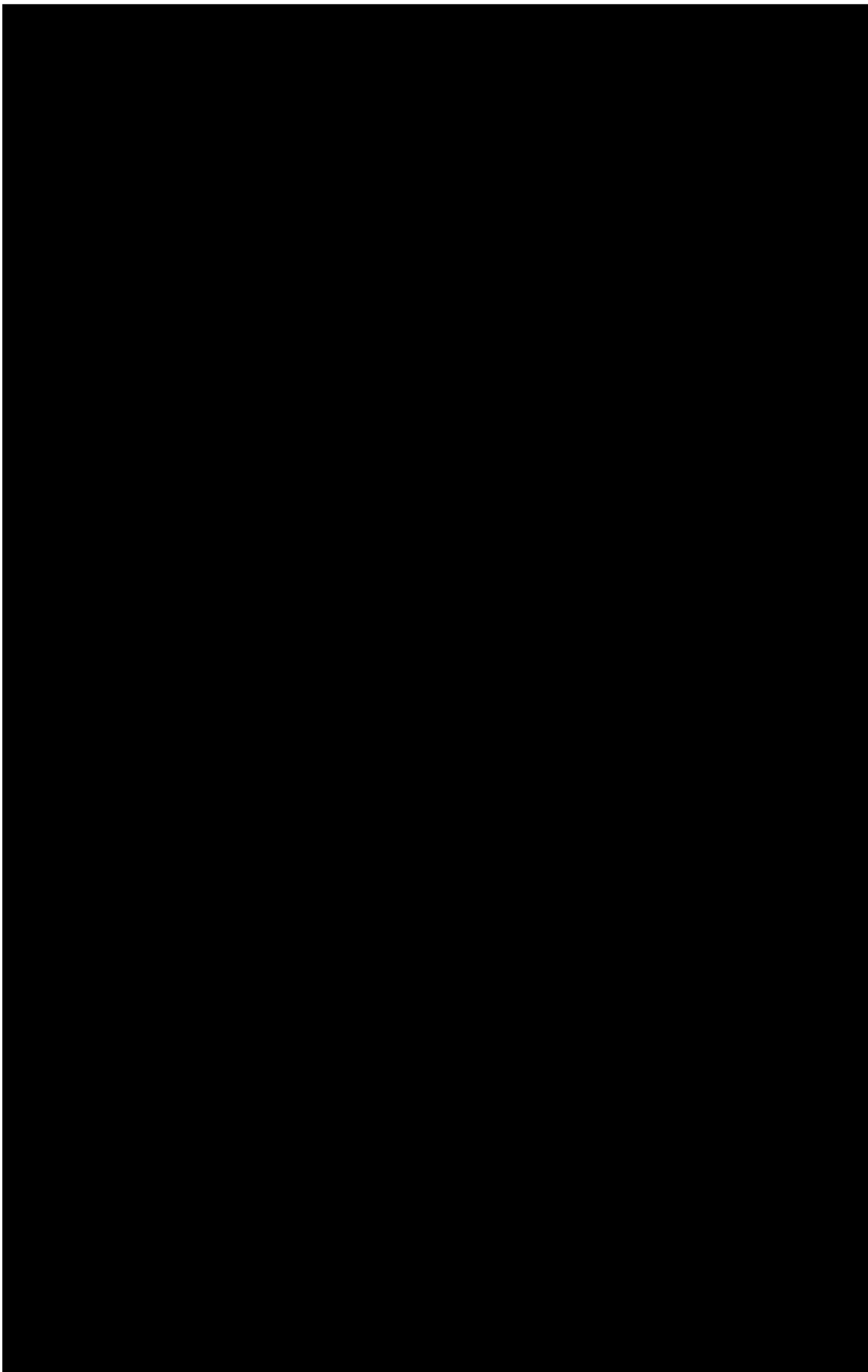
<https://www.limburgsmaaktnaarmeer.be/product/weergave=tegel/brood-en-gebak>

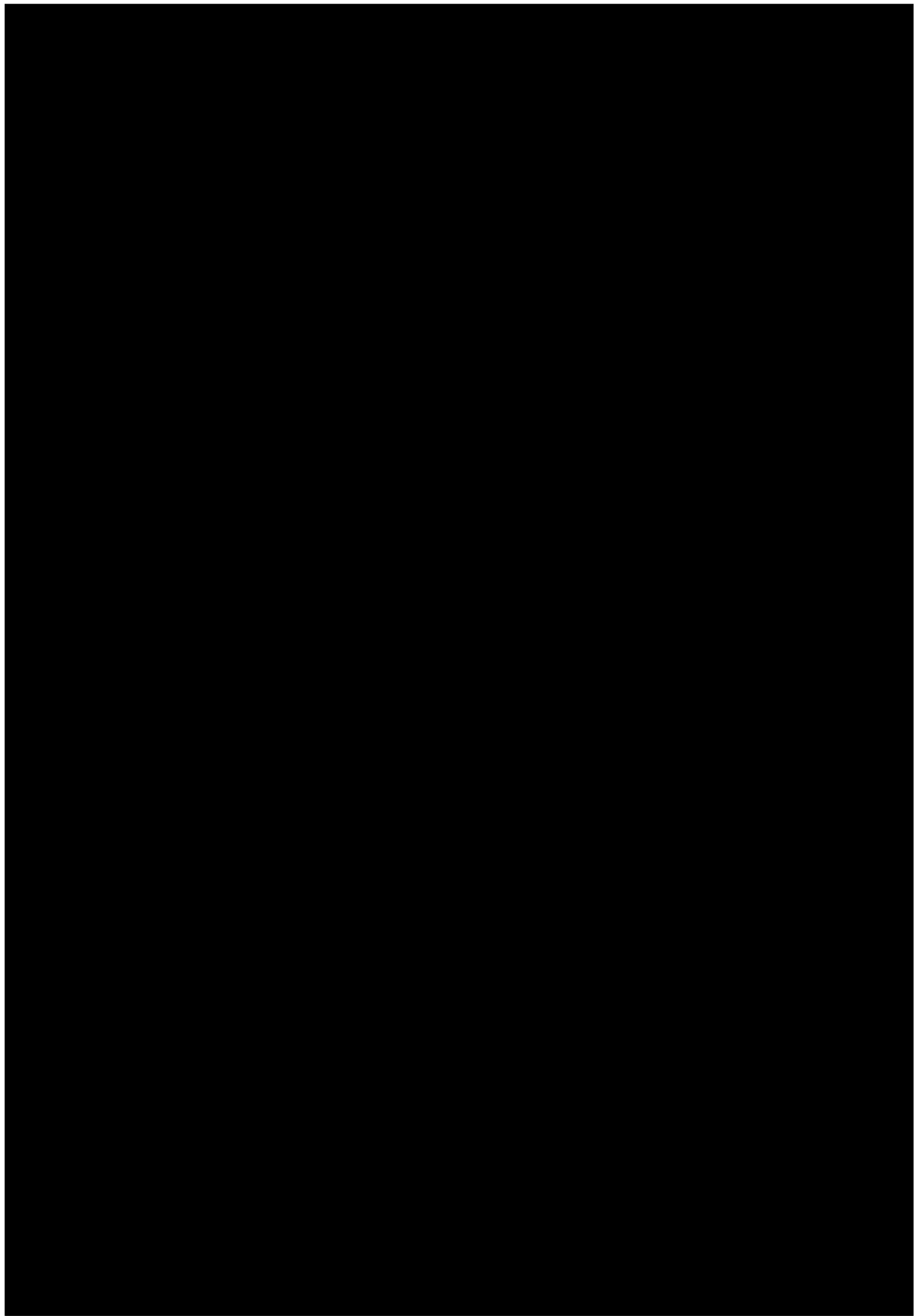


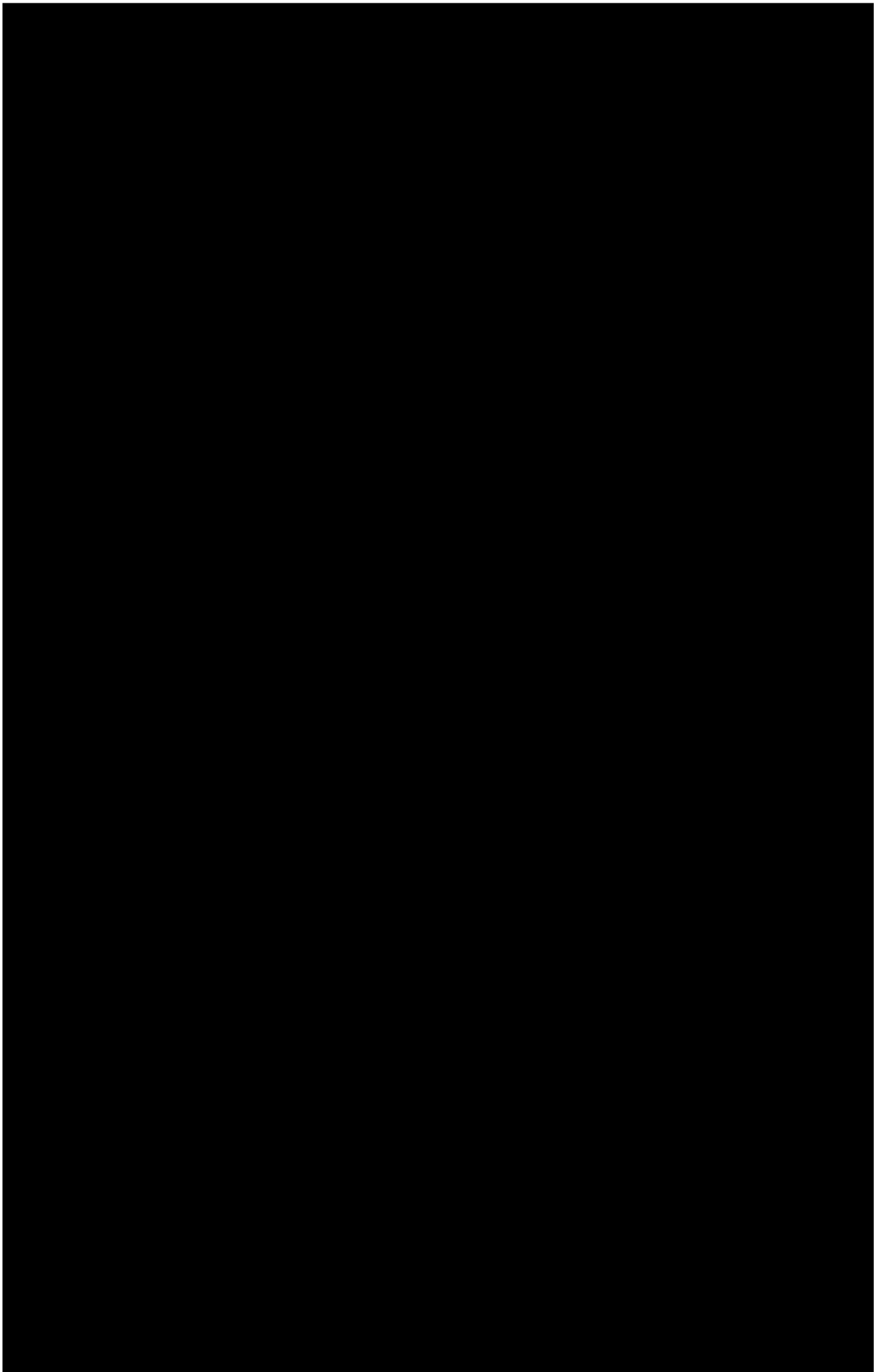


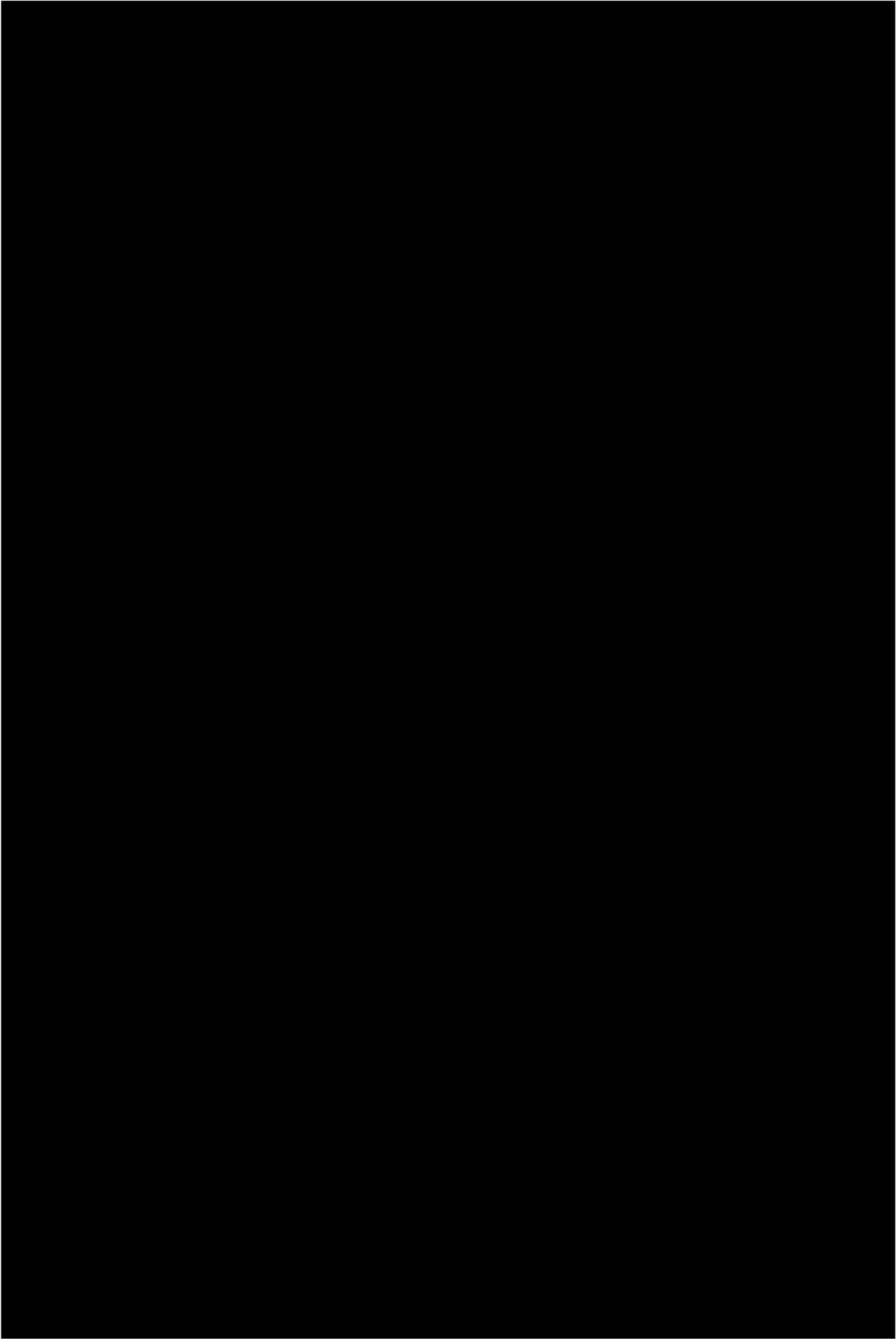


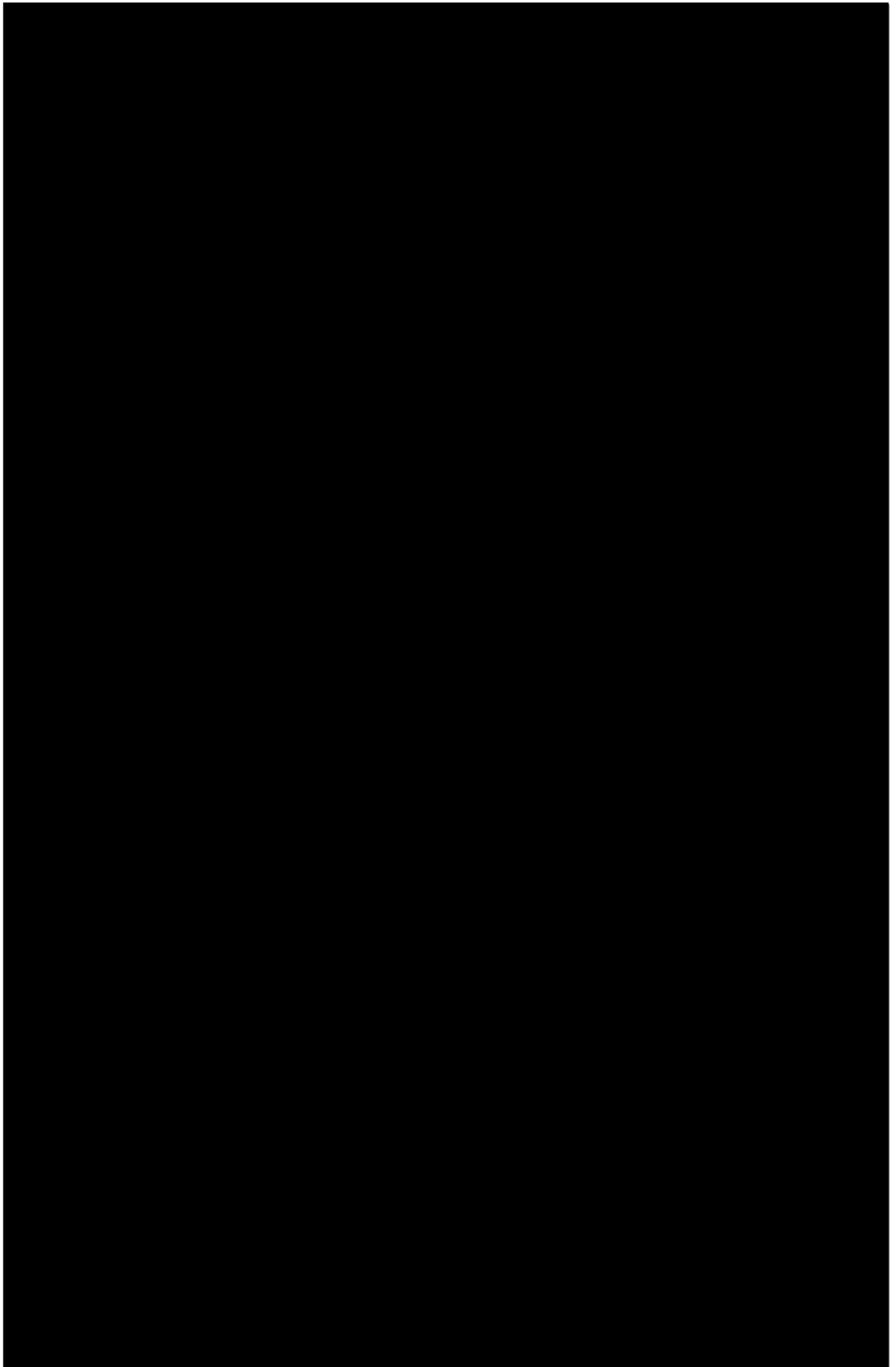


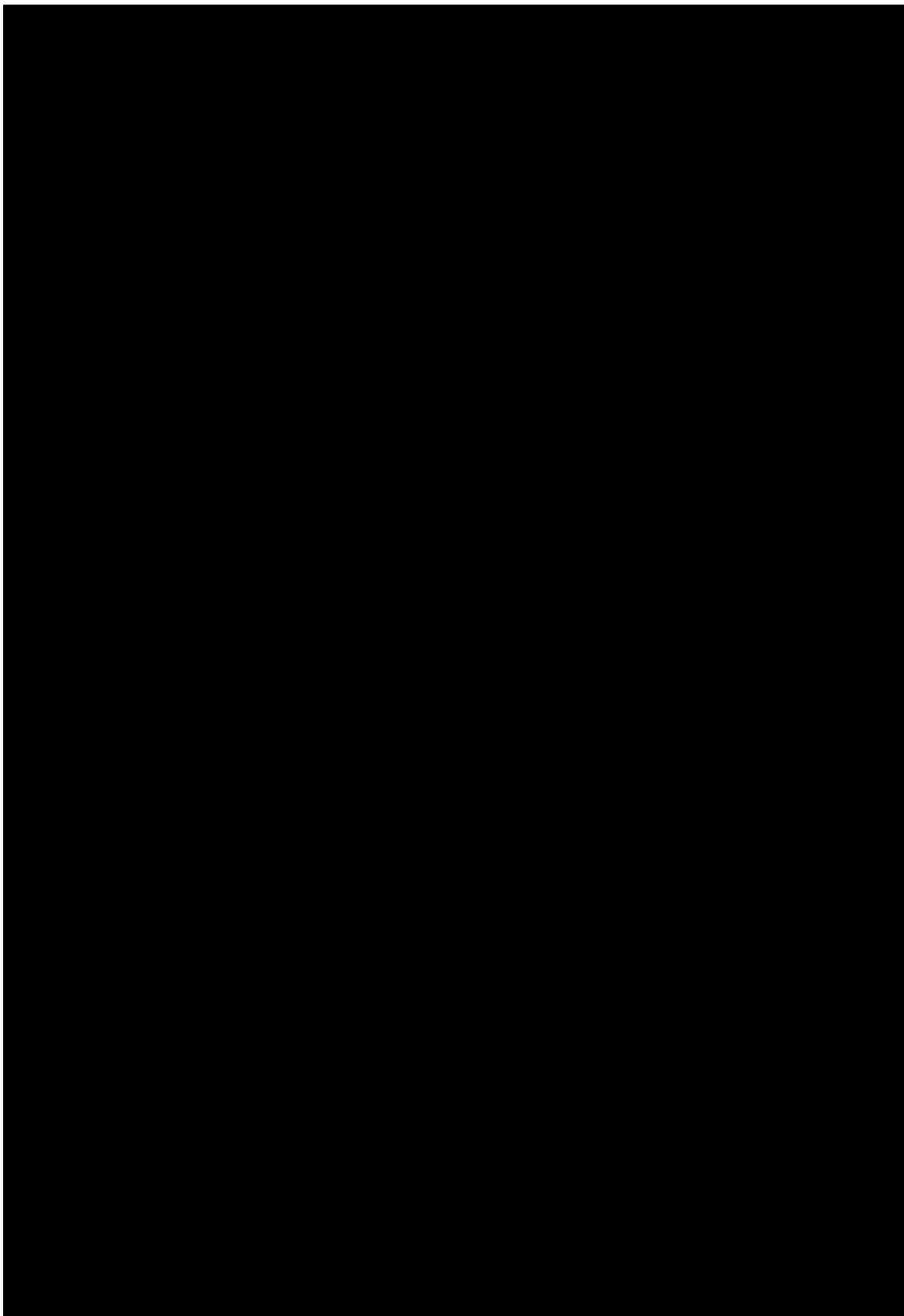


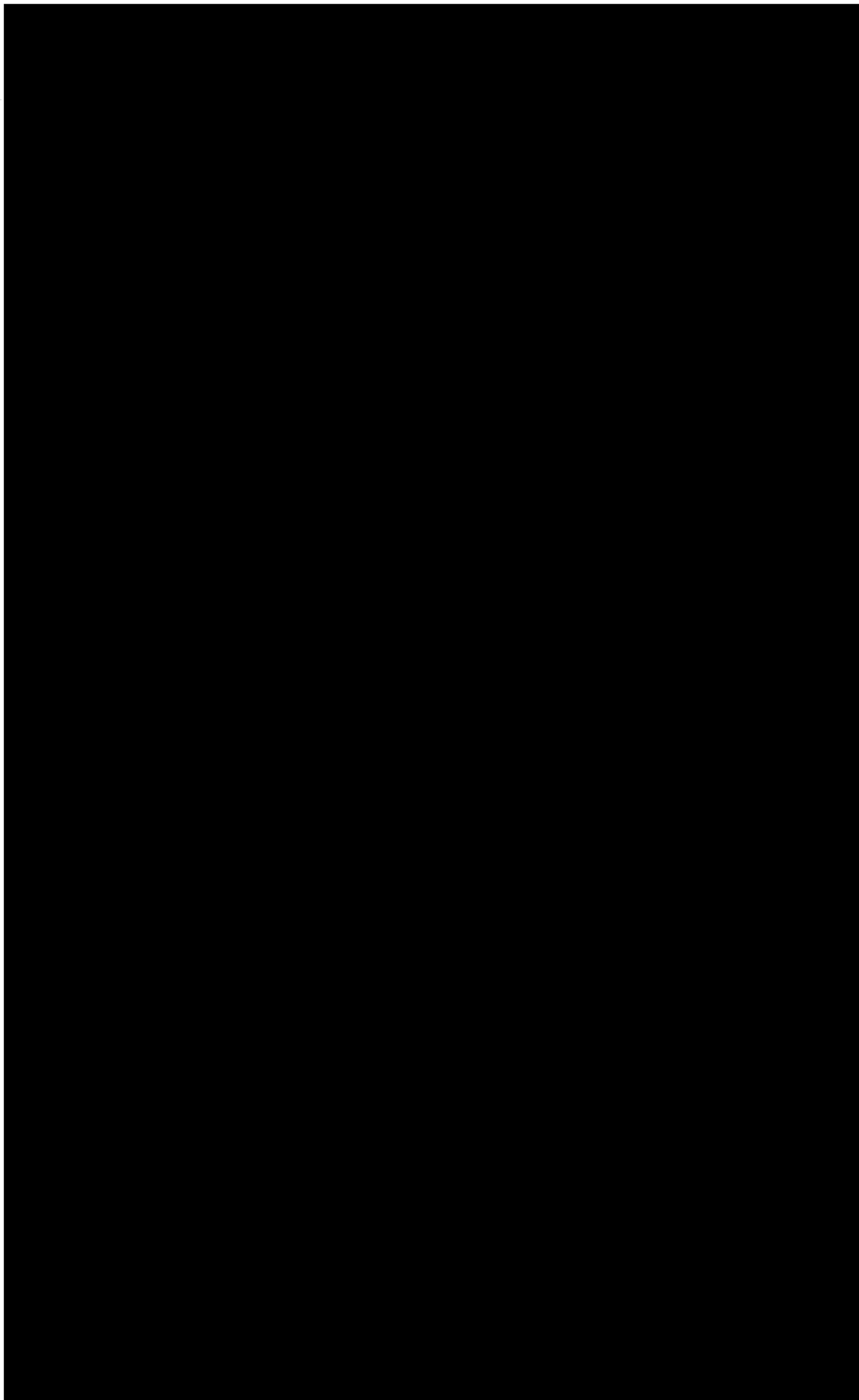












The first part of the paper discusses the importance of the research and the objectives of the study. It then presents a literature review of the existing research on the topic. The second part of the paper describes the methodology used in the study, including the data collection and analysis techniques. The third part of the paper presents the results of the study, and the fourth part discusses the conclusions and implications of the findings.

The study was conducted using a quantitative research design. Data was collected from a sample of 100 participants using a survey questionnaire. The data was then analyzed using statistical software to determine the relationships between the variables of interest.

The results of the study indicate that there is a significant positive relationship between the variables of interest. This finding is consistent with the previous research in the field. The implications of these findings suggest that the research has practical applications in the field of study.

In conclusion, the study has provided valuable insights into the relationships between the variables of interest. The findings suggest that further research is needed to explore the underlying mechanisms of these relationships.

The first part of the paper discusses the importance of the research and the objectives of the study. It then moves on to a literature review, which provides a background on the topic and identifies the gaps in the existing research. The methodology section describes the research design, data collection, and analysis. The results section presents the findings of the study, and the conclusion discusses the implications of the research and suggests areas for future study.

The research was conducted in a systematic and rigorous manner, following the principles of good research practice. The data were collected from a representative sample of the population, and the analysis was carried out using appropriate statistical methods. The results of the study are presented in a clear and concise manner, and the conclusions are based on the evidence gathered.

The findings of the study have important implications for the field of research. They suggest that there are significant differences between the two groups being compared, and that these differences are likely to be due to the factors being studied. This information can be used to inform policy and practice, and to guide further research.

The study was limited by a number of factors, including the sample size and the potential for bias. However, the results are still valid and reliable, and the conclusions are well-supported by the evidence. The study also has some limitations, and further research is needed to confirm the findings.

In conclusion, the study has provided valuable information on the topic being researched. The findings are important and have implications for the field. The study was conducted in a rigorous and systematic manner, and the results are reliable and valid. Further research is needed to confirm the findings and to explore the topic in more detail.