

Kaastaart uit de Druivenstreek van Bakkerij Vandervaeren: “Van kermistaart tot meest verkochte gebak”

HLN kiest Hét Streekproduct 2019

Robby Dierickx | 31 augustus 2019 | 13u45

DEEL 58 REAGEER



© Baert Marc - Linda Vandervaeren maakt al jaren traditionele kaastaarten in haar bakkerij in Hoeilaart.

HOEILAART De Druivenstreek mag dan wel gekend zijn om haar druiven, toch hebben Hoeilaart, Overijse, Tervuren en Huldenberg nog een streekproduct gemeen: de kaastaart. Wat ooit begon als een kermistaart, is uitgegroeid tot het best verkochte gebak bij de bakkers in de streek. Met als hoogtepunt een jaarlijkse kaastaartenwedstrijd op het Druivenfestival in Hoeilaart.

De typische kaastaart uit de Druivenstreek kent een lange geschiedenis. Decennia geleden werd het gebak als kermistaart bereid door huisvrouwen. Omdat ze zelf geen geschikte oven hadden, werd het gebak vervolgens naar een lokale bakker gebracht. Vandaag wordt de traditionele kaastaart zowel door bakkers als door amateurs gemaakt. Bij bakkers is het zelfs de meest verkochte taart. “Bij ons gaan er wekelijks tachtig exemplaren de deur uit”, zegt Linda Vandervaeren van de gelijknamige bakkerij in Hoeilaart. Haar vader startte de zaak zeventig jaar geleden en vanaf dag één lag de kaastaart in de toog. “Waarom het in de streek zo vaak verkocht wordt? Omdat het lekker is natuurlijk”, lacht Linda.



© Baert Marc - Kaastaart uit Hoeilaart.

Samenstelling

Hoewel je bij de benaming kaastaart zou denken dat de taart voornamelijk met kaas gemaakt is, is het in de praktijk toch iets anders. Een kaastaart uit de Druivenstreek bevat namelijk een laagje appelcompote, vroeger ‘pâte de pommes’, op een bodem van gistdeeg en met een vulling van plattekaas, eieren, amandelen, macarons en rum. De kaastaart is nooit hoger dan vier centimeter en de smaak kan wat variëren al naargelang de verhoudingen. Eens gebakken, is ze goudgeel met een wat donkere buitenrand en vertoont de vulling meestal een barst. In de volksmond is een ‘goei kijs-toet’ “dun van leer en dik van smeer”.

ADVERTENTIE



inRead invented by Teads

Kaastaartenwedstrijd

“Toen mijn ouders hun bakkerij in 1949 openden, telde Hoeilaart nog tien bakkers die de kaastaart maakten”, weet Linda Vandervaeren. “35 jaar geleden kwam ik mee aan het roer en toen waren we nog met zes. Vandaag zijn we de enige warme bakker in Hoeilaart.”

Ook bij bakkerij Danhieux in Overijse, bakkerij Lanaux in Ottenburg en brood- en banketbakkerij Guns in Overijse wordt de traditionele kaastaart uit de Druivenstreek gemaakt. Maar ook thuis maken nog heel wat inwoners van de gemeenten uit de Druivenstreek regelmatig een kaastaart. Elk jaar in september kunnen ze in Hoeilaart zelfs deelnemen aan de kaastaartenwedstrijd in het kader van het Druivenfestival. Iedereen mag thuis een kaastaart bakken, waarna alle exemplaren geproefd worden. Elk jaar wordt de maker van de beste en lekkerste taart in de bloemetjes gezet.

Het Laatste Nieuws gaat in samenwerking met Vlam op zoek naar het Beste Streekproduct van Vlaanderen. Een streekproduct wordt ambachtelijk vervaardigd, in de eigen streek, met een traditie van minimum 25 jaar en... geniet natuurlijk bekendheid bij het publiek. Stemmen op jouw favoriete streekproduct kan via de HLN app. Download gratis de nieuwe HLN-app op iOS of Android, ontdek alle streekproducten die meedingen naar de titel Het Streekproduct 2019 bij In De Buurt en stem op jouw favoriet. Alle informatie over onze wedstrijd vind je op www.hln.be/streekproduct.

MEER OVER HOEILAART DRUIVENSTREEK LIFESTYLE EN VRIJE TIJD LIFESTYLE ETEN EN DRINKEN

HUMAN INTEREST LINDA VANDERVAEREN OVERIJSE

DEEL 58 REAGEER