

# Dendermondse vlaai moet weer meer op tafel: “Want die zijn beter dan de Aalsterse”

Jeanne Moens en André Delcart promoten streekproduct in filmpje VLAM

Nele Dooms | 09 april 2019 | 13u33

 DEEL  18  REAGEER



© Geert De Rycke - Jeanne Moens speelt, op vraag van André Delcart, de hoofdrol in een promotiefilmpje voor Dendermondse vlaaien.

**DENDERMONDE** André Delcart, Dendermondse expert van streekproducten en lokale gastronomie, wil Dendermondse vlaaien weer meer op tafel. De VLAM verwerkt de Dendermondse versie alvast in haar promocampagne rond vlaaien in Vlaanderen. Voor de gelegenheid figureert Jeanne Moens (81) in een promotiefilmpje. Zij maakt de Dendermondse vlaaien zoals ze dat van haar moeder leerde. “Ros Beiaard Peperkoek is het unieke ingrediënt. Dat maakt de Dendermondse vlaaien beter dan de Aalsterse”, klinkt het.

Het Bruegeljaar is voor de VLAM, de Vlaamse Dienst voor Marketing van Agro- en Visserijproducten, aanleiding om culinair erfgoed in de kijker te zetten. Meer dan 450 jaar geleden vereeuwigde Pieter Bruegel de vlaai in zijn meesterwerk ‘Nederlandse Spreekwoorden’. “We gaan op zoek naar de oorsprong van dit streekproduct en het originele recept”, zegt André Delcart uit Dendermonde, die door de VLAM gevraagd werd mee te werken aan het project. Hij verdiept zich al 25 jaar in culinair erfgoed en publiceerde boeken over streekproducten zoals streekbieren, mosterd en peperkoek.

Voor Delcart is het aanleiding om de typische Dendermondse vlaaien weer meer onder de aandacht te brengen. “Tegenwoordig wordt er veel gesproken van Limburgse vlaaien, Lierse vlaaikens en Aalsterse vlaaien. Die van Dendermonde

raakten de voorbije jaren wat op de achtergrond, maar daar moet verandering in komen. In Aalst, en ook delen van het Pajottenland en Wetteren gebruikt men mastellen als ingrediënt. In Dendermonde is dat peperkoek. Met de Ros Beiaardommegang in 2020 in gedachten is er toch geen betere manier om vlaaien te maken met echte Ros Beiaardpeperkoek van Vondelmolen? Dat kennen ze nergens anders.”

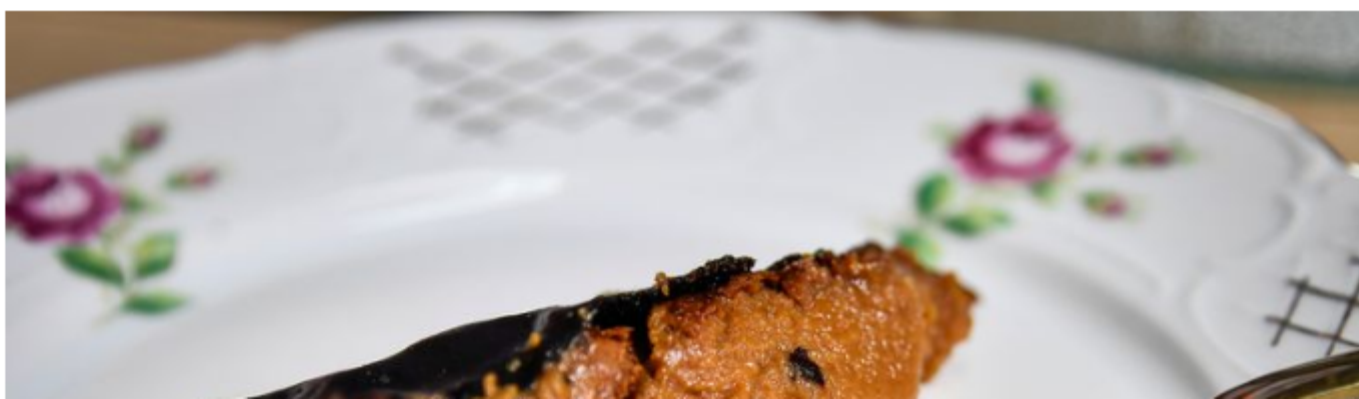
een wedstrijd tien jaar geleden om de beste vlaaienbakker van Dendermonde te vinden. "Toen al bleek dat de Dendermondse vlaaien echt niet te onderschatten zijn. Natuurlijk vinden wij ze beter dan die van Aalst", zegt Delcart. "Het oudste recept dat ik teruggevonden heb dateert van 1800. Maar het feit dat Bruegel 450 jaar geleden al vlaaien schilderde, bewijst dat er toen ook al vlaai op het menu stond."




© Geert De Rycke - "De typische Dendermondse vlaaien moeten weer uit de vergeethoek", meent André Delcart.

"Er is een reden waarom de Dendermondse vlaai de zoete tand des tijds doorstaan heeft en dus verdient de lekkernij zeker terug meer aandacht", meent Delcart. "In Aalst hebben bakkers zich verenigd om hun Aalsterse vlaai te promoten. Dat zou in Dendermonde toch ook moeten lukken. Ik doe een oproep naar plaatselijke bakkers, handelaars en horeca om de typisch Dendermondse vlaaien uit de vergetelheid te halen en weer op de kaart te zetten. Ik overweeg de organisatie van een Vlaaiendag in de stad en hoop op medewerking van stadsbestuur of Dienst Toerisme. Mooi meegenomen is alvast dat bij een Ontmoetingsmoment van Lokale Horeca in de Ros Beiaardzaal van het Dendermondse stadhuis in juni een stukje vlaai aan de aanwezigen geserveerd zal worden ter verwelkoming."

Dendermondse vlaaien kunnen hun recept van Dendermondse vlaaien delen op de facebookpagina van [Streekproduct.be](https://www.streekproduct.be). Daar loopt een wedstrijd om pakketten met vlaai-ingredienten te winnen, tot 14 mei.





 © Geert De Rycke - Een lekker stukje vlaai.

MEER OVER

LIFESTYLE EN VRIJE TIJD

LIFESTYLE

ETEN EN DRINKEN

JEANNE MOENS

ANDRÉ DELCART



DEEL

18



REAGEER