

# Oostakkerse Vlaai van Bakkerij Hemelsoet: “Zo smeug dat hij smelt in je mond”

HLN kiest Hét Streekproduct 2019

Redactie | 31 augustus 2019 | 07u01

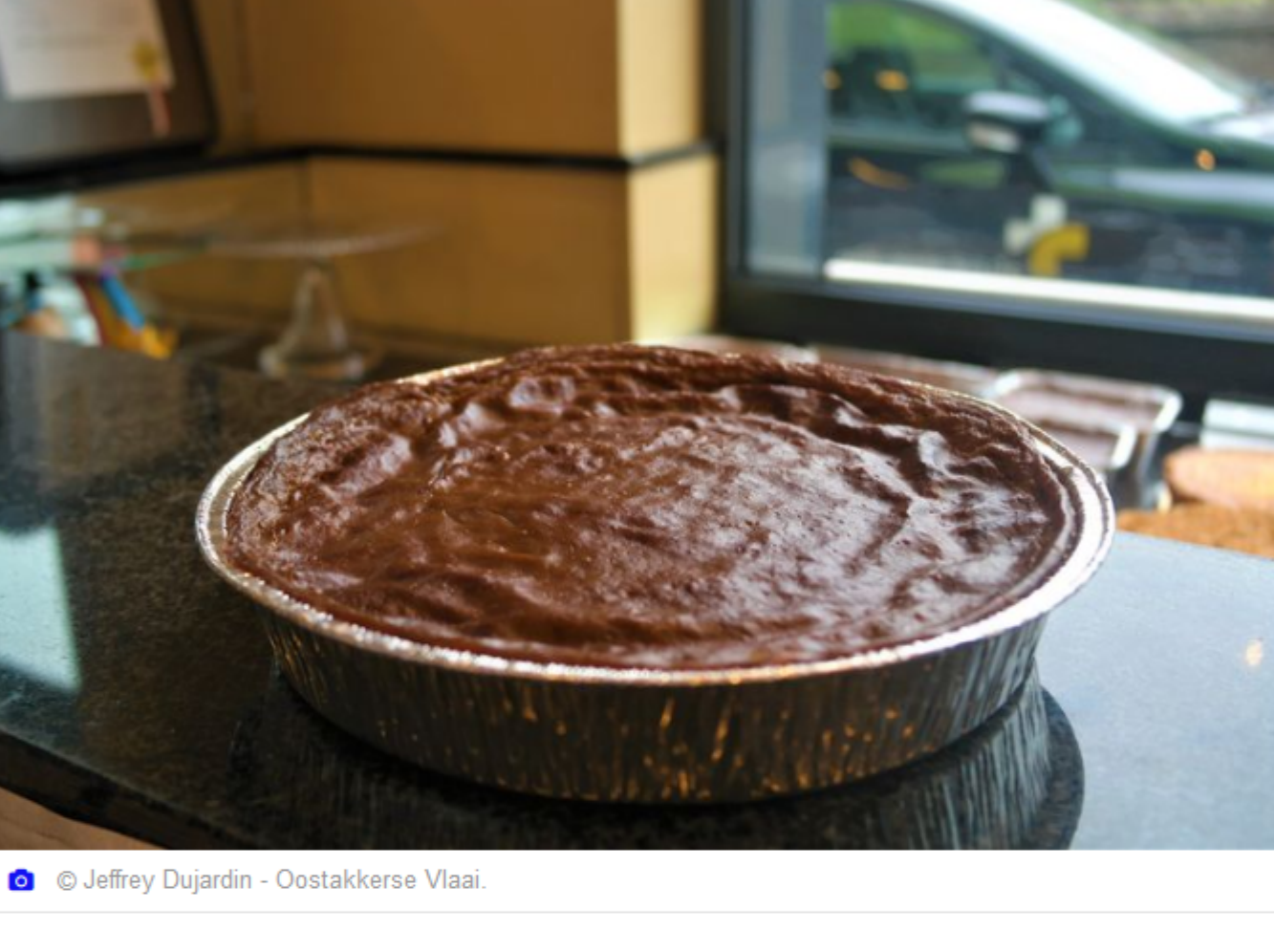
f DEEL | t | REAGEER



© Jeffrey Dujardin - Peter Hemelsoet steekt de Oostakkerse Vlaaien in de oven.

**GENT** Een recept van bijna 100 jaar oud, dat is het geheim van de Oostakkerse Vlaai van bakkerij Hemelsoet uit Oostakker. “Het recept is van mijn grootmoeder”, zegt Peter Hemelsoet (46), die de bakkerij runt met zijn vrouw Sabrina De Gelas. “Wat de vlaai zo speciaal maakt? Hij is smeug en smelt in de mond.”

Bakkerij Hemelsoet opende de deuren in 1928 en werd van generatie op generatie doorgegeven. “Toen ik 15 jaar was, maakte ik mijn eerste vlaai,. Ik leerde de kunst van het vlaaien bakken van mijn oom, die samen met mijn grootouders in de bakkerij werkte.” Sinds 2016 is de Oostakkerse Vlaai een streekproduct, maar de vlaai gaat al langer mee dan dat. “De vlaai bestaat al sinds de tijd van Bruegel. Toen was suiker en vlaai nog een luxeproduct. Ik heb lang getwijfeld om de aanvraag tot erkenning in te dienen”, zegt Peter.



© Jeffrey Dujardin - Oostakkerse Vlaai.

## Recept licht gewijzigd

“Het is een simpele bereiding: maizena, bloed, suiker, eieren, kandijsiroop en peperkoek. En er moet natuurlijk ook melk bij, die ik vers bij de boer ga halen.” Peter gebruikt nog altijd het recept van zijn grootmoeder. “Al ben ik wel afgestapt van de stenen ‘test’, een aardewerken kom. Het zou te duur zijn en aluminium is handiger om mee te geven aan de klanten”, knipoogt hij. “En ik heb nog wel enkele kleine details aangepast, zodat hij nog beter wordt. Het is de smaak van de peperkoek die het hem doet.”

**Sinds de Oostakkerse Vlaai een officieel streekproduct geworden is, is de vraag verdubbeld**

Peter Hemelsoet

Getuige daarvan zijn de klanten, want wekelijks gaan er dertig grote vlaaien over de toonbank. “Sinds het een officieel streekproduct geworden is, is de vraag verdubbeld.” Zijn klanten blijven dan ook niet meer beperkt tot Oostakker. “Ze komen van overal, zelf vanuit het buitenland. Wat de vlaai zo speciaal maakt? Hij is smeug en smelt in de mond.” Peter maakt daarom dagelijks vlaai. “Het duurt een uurtje om ze te maken, een half uur in de pot, een half uur in de oven. En dan twee tot drie uur afkoelen. Al hoor ik wel dat ze het lekkerst zijn de dag erna.”



© Jeffrey Dujardin - De ingrediënten.

## Trots van Oostakker

De vlaai is dan ook de trots van Oostakker. Elke dinsdag na de laatste zondag van augustus is het Vlaaiendinsdag. “Het zijn de Gentse Feesten van Oostakker. De vlaai is een echt kermisgebak. Tijdens de zomerkermis maken we honderd liter vlaai klaar. Na de Oogststoet trakteren we de Oostakkeraars op twee reuzenvlaaien van twee meter op anderhalve meter. Iets maakt hem dan nog lekkerder, is het de hoeveelheid of de sfeer die het hem doet? Ik weet het niet”, lacht de bakker.

**Na de Oogststoet trakteren we de Oostakkeraars op twee reuzenvlaaien van twee meter op anderhalve meter**

Peter Hemelsoet

Dat de vlaai de trots is van Oostakker, zie je ook in het dorpscentrum. Op tweehonderd meter van de bakkerij staat een standbeeld van Mieke Vlaai, het symbool voor de vlaaiëntraditie en de Oogststoet. Vroeger maakten huisvrouwen thuis hun vlaaien, die ze dan bij de bakker brachten om te laten bakken. Het standbeeld herinnert ook aan die traditie. “Mijn vader is peter van het beeld, dat in 1994 geplaatst werd.”



© Jeffrey Dujardin - De bakker doet het deeg in de taartvormen.

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](http://www.hln.be/streekproduct).

MEER OVER PETER HEMELSOET LIFESTYLE EN VRIJE TIJD LIFESTYLE ECONOMIE, BUSINESS EN FINANCIËN

OOSTAKKER ETEN EN DRINKEN

f DEEL | t | REAGEER