

Registratieaanvraag “Liers vlaaike”

BGA

Aanvragende vereniging

Orde van het Lierse Vlaaike
Voorzitter: Johan Hendrickx
Adres: Stadhuis, Grote Markt 57, 2500 Lier
Telefoon: 03 800 05 51
e-mail: bob.theeuws@lier.be

Productiecategorie

Categorie 2.4: gebak

Productdossier

1. Naam: Liers vlaaike (mv. Lierse vlaaikies)

2. Beschrijving

2.1 Algemeen

Lierse vlaaikies zijn kleine ronde taartjes met een hoogte van ca 3 cm, een diameter van 5 à 6 cm en wegen ca 45 gr.
Het taartje bestaat uit een dunne en hoge taartbodem van ongezoet brokkeldeeg.
Deze bodem wordt gevuld met een gekruide en zoete donkere brij. Na het bakken is de bodem krokant en de vulling smeuïg.
De smaak wordt gedomineerd door de kruiden en kandijsiroop.

2.2 Grondstoffen

Voor 375 stuks heeft men nodig:

Deeg : 1,5 liter water
 750 gr boter
 ca 2,5 kg bloem

Vulling : 2,200 kg paneermeel: dit paneermeel bestaat uit gedroogde en
 geraspte pistolets, broodjes, sandwiches of stokbrood
 7,5 liter lichte kandijsiroop
 4 liter melk

400 gr bloem
200 gr vierkruiden: kaneel, kruidnagel, muskaatnoot, koriander
Maximum 1 kg restant van de vorige bereiding
(Sommige bakkers bewaren een deel vulling om toe te voegen aan de volgende bereiding. Hierdoor blijft de smaak constant.)

3. Geografisch gebied

Het geografisch gebied omvat de stad Lier, inclusief de deelgemeente Koningshooikt in de provincie Antwerpen.

4. Bewijs van oorsprong

De Lierse bakkers volgen een uniek recept dat nergens anders in België gekend is. Het unieke recept werd door de Orde vastgelegd in een productiefiche (zie bijlage 2) die aanwezig is bij de betrokken bakkers. Via het bij wet vastgelegde autocontrolesysteem en de aankoopfacturen kan het controleorgaan de ingrediënten en de productiewijze controleren.

Bakkers van Lierse vlaaikes dienen zich jaarlijks te registreren bij de aanvragende vereniging, de Orde van het Liers vlaaike. Deze lijsten staan steeds ter beschikking van het controle orgaan. De geregistreeerde bakkers maken gebruik van het logo, zie 3.7, dat ze aankopen bij de Orde. De Orde beheert de aanmaak en doorverkoop van het logo. De labeladministratie staat ter beschikking van het controleorgaan.

De eindverkoper zal via aankoopfacturen steeds kunnen bewijzen dat de Lierse vlaaikes gebakken werden te Lier door een geregistreeerde bakker.

5. Werkwijze

Alle ingrediënten voor de vulling van de vlaaikes worden goed gemengd, nadien volgt een rustperiode van ongeveer 3 uur waarbij het paneermeel zwelt in de melk. Voor de bodem wordt een eenvoudig brokkeldeeg bereid met bloem, water en boter. Het deeg wordt uitgerold op 2,5 mm en over de klaarstaande pannetjes gelegd, gefonceerd en afgerold.

De gevulde pannetjes worden gebakken bij een oventemperatuur van 190 °C gedurende 45 minuten.

Vervolgens laat men de vlaaikes afkoelen vooraleer ze uit hun vorm te halen. (Zie fotoreportage in bijlage 3)

Het Liers vlaaike heeft een uniek en traditioneel recept dat bewaard werd door de Lierse bakkers. Het onderscheidt zich van de andere Belgische vlaaien door zijn vorm, het Liers vlaaike is veel kleiner, en door de vulling die geen eieren bevat. Dit laatste zorgt niet alleen voor een drogere structuur, dan bijvoorbeeld de Oost-Vlaamse vlaaien, maar

ook voor een zeer donker vulling. Er wordt geen gebruik gemaakt van fruit zoals in de Limburgse vlaaien.

In 1999 werd de Orde van het Liers Vlaaike opgericht om de kwaliteit van de taartjes te blijven garanderen. De know-how van de lokale bakkers garandeert een kwaliteitsvol product.

De Lierse vlaaikens worden bereid en gebakken binnen het afgebakende gebied.

6. Verband met het geografisch gebied

6.1 Geschiedenis

Vlaaien in al hun varianten maken deel uit van het zoete Vlaamse erfgoed. Het is meestal eenvoudig gebak dat zowel door de huisvrouwen als door de bakkers bereid werd. Ze werden zelfs vereeuwigd door de oude Vlaamse meesters zoals Breughel. Een aantal bereidingen hebben de tand des tijd doorstaan en zijn echte regionale specialiteiten geworden.

Het Liers Vlaaike is al meer dan 300 jaar oud. Volgens het Tijdschrift voor Geschiedenis en Folklore van de provincie Antwerpen werd reeds rond 1722 over een "*Liersche Vlaai*" gesproken. Lodewijk Jozef van Kessel, kanunnik van de Sint-Bavokathedraal in Gent en overleden op 3 november 1800, vermeldde al een recept in zijn memorieboekje.

Het luidt als volgt:

"Neem een upper zoete melk, 3 beschuiten, 3 gestampte kruidnagel. Laat alles koken en giet er siroop bij, om te verzoeten. Doe dit mengsel in een taartkorst. Laat alles bakken."

Het recept van de vulling is bijna niet veranderd, de beschuiten werden vervangen door paneermeel en er komt een mengeling van kruiden i.p.v. enkel kruidnagel.

De siroop waarvan sprake is het restproduct van de kandijsuikerproductie en wordt in heel wat Vlaams gebak als zoetstof gebruikt. De nabij gelegen havenstad Antwerpen was bekend voor haar suikerproductie, het aangevoerde suikerriet werd er ter plaatse verwerkt tot kandijsuiker, kandijcassonade en kandijsiroop.

In Lier zijn ook nog een aantal oude kleine houten taartvormpjes bewaard gebleven. Voor WOII werd de taartbodem gevormd in deze houten vormpjes. Hiervoor maakte men een deeg met warm water, de vormpjes werden gevuld en men liet het deeg enkele dagen drogen. Dan pas werden de taartbodems uit de vormpjes gehaald en gebakken met de vulling. (zie foto in bijlage 4)

Felix Timmermans, beroemd Vlaams schrijver, nam het Lierse vlaaike op in zijn lofzang "Schoon Lier" uit 1925:

*'En nu Gegroet o Lier! Gegroet Lier van den zoeten Sint Gommarus en der andere heiligen die er leefden; Lier der goede **Liersche vlaaikens**, der ronde bruggen, der hartelijke mannekensbladen en der klaar weerspiegelende waterkens! Gegroet het geloovige Lier der gebeden, Lievevrouwen, beewegen en processies, Lier der klappeien, Lier der siroopstekken, der speculatieventen en der tikkenhanen op een*

stoksken, Lier van Breughel, van Teniers, en der drie dubbelkinnige Jordaenskoppen, Lier van smakelijk bier, en van 't plezier en goeden cier op een plezante manier. Lier van De Braeckelee en Pieter Vermeer, Lier der begijnen, der ommegangen, der worsten en der verkenkoppen en ook der Schapenkoppen. Lier van den schoonen blijden toren. Lier van de radijskens met plattekees en der kermessen! Lier der luidende klokken, zingende torens en eeuwigen beiaard, Lier der vermaarde smoorders, vogelpikmannen, visschers en moedige kegelaars, Lier der vetten en der tooneelspelers en der soupers, der maatschappijs en der Ceciliazangers en der kinderspelen. Gegroet Lier der kasseikens, der vesten, der heide, der duivenmelkers, der vasters, kwezels, uit gebrek van ezels! Gegroet Lier der oude gevels, kerkskens, kloosters en borduressen, der koekebakken en den schoonen kant, der oude liedekens, der houtsnijplaten en rijmdichten, nieuwjaarsbrieven, der 3 Koningen die om ter slechtste zingen. Gegroet Lier van Rubens, van Cornelis De Bie, Tony en David Jan Baptist, en menig anderen poët en artist, zoo van de besten, als die in nesten! Vlaamsch Lier, de Vlaamschte stad van Vlaanderen! Gegroet!....'

6.2 Faam van het Liers Vlaaike

Een van de best bewaarde tradities vinden we in de stad Lier. Het Liers vlaaike werd dan ook opgenomen in tal van oude en recentere publicaties rond streekgebonden producten. Enkele voorbeelden: in het boek "De Zoete Provincie; Ambachtelijke specialiteiten uit Antwerpen" (1998 en 2007) krijgt het Liers vlaaike een plaats als één van de oudste streekgebakjes. (zie bijlage 5) Idem in "Wat folklore in betrekking met de Pasteibakkerij" van A.Vanase (1932), "Guide Gourmand par le Club de la Bonne Auberge sous la présidence de Curnonsky"(1939), "Zwerven door Vlaanderen" van Jan Lambin (1961), "Ippa's Streekgerechtengids voor België" (1995), "Lekker Antwerpen" (1993) en in de "Kleine culinaire encyclopedie" (2009).

In een kwantitatief marktonderzoek van VLAM (Vlaams Centrum voor Agro- en Visserij Marketing vzw) wordt het Lierse vlaaike door 72% van de respondenten als een traditioneel streekproduct beschouwd in de provincie Antwerpen (2003). (zie bijlage 6)

In 1999 werd de Orde van het Liers Vlaaike opgericht om de kwaliteit van de taartjes te blijven garanderen. De Orde waakt echter niet alleen over de kwaliteit maar grijpt ook elke gelegenheid aan om het vlaaike te promoten. Tal van persartikels kunnen dit aantonen. (bijlage 7)

Het Liers vlaaike werd in 2007 erkend als traditioneel Vlaams streekproduct:

<http://www.streekproduct.be/producten/detail.phtml?id=784&start=9®ionID=1>

Het Liers vlaaike wordt het hele jaar rond gebakken en de Lierenaar neemt ze graag mee als geschenk voor iemand van buiten de stad. Het heeft zijn plaats bij de grote en kleine feestelijkheden in de stad en op het stadhuis.

De stad pakt dan ook op haar website graag uit met dit gebakje:

<http://www.toerismelier.be/pages/genieten.php?level1=3> (bijlage 8)

7. Controle-structuur

Nationale dienst bevoegd voor de controles:

Federale Overheidsdienst Economie, KMO, Middenstand en Energie
Directie A, Controles EU Marktordening

8. De etikettering

Het etiket moet de volgende aanduidingen bevatten: "Lierse vlaaike", het communautaire logo (na de registratie) en het hieronder afgebeelde logo van Lierse vlaaike.



9. Nationale eisen

Diegene voortvloeiend uit de nationale en communautaire wetgevingen ter zake.

Lijst van de bijlagen

1. Statuten van de Orde van het Liers Vlaaike
2. Technische fiche Liers vlaaike
3. Fotoreportage van de productie
4. Houten vormpjes
5. Uittreksel uit “Zoete Provincie” 2007
6. VLAM Consumentenonderzoek 2000
7. Oprichting van de Orde
8. Krantenknipsels

Statuten Orde van het Liers Vlaaike

1. BENAMING

De Lierse bakkers, die tevens lid zijn van de Beroepsvereniging en Lierse Vlaaikens vervaardigen, verenigen zich in een raad onder de naam: ORDE VAN HET LIERS VLAAIKE.

Het secretariaat van de Orde is gevestigd te Lier, met name ten Stadhuize.

2. DOEL

De Orde van het Liers Vlaaike stelt zich tot doel de productkwaliteit te bewaken en de eenvormigheid van het recept zo correct mogelijk te laten naleven. De Orde zal tevens zeer

nauw samenwerken met de stad Lier met als doel: het Liers Vlaaike te promoten.

Een tweede doelstelling van de Orde is de ambachtelijke en traditionele bereiding van dit

Lierse streekgerecht te vrijwaren.

3. LEDEN

Iedere Lierse bakker, lid van de Koninklijke Lierse Bakkersbond en zodoende ook van de

Syndicale Unie, kan opgenomen worden in de Orde indien zijn product voldoet aan de receptuur, de grootte van 6 cm niet overschrijdt en een traditioneel uitzicht heeft.

4. VERGADERINGEN

De Algemene Vergadering is samengesteld uit de leden en de bestuursleden van de Orde. Zij

kan samengeroepen worden door het bestuur en wordt voorgezeten door de Voorzitter van

het bestuur.

De Algemene Vergadering wordt minstens éénmaal per jaar samengeroepen door de Voorzitter.

Ieder ordelid heeft het recht een punt op de dagorde van de vergadering te plaatsen.

Alle Ordeleden hebben een gelijk stemrecht. De beslissingen worden genomen bij een gewone meerderheid van stemmen. Bij gelijkheid van stemmen is deze van de voorzitter beslissend.

De Ordevergadering is geldig samengesteld welke ook het aantal aanwezigen of vertegenwoordigde leden is, mits een schriftelijke oproeping tien dagen vooraf.

De beslissingen van de vergaderingen worden genoteerd in een register. De verslagen worden

door de Voorzitter en de Secretaris getekend. Dit register wordt bewaard op het secretariaat,

nl. het Stadhuis, waar - na afspraak - alle leden er inzage in hebben.

5. DAGELIJKS BESTUUR

Het dagelijks bestuur van de Orde bestaat uit een voorzitter, een secretaris, een penningmeester en vier raadsleden.

Bij deze raadsleden zijn steeds opgenomen de Schepen van Lokale Economie, de Schepen

van Toerisme, een personeelslid-secretaris van de stad Lier en een afgevaardigde van de gidsenkring Argus Lier.

Deze raadsleden kunnen tevens een functie uitoefenen binnen het bestuur.

Het dagelijks bestuur is bevoegd voor alle handelingen en daden van het beheer, in de ruimste zin.

De duur van een bestuursmandaat van de bakkers is onbeperkt. De overigen blijven bestuurslid zolang ze de functie uitoefenen waardoor ze bestuurslid werden. Bij vacature wordt in vervanging beslist door het dagelijks bestuur volgens de statuten.

Het dagelijks bestuur beraadslaagt geldig indien minstens 4 leden aanwezig zijn. De beslissingen worden getroffen bij gewone meerderheid.

Het dagelijks bestuur vergadert minstens viermaal per jaar.

6. SANCTIONERING

De Orde verzamelt de eventuele klachten zowel over de kwaliteit van de Lierse vlaaikjes als over de verkoop ervan en geeft deze door aan het bevoegd controleorgaan.

7. LOCATIE

Het Stadsbestuur stelt een lokaal ter beschikking voor:

- de algemene of ordevergaderingen;
- de vergaderingen van het dagelijks bestuur;
- het secretariaat.

De statuten werden goedgekeurd tijdens de algemene vergadering van 2 maart 2010.

Bijlage 2: Technische fiche LIERS VLAAIKE

1. Omschrijving

Lierse vlaaikies zijn kleine ronde taartjes met een hoogte van circa 3 cm, een diameter van 5 a 6 cm en wegen circa 45gr.

Het taartje bestaat uit een dunne en hoge taartbodem van ongezoete brokkeldeeg.

Deze bodem wordt gevuld met een donkere brij op basis van paneermeel, lichte kandijsiroop, melk, en vierkruiden.

2. Ingrediënten

Water, boter, bloem, paneermeel, lichte kandijsiroop, melk en vierkruiden.

3. Kenmerken

Na het bakken kleurt de bodem lichtbruin, de vulling bakt donkerbruin en staat mooi bol. De bodem is vrij krokant, de vulling blijft smeuïg en ruikt kruidig.

4. Bewaar en opslag

Droog en op kamertemperatuur bewaren.

5. Verpakking

Individueel of in rolletjes van 10 stuks verpakt.

6. GMO-status

GMO-vrij product.

7. Allergenen

Melk	+	Eieren	-
Lupine	M	Vis	-
Noten	-	Weekdieren	-
Aardnoten	-	Schaaldieren	-
Soja	+	Gluten	+
Mosterd	-	Sesamzaad	-
Selder	-	Sulfiet	-

Werkwijze Liers vlaaike

Fotoreportage

1. kneden van het deeg



2. deeg uitrollen



3. vormpjes fonceren



4. vormpjes afrollen



5. pannetjes op bakplaat



6.vulling bereiden



7. taartjes vullen



8. klaar om te bakken



9. in de oven schuiven



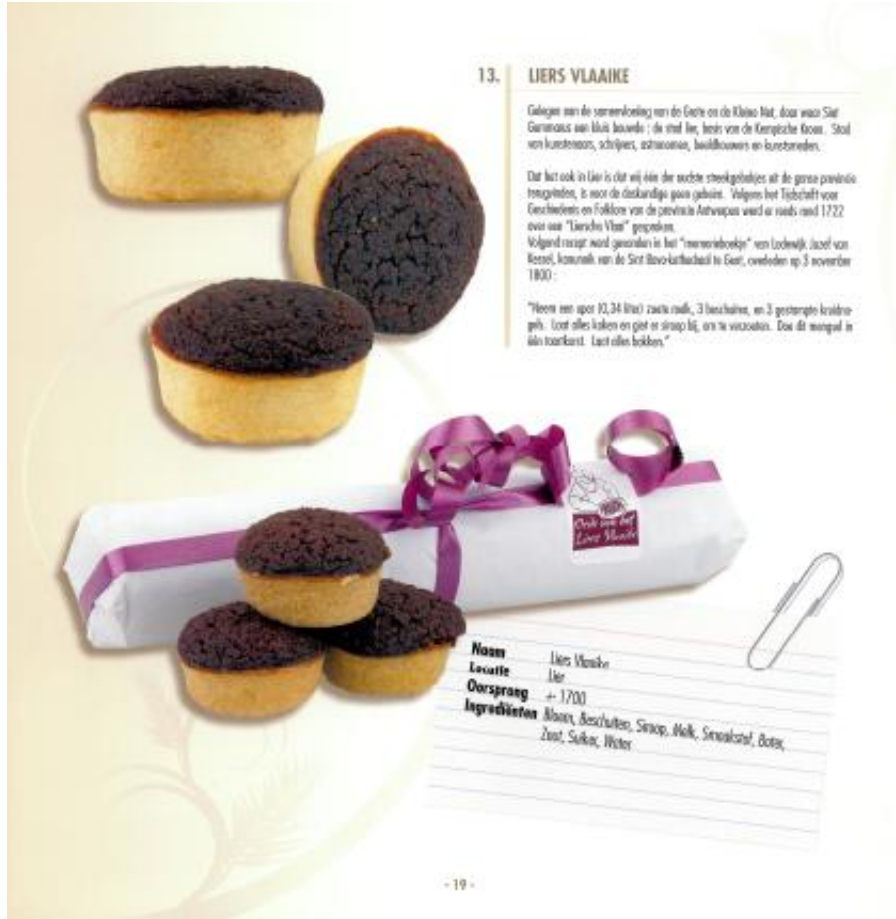
10. gebakken Lierse vlaaikes



Bijlage 4 : Houten vormpje



Bijlage 5: Zoete Provincie



13. LIERS VLAAIKE

Gelegen naar de verovering van de Oost en de Kleine Nat, door waco Slat Garmonous van bluis bouwde; de stad ller, lers van de Kergische loon. Stal van kunstenaars, schrijvers, astronomen, beeldhouwers en kunstbreeders.

Der ller ook in ller is dat wij ller der meeste streekgehelees uit de grote provincie trouwlijken, te meer de clarkdijge gaen geluise. Volgens het Tijdschrift voor Geschiedenis en Folklore van de provincie Antwerpen werd er reeds rond 1772 over een "Liersche Vlaai" gesproken.

Volgend recept werd gevonden in het "memorandum" van Lodewijk Jozef van Kessel, koninklijk van de Sint-Bavo-kathedraal te Oost, overleden op 3 november 1800:

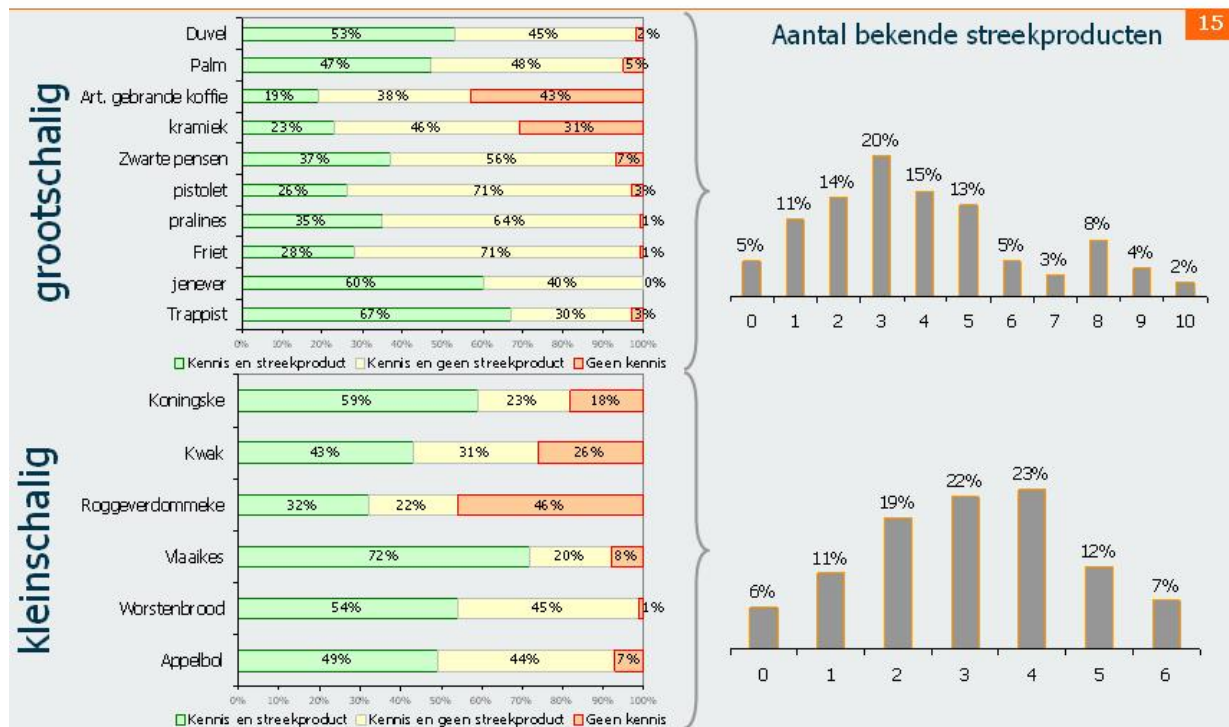
"Neem een spot 10,34 liter) zachte rook, 3 beschuiten, en 3 gestroopte kruiden-
gels. Laat alles koken en giet er siroop bij, om te verzoeten. Doe dit mengsel in
een taartkast. Laat alles bakken."

Naam Liers Vlaaike
Locatie Lier
Oorsprong + 1700
Ingrediënten Almon, beschuiten, siroop, melk, smeltstof, boter,
Zout, Suiker, Water

- 19 -

Bijlage 6: Consumentenonderzoek 2000

2.a. Bekendheid streekproducten in Antwerpen



Elf bakkers moeten waken over kwaliteit stadsgebakje

Stad richt Orde van de Lierse Vlaai op

• LIER

«Het zal niet meer gebeuren dat we op het vakantiesalon in Brussel met rode kaken staan omdat we Lierse Vlaaiens aanbieden die van bedenkelijke kwaliteit zijn. Om onze kleine stadsambassadeur te beschermen en de kwaliteit te garanderen, hebben we de Orde van de Lierse Vlaai opgericht», vertelt burgemeester Jan Hendrickx.

BERTIE WARSON

Elf bakkers uit Lier zetelen mee in de Orde. Zij moeten erover waken dat alle Vlaaiens volgens hetzelfde, hoogstaande recept gebakken worden. «Een Lierse Vlaaike moet tegen 21 frank per stuk verkocht worden. Als het minder kost, is het geen echt», aldus voorzitter van de Orde Johan Hendrickx. «Later gaan we zorgen voor een speciaal beschermingslabel, dat toegekend zal worden aan de bakkers die de echte Vlaaiens maken.» De Lierse Vlaaiens hebben altijd een belangrijke rol gespeeld in Johans leven. «In

1961, ik was toen vijf jaar, mocht ik onze gebakjes aanbieden aan Koning Boudewijn. En later heb ik in alle grote stoeten de Lierse Vlaai mogen meedragen. In 1990 was het dan de beurt aan mijn kinderen. Als bakkertjes verkleed lieten ze Albert en Paola, toen nog prins en prinses, proeven van onze lekkernij.»

Hofleverancier

De Orde van de Lierse Vlaai... Het lijkt nogal vergezocht, zoveel drukte om een taartje, maar niet voor de Lierenaars zelf. De Vlaaiens zijn dé trots van de stad, al meer dan honderd jaar. In 1890, toen koning Leopold II

en koningin Maria-Hendrika naar de Sint-Gummarusfeesten kwamen, overhandigde het dochtertje van bakker Van den Eynde het koningspaar enkele Lierse Vlaaiens. De koningin vond ze zo lekker, dat ze het recept wilde hebben. Grote consternatie... «Dat zal niet gaan», durfde de bakker protesteren. «Want dat is een geheim van het huis.» Enkele weken later mocht bakker Van den Eynde een koninklijk wapen boven zijn winkeldeur in de Antwerpsestraat hangen: «Leverancier van het Hof».

Het heeft er tot in 1929 gehangen en de oudere Lierenaars vertellen het verhaal nog altijd met trots, alsof ze er zelf bij geweest zijn. Ook Felix Timmermans roemde het gebakje in zijn boeken.

Ruzie

Rond de beroemde Vlaaiens bestaan ook enkele zegswijzen, die enkel in de omgeving van de Pallieterstad gebruikt worden. Als een man ruzie heeft met zijn vrouw en niet meer tegen haar spreekt, zegt zij: *Hij is om Lierse Vlaaiens.* En als de zaak weer is bijgelegd, heeft hij *Lierse Vlaaiens meegebracht...*



Burgemeester Jan Hendrickx en ere-burgemeester Vanhoutte kregen Lierse Vlaaiens overhandigd.

Orde van het Lierse Vlaaike

Om te waken over de kwaliteit van het Lierse Vlaaike en in alle omstandigheden een hoogstaand product af te leveren, werd in het Lierse stadhuis de Orde van het Lierse Vlaaike boven de doopvont gehouden. Voorzitter is bakker Johan Hendrickx, secretaris Bob Theeuwes, verantwoordelijke van de dienst toerisme.

Het Lierse Vlaaike is nog steeds het voornaamste exportproduct van de Pallieterstad. Het recept is het geheim van elke bakker. Het Lierse Vlaaike heeft een unieke vorm en smaak. Het is een hard schoteltje van brooddeeg, dat wordt gevuld met een



De Orde van het Lierse Vlaaike waakt voortaan over de kwaliteit.

mengsel van brood, honing en siroop. Het mag evenwel niet blootgesteld worden aan de zon, want dan verdroogt het, wordt het onsmakelijk en hard als beton. Legendarisch zijn de verhalen van Sooske Van der Musschen en van bakker Van den Eynde, die Leopold II een Vlaaike aanboden maar het recept als een geheim van het huis bewaarden.

In de Sint-Gummarusstoet van 1965 prijkte hij op de wagen van de bakkers, om volop vlaaiens met pruimenspijs te vullen. Naar zijn zeggen werd tussen 1965 en 1990 vooral gepraat over de vorm van de verpakking: nu eens een rolletje, dan weer een doosje. In 1990 scheelde het geen haar, of er werden geen vlaaiens meegedragen in de grootste Lierse stoet. Toch mochten uiteindelijk Albert en Paola op de eretribune meeproeven van de lekkernij.

Herman De Belder

Orde waakt over kwaliteit Liers vlaaike

Lier

Gerit Brabants

Wie in Lier een echt ambachtelijk Liers vlaaike wil, kan voortaan bij de Orde van het Lierse Vlaaike terecht. Dit nieuwe verbond werd op Sint-Michiël, de dag van de bakkers, boven de doopvont gehouden.

De leden van deze orde moeten met hetzelfde basisrecept werken en dezelfde verkoopprijs handhaven. Bovendien willen ze in de toekomst het vlaaike nog meer promoten als visitekaartje van de stad Lier.

"Ik ben geboren met een Lierse vlaai in mijn maag", stelde initiatiefnemer en voorzitter Johan Hendrickx tijdens de voorstelling in het stadhuis. "In 1961, toen ik vijf jaar oud was, had ik de eer een pakje Lierse vlaaike aan koning Boudewijn aan te bieden. Toen hij mijn naam vroeg, luidde het antwoord: 'Dat staat op het pakje, meneer!'."



Voorzitter Johan Hendrickx en bakker Filip Mariën bekronen de oprichting van de Orde met heerlijke Lierse vlaaike.

(Foto Marc Aerts)

Het idee voor het invoeren van een soort kwaliteitslabel voor de Lierse vlaaike is volgens burgemeester Jan Hendrickx tijdens het vakantiesalon ontstaan. Toerisme Lier ver-

koopt daar stevast vlaaike, maar de kwaliteit was soms echt bedroevend.

"Omdat de stad aandrang op een betere kwaliteit - het vlaaike dient immers als promotie-

middel - groeide bij ons het idee voor deze orde. Ik heb er uiteindelijk drie jaar aan gewerkt", vertelt Johan Hendrickx.

Elf bakkers zijn lid van de orde. Naast Johan Hendrickx zelf zijn dit Georges Leysen, Bert Kesselaers, bakkerij Tiji, Gunther Siebens, bakkerij Verelst, Jean-Pierre Steenackers, Louis Slegckx, Paul De Vocht, Jos Verelst en Jan Ceulemans. Zij houden zich in de toekomst aan hetzelfde basisrecept en de prijs van 210 frank voor een rolletje van tien stuks.

Docent patisserie Marc De Backer diste voor de officiële voorstelling enkele anekdotes rond het Lierse vlaaike op. Zo vertelde hij het verhaal uit Felix Timmermans *Keersken in de lanteern* waarin Sooike van der Musschen aan Leopold II een Liers vlaaike aanbood. Op de vraag naar het recept antwoordde de bakker dat dit het geheim van het huis was. "Wees gerust", zei de koning. "Ik zal u geen concurrentie aandoen".

BIJLAGE 8

Nederlands
Français
English
Deutsch



TOERISME LIER

■ Home

■ Ontdekken

■ Beleven

■ Genieten

■ Streekspecialiteiten

Caves

De Liter van Pallieter

Liers Kerstbier

Liers vlaaike

Sint-Gummarus

StoryCook

Eten en drinken

Overnachten

Markten

Shoppen

- Groepsuitjes
- Praktisch

■ nieuwsbrief

Blijf op de hoogte

Abonneer je nu



Heraanleg Grote Markt

Volg de werken
op de voet



■ LIER OP TV



Bekijk de reportages.



FOLLOW ME ON **twitter**

Liers vlaaike



kwaliteit van het product.

In 2007 erkent het **VLAM** het Liers vlaaike officieel als **streekproduct**.

Hoe wordt het Liers vlaaike gemaakt?

Bekijk het **filmpje**

Felix Timmermans vertelt in zijn "Keersken in de lantaarn" een verhaaltje over het **Liers vlaaike**.

Bakker Sooike van der Musschen neemt deel aan een nijverheidstentoonstelling die ook Koning Leopold II bezoekt. De exposanten moeten op de achtergrond blijven, maar tijdens de rondleiding presenteert Sooike de vorst toch een **Liers vlaaike**. De koning proeft het met veel smaak en vraagt wat de ingrediënten zijn. Daarop antwoordt Sooike dat het recept geheim is. De koning repliceert: "Wees gerust, ik zal u geen concurrentie aandoen." Enkele weken later hangt het koninklijk wapen boven de deur van zijn bakkerij met als onderschrift "Fournisseur de la Cour".

Zoals vaak bij een vertelling van de Fé steunt het verhaal op een grond van waarheid, gekruid met een vleugje fantasie.

- Het Liers vlaaike, een echte lekkernij -

Het **Liers vlaaike** is een kruidig gebakje op basis van kandijstroop en vierkruiden. Het bestaat al heel lang, het is meer dan 300 jaar oud, een van de oudste streekgebakjes uit de provincie Antwerpen.

In 1999 wordt de "**Orde van het Liers vlaaike**" opgericht, die toekijkt op de



De acht **bakkers** aangesloten bij de **Orde van het Liers vlaaike** zijn:

- Hendrickx, Antwerpsestraat 130
- Ceulemans, Lisperstraat 268
- Leysen, Mechelsestraat 41 en Paul Krugerstraat 51
- Siebens-Vrancx, Berlaerij 100
- Kesselaers, Lisperstraat 118
- Steenackers, Antwerpsesteenweg 150
- Sleetcx, Leopoldplein 11
- Verbeeck, Lispersteenweg 240



Wat te doen in Lier

Zoekterm

Wat

Kies een rubriek

Wanneer

Kies een periode

ZOEK

POWERED BY CULTUURNET
VLAANDEREN

■ het weer in Lier

Dinsdag 17 januari

Koningshooikt

min max

-4° 4°



Volledig weerbericht ?

www.meteobelgie.be

Startpagina

Contact

Sitemap

Gebruikersvoorwaarden

RSS Feeds

--- Copyright Toerisme Lier 2012 - 2013 ---