



### Die Kunst des Vlaai-Backens

In allen Dörfern stand beinahe bei jedem Bauernhof ein Backhaus, 't bakhoes oder bakkes genannt. Weil der Bauernhof ein Strohdach hatte, lag das Backhaus etwas abseits auf dem Hofland, weil beim Befeuern des Ofens mit Schanzen aus dem Schornstein Funken flogen.

Für die Brotmenge, die man verbrauchte, befeuerte man den Ofen alle zwei bis drei Wochen. Meistens war das freitags. Am Donnerstagabend begann man mit den Vorbereitungen: Der Ofen wurde gereinigt und das Backmehl vorbereitet. In der Mühle mahlte man dafür 20 kg Weizen-Mehl. Dann konnte das Backen beginnen. In der Mitte des Backtrogs mischte man Mehl, warme Milch, etwas Salz, Zucker und Hefe. Waren Eier zu teuer, mischte man Safran unter den Teig, um ihn gelb zu färben.

Wenn der Teig durch die Hefe genügend aufgegangen war, wurde er in Stücke geteilt. Diese rollte man mit der vlarol – Backrolle - aus und legte sie anschließend auf die vlaplate - Fladen-Bleche. Jedes Fladen-Blech wurde zuvor eingefettet und mit Mehl bestäubt. Mit einer Gabel stach man Löcher in den Teig, Dadurch konnte die Luft entweichen, die sich beim Backen entwickelte. Deshalb warf der Fladen-Boden keine Blasen.

Inzwischen war auch die Füllung gekocht, das waren Äpfel, Birnen mit Zimt, Stachelbeeren Himbeeren, Kirschen und, nicht zu vergessen, Reis. Die Füllung füllte man auf den Teigboden. Bei einem toeslag - Zuschlag - bedeckte man die Füllung noch mit einem dünn ausgerollten Teigdeckel. Beim gruëmelevlaai (= kruimelvlaai) – Streusel/Krümel-Fladen – streute man Streusel auf die Füllung. Diese machte man aus Mehl, Butter und Zucker.

Mit etwas Stroh entzündete man die Schanzen. Die Zweige der Schanzen kamen von den Obstbäumen oder aus dem Wald. Der Ofen musste etwa 250 Grad heiß werden. Mit einem Eisenrechen schob man die brennenden Schanzen so zurecht, dass man im Ofen eine gleichmäßige

Übersetzung von: A-MANI AUTORENTEAM, MAAS-NIEDERRHEIN Gabriele Windeln

Hitze erhielt. Man hatte keine Thermometer und sah an der Weißfärbung des Gewölbes, oder man prüfte durch Anfühlen, ob die Temperatur gut war.

Zum Abkühlen legte man die *vlaaien* auf Holzbrettern in die Wiese und danach wurden sie in den Keller gebracht.

Der leckerste *vlaai* hat einen dünnen Boden und eine reichliche Füllung. *Vlaaien* isst man aus der Hand. Man nimmt die Kruste zwischen Daumen und Zeigefinger, der Mittelfinger liegt unter dem *vlaai*-Stück. Man isst von der Spitze in Richtung Kruste.

Damit hat der *vlaai*, der mit so viel Kunst und Sorgfalt gemacht wurde, sein leckeres Ende gefunden.

Aber nicht traurig sein. Bei *Nonke Buusje* wird jede Woche neuer gebacken.

Quelle: <https://www.zo-nws.nl/video-limburgse-vlaai-moet-europees-streekproduct-worden>