

Tachtig kilo spijs voor echte Limburgse vlaekes

In Weert in Limburg staat een grote bakkerij met aangrenzende bakkerswinkel. Op de gevel staat: Bakkerij Korsten. Daaronder met grote letters: De vlaaibakker van Weert. Een beschermde naam en een begrip in de regio en zelfs ver daarbuiten.



Vlaai op het perron

Tijdens het gesprek met Mat senior, Mat junior en Lilian blijkt dat de benaming 'Echte Weerter Vlaai' al voor 1900 gebruikt werd. Ene Maria Hubertina Hendrix, door iedereen Antje van de Statie genoemd, verkocht zo rond het begin van de twintigste eeuw op het perron van Weert kleine handzame vlaaitjes aan de reizigers. Ze verwelkomde de reizigers met de roep: 'Weerter vlaekes! Weerter vlaekes!' Zowel Antje als haar vlaai werden een begrip in Weert en omstreken. In Weert kan men nóg niet om Antje heen, want op het Stationsplein huist sinds 2015 een prachtig Brasserie-Hotel dat de naam Antje van de Statie draagt. Er staat daar ook een standbeeld van Antje.

Eerste winkel

Kort nadat Antje stopte met vlaaitjes verkopen, opende Mathieu Korsten in 1932 zijn eerste bakkerswinkel. Inmiddels zijn er maar liefst acht winkels: zes in Weert, een in Nederweert en een in Budel-Schoot. Mattie en Lilian Korsten vormen de directie van het omvangrijke bakkersbedrijf. Hun vader, Mat senior (78), helpt nog dagelijks mee in de bakkerij. Hij is altijd om zes uur wakker en rijdt om zeven uur richting bakkerij. 'Ik spring overal bij, want er is veel te doen.' Bovendien heeft hij twee bijzondere taken: elke maandagochtend bakt hij roggebrood en op zaterdagochtend maakt hij 80 kilo spijs (vlaai-vulling).

Hoe het begon ...

Mat senior: 'Toen ik nog een jongetje was, at iedereen op vrijdag vis. Mijn vader ging met een emmer haring in een karretje langs de deuren. Brood kocht hij in bij bakker Bocken. Toen die stopte met de bakkerij, nam mijn vader deze over.' Lachend: 'Tot mijn zevende à achtste jaar zat ik in de box. Ik kon er niet uit, want mijn ouders hadden het te druk. Toen ik veertien jaar was, hielp ik al mee in de bakkerij. Mijn vader bracht het brood rond met paard-en-wagen. Hij had twee paarden en die wisselde hij dan af. Als hij 's middags terugkwam, was het eer-



Foto boven: Antje van de Statie verkocht 'vlaekes' op het station in Weert.

Foto links: Mat Korsten sr. bezig met handwerk, vanwege een defecte machine.

ste paard total loss. Het paard kon niet meer vooruit, maar mijn vader wel! Na paard-en-wagen ging hij rond 1950 over op de motorbakfiets. Daar reed hij hard mee en het ding maakte ook heel veel herrie. Mijn moeder hoorde hem al van ver aankomen, ze ging dan naar buiten en zei tegen de buren: 'Ga maar aan de kant, want Thieu komt eraan!' Thieu van Paakske werd hij genoemd. Ik moest al van jongs af aan mee brood bezorgen bij de mensen. Soms betaalden ze niet, maar dan schreef ik het 'achter op de lat' (in een boekje, AH). Mat junior: 'Met die boekjes werken we nog, mensen kunnen bij ons nog steeds later betalen.'

Geheim van de bakker

Elke maandagochtend bakt Mat senior zelf nog roggebrood. En niet weinig! Per week verlaten wel 600 pakjes roggebrood (tien verschillende soorten) de bakkerij. De ingrediënten weet Mat senior uit zijn hoofd: 50 kilo roggemeel, 50 kilo witte bloem, 2 kilo zout, 50 liter water en 2 kilo gist. Dat is niet alles, want Mat voegt altijd twee geheime ingrediënten toe. Welke dat zijn, dat is zijn zorgvuldig bewaarde geheim. De ingrediënten geven het roggebrood zijn speciale smaak.

Het brood wordt gebakken met de roggebroodmachine in de kelder van de bakkerij.

'Die kocht mijn vader toen ik 16 jaar oud was en hij werkt nog steeds.'

Eigen vulling

Elke zaterdagochtend is gereserveerd voor het maken van maar liefst 80 kilo spijs (vlaai-vulling). Mat senior vertelt dat spijsvla (vlaai) maken vroeger echt traditie was tijdens de Weerter kermis en feestdagen. 'Mensen brachten op die dagen zelf de spijsvulling in een ketel of weckglas. Het fruit kwam bij de mensen uit de tuin. Mijn vader had een kersenboom. 's Zomers werden wij als kinderen de tuin ingestuurd, want er mocht geen kers



Vlaai, vlaai en nog eens vlaai.

verloren gaan. In die tijd zorgde de bakker voor het deeg en de mensen voor de vulling. Niet iedereen had goede vulling, hoor. Bij sommigen was het net water! De mensen hadden de vlaai graag zo: "Dun van leer (bodem) en dik van smeer (vulling)", maar dat was niet altijd makkelijk met die dunne spies (vulling). We schreven de naam van de brengrer op een kartonnetje, bijvoorbeeld 'Jansen'. Er waren best veel Jansens, dus dat zorgde weleens voor problemen. Later gingen we over op nummers. Na het vlaai maken zetten we de pannetjes en weckflessen buiten. Dan kwamen de wespen ... Op maandag en dinsdag waren we gesloten en als de mensen dan op woensdag hun pannetje ophaalden, hadden de wespen hun werk gedaan en was alles netjes schoon.'

Tientallen soorten

Het aantal bakkerijen dat zelf bakte in Weert, daalde in de loop van zo'n 25 jaar van 42 naar 3. Bakte men in de vroegere bakkerijen enkel wit en bruin brood en roggebrood, nu bestaat het assortiment uit wel 64 soorten brood. Inmiddels levert bakkerij Korsten ook wel vijftig soorten vlaai. Mat senior: 'Onze

vlaai gaat door heel Nederland, tot speciaalzaken in Apeldoorn toe. Inmiddels staan we ook bekend om onze worstenbroodjes. We bakken er 10.000 per keer en leveren ze één keer in de maand aan een groot deel van de Bufkes broodjeszaken.'

Mat senior is een tevreden man en zegt: 'Ik heb superkinderen die zich enorm inzetten voor de zaak. Maar', geeft hij eerlijk toe, 'het is wel zwaar, en keihard werken met een bakkerij en zo veel winkels.'



Voorgevel Bakkerij Korsten anno 2017.

Recept voor

Limburgse vlaai

van bakker Korsten



Verse vlaaivulling

Ingrediënten:

20 g aardappelzetmeel
800 g aardbeien
200 g water
60 g suiker

Verder nodig:

pan
pot voor vlaaivulling

Ingrediënten:

(voor één vlaai)

Deeg:

500 g bloem
10 g zout
50 g verse gist
40 g boter
25 g basterdsuiker
225 g water

Vulling:

2 potjes vlaaivulling of 800 g zelfgemaakte vulling (zie het recept hiernaast)

Verder nodig:

vlaaipan of vlaaivorm
vlaaistans
(beide te koop bij www.bouwhuis.com)

Werkwijze:

- Zet de vulling klaar.
- Meng de gist met het water.
- Meng het water-gistmengsel met de overige grondstoffen en voeg het zout als laatste toe.
- Draai een soepel deeg.
- Laat het 30 minuten rijzen.
- Verdeel het deeg in twee stukken van elk 350 gram (een voor de bodem en een voor het raster).
- Bestrooi de bodem van de vlaaipan met paneermeel.
- Bedek de vlaaipan met het ene deel van het deeg.

Werkwijze:

- Vul met de vulling.
- Rol het stuk deeg dat over is gelijkmatig uit.
- Doe de twee delen van de vlaaistans in elkaar, bestuif met bloem en leg de deegplak erop. Duw op de vlaaistans en de ruitjes vallen eruit.
- Leg het deegraster op de vulling en bestrijk het met een mengsel van melk en een beetje suiker; dit zorgt voor een mooie glanslaag.
- Bak de vlaai in 30 minuten af op 175 °C.
- Doe de aardbeien in stukjes in een pan.
- Doe hier 170 gram water en de suiker bij.
- Breng het mengsel op middelhoog vuur aan de kook.
- Kook het 5 minuten tot de aardbeien zacht zijn.
- Los het aardappelzetmeel op in 30 gram water.
- Voeg het toe aan het aardbeienmengsel en roer tot dit ingedikt is.
- Doe de vulling in een schone pot en laat deze afkoelen

Recept voor

Roggebrood

van bakker Korsten

Ingrediënten:

(voor 1 roggebrood)

- 400 g roggemeel
- 300 g volkorenmeel
- 300 g bloem
- 18 g zout
- 20 g gist
- 20 g broodcrème (kan evt. gemist worden als je 'rijk' meel van de molen koopt)
- 15 g appelstroop
- 550 g water (50 °C)
- 2 keer geheim ingrediënt van Mat Korsten (het brood smaakt volgens de dochter van Mat ook prima zonder de geheime ingrediënten)

Verder nodig:
(brood)vorm

Roggebrood uit het zuiden is heel anders dan roggebrood uit het noorden. Het zuidelijke is lichter van kleur, minder zoet en heeft een hardere korst.

Werkwijze:

- Week het roggemeel 2 uur in het warme water (50 °C) (inclusief 1 geheim ingrediënt).
- Doe de overige ingrediënten erbij (plus het tweede geheime ingrediënt) en kneed 7 minuten tot een soepel deeg (van 27 °C).
- Laat het deeg 40 minuten rijzen onder een schone theedoek.
- Maak het deeg op maat en doe het in de vorm. (Zie opmaken van brood achter in het boek.)
- Laat het deeg nog 90 minuten rijzen.
- Verwarm de oven voor op 200 °C.
- Schuif de bakplaat onder in de oven en vul deze met kokend water.
- Bestrijk het brood met water.
- Zet de vorm op een rooster in het midden van de oven.



Tip

- Bak het brood af in 35-45 minuten. Controleer na 35 minuten de temperatuur midden in het brood. Als deze 95 °C is, is het brood gaar.
- Wacht met snijden tot het brood is afgekoeld.

Lekker met bijvoorbeeld appelstroop! (Zie bakker Van Heeswijk voor een recept om zelf appelstroop te maken.)