



GERAARDSBERGSE MATTENTAARTEN BAKKEN

De befaamde Geraardsbergse mattentaart is genoemd naar het voornaamste ingrediënt, de 'matten' -oftewel rauwe, gestremde en uitgelekte koemelk.

Het taartje heeft een eeuwenlange geschiedenis.

Alle geheimen worden uit de doeken gedaan op de website [Mattentaart - Visit Geraardsbergen](#). Hier verneem je dat er al in een 13de-eeuws troubadourlied sprake was van 'matten', dat het eerste recept van de mattentaart werd gevonden in een 16^{de}-eeuws kookboek en dat het Geraardsbergse O.L. Vrouwospitaal er toen al aankocht. Tegen het einde van de 19^{de} eeuw begon het thuis- en op de hoeve bakken te verschuiven naar de bakkers. De toegenomen welvaart heeft ervoor gezorgd dat men nu niet langer tijd spendeert aan het zelf bakken van de mattentaart.

Vandaag zit de mattentaart nog altijd ingebakken in de eetcultuur van de Geraardsbergenaars.

Het gebakje wordt opgediend bij elke kermis, verjaardag of feest en hoort ook bij de rouwtafel. Zowel oud als jong blijven van dit taartje houden, het liefst vervaardigd volgens het traditionele recept, dat weinig is veranderd over de tijd. Er wordt wel eens geëxperimenteerd met andere ingrediënten, zoals bv salie of andere specerijen, maar na 'dit avontuur' kopen de mensen toch weer liever het oude bekende.

Het bakken van de perfecte Geraardsbergse mattentaart vergt lange ervaring en is arbeidsintensief.

Het hele bakproces duurt minstens 4 uur voor een bladerdeegrol van 10 kg.

De structuur en het vetgehalte van de matten varieert volgens het seizoen. In de zomer grazen de koeien op de wei. In de winter krijgen ze andere kost. Dit heeft een impact op de rauwe melk. In functie van de door lokale boeren aangeleverde matten gebruikt de bakker meer of minder eieren en suiker en gaat hij het deeg langer of minder lang laten draaien. Een leerling moet het gevoel met de matten krijgen. Daar heeft hij op zijn minst 1 vol jaar voor nodig, om melk uit 2 seizoenen te verwerken.

De bakker begint met het uitrollen van 10 kg-vellen bladerdeeg.

Bladerdeeg krijg je door telkens een laag roomboter op een laag deeg aan te brengen, het vervolgens te vouwen, uit te rollen en te koelen. Deze handeling herhaalt de Geraardsbergse bakker 2 à 3 keer. Tijdens het bakproces smelten de laagjes roomboter in het deeg en verdampt het water uit de roomboter, wat luchtophoppingen tussen de deeglagen veroorzaakt. Aangezien de vulling van de mattentaart ook gaat rijzen, geeft de bakker voorkeur aan deeg met minder laagjes om de volle smaakaandacht aan de vulling te gunnen.

Na 1 uur rusten wordt het bladerdeeg handmatig in de vormpjes ingeklopt, 2 à 3 keer per taartje. Dit noemt men 'fonseren'. Het bladerdeeg mag niet kapot geklopt worden of anders gaat het deeg open tijdens het bakken.

Om de vulling te vervaardigen worden eerst de matten fijngemalen, die nadien met het eigeel en de suiker worden gemengd. Men telt 100 eieren per beslag van 10 kg, die de leerling in minder dan 10 minuten moet leren scheiden met de hand. Het eiwit wordt handmatig geklopt en onder de brij gemengd.

De taartvormpjes worden manueel met de spuitzak gevuld.

De bakker rolt een laag bladerdeeg over de vormpjes, rijpt het bovenste en onderste deeg samen en brengt een 'knip' aan in de bovenlaag. Deze knip is noodzakelijk om bij het bakken de stoom uit het vocht van het deeg en van de eieren te laten ontsnappen.

Na 1 uur rusten in de koelkast gaan de vormpjes de stenenvloerenoven in, op een temperatuur van 210 à 220 °C, gedurende een 30tal minuten. De matten moeten smeug blijven.

De mattentaart is mijn trots. Mijn echtgenote en ik hebben ze op onze voorarm laten tatoeëren.

Sinds 1999 ben ik meester-knape in het Broederschap van de Geraardsbergse mattentaart.

Ik bakte mijn eerste mattentaart op 15-jarige leeftijd. Tevredenheid van de klant is mijn grootste drijfveer. En ik geef mijn passie graag door aan mijn leerlingen, vanaf de eerste dag. Jonge mensen gaan vandaag voor wat ze graag doen. Elke nieuwe leer begin ik door aan de nieuwelingen te vragen naar hun favoriete ingrediënten voor een taart. Ze mogen een lijstje opmaken. Samen gaan we nadenken hoe we hiermee de beste taart kunnen maken. We bakken ze en zetten ze te koop in de toog van de winkel, met de naam van de leerling erbij, bv. 'de Niels taart'. Raad eens wie het gebak gaat kopen? Meestal de leerling zelf! Voor zijn familie. En raad eens hoe die gaat reageren? Enthousiast natuurlijk! 'Wow, lekker'! Het eerste zaadje voor fierheid op het beroep is geplant.

Ik schat de toekomst voor de Geraardsbergse mattentaart positief in.

Er zullen altijd consumenten zijn die voor kwaliteitsproducten kiezen. Het aantal bakkers gaat misschien verminderen en het aantal mattenboeren ook. Maar degenen die overblijven en die hoogstaande ambachtelijke producten met kwalitatieve ingrediënten aanbieden, zullen wellicht nog meer te doen hebben dan vandaag.

**De befaamde Geraardsbergse mattentaart werd in 2009 erkend als streekproduct met beschermde geografische aanduiding*

**Meer weten over de Geraardsbergse mattentaart? CAG dook in de matten. Lees er [hier](#) meer over.*

Beeld: De mattentaarttatoeage van bakker Johan De Froy en zijn echtgenote-verkoopster Kelly | © De Froy



INZENDER

Johan De Froy
Bakkerij de Vesten



LOCATIE

Vesten 92
9500 Geraardsbergen



THEMA

Eten en drinken
Ambacht, vakmanschap en techniek



TREFWOORD

[#eten](#) [#vakmanschap](#)