



HET MAKEN VAN VOERENSE 'PLATZ'-KOEK



Pieter Neirinckx - Platz-koek net uit de oven

Platz-koek is een typische '*gâteau de voyage*', zoals bijvoorbeeld ook cake of frangipane. Dat zijn koeken die meerdere dagen bewaard kunnen worden en dus ideaal zijn om mee te nemen naar het veld, op zee of op reis.

Op een gegeven moment kregen Stijn Thijs (°1994) en Mélissa Aussems (°1990) van bakkerij Equilibrium een familierecept van een klant voor 'Platz-koek'. Dat recept had de vrouw van haar moeder gekregen, die het wellicht ook zelf had gekregen van iemand. Het is dus goed mogelijk dat het **recept 100 jaar of ouder** is! Een klant van de bakkerij vertelde dat hij vermoedt dat de naam van de koek komt van de 'plaats', de centrale leefruimte in de oude huizen, waar de Leuvense stoof stond en waarin deze koeken van oudsher gebakken werden.

Stijn en Mélissa gingen zelf aan de slag met het recept en **experimenteerden** met verschillende suikers en zoetstoffen, voegden wat extra zout toe (want nu gebruiken ze boter of reuzel in plaats van het vroeger gebruikte, zoutere spekvet) en zo kwamen ze tot de huidige versie van de koek.

Stijn gebruikt een oude kneedmachine voor de bereiding van de Platz-koek, het laatste apparaat dat gekocht werd door Mélissa's grootvader, die vroeger een bakkerij had in Moelingen. Meestal gebeurt de bereiding in grotere hoeveelheden en met modernere machines. Het Platz-koekdeeg moet ongeveer **drie uur rijzen**. De koeken worden **afgewerkt** door ze in te smeren met **boter** (vroeger gebeurde dat meestal met suikerwater), zo blijven ze wat langer houdbaar. Op kamertemperatuur zijn ze een drietal dagen te bewaren, in de frigo tot een week (maar dan kan je ze best eerst even opwarmen).

De koeken zijn een populair gegeven. *'We maken deze koeken enkel op bestelling of op feestdagen, wanneer we doorgaans geen vlaai maken. De niet-bestelde koeken komen in de etalage en zijn vaak snel verkocht. De gebruikelijke maten zijn 24, 18 en 7 cm in diameter. Regelmatig krijgen we van de kerkfabriek ook de vraag om koeken op grote platen te bakken, die ze na de Kerst- of Paasmis versnijden om uit te delen. Ook tijdens de 'Bronk' (Moelingen Kermis) worden ze uitgedeeld. Voor Driekoningen maken we in Moelingen ook elk jaar zo'n 150 koeken, met daarin bonen verstoppt.'*

De vrouw van wie Stijn en Mélissa het recept kregen, bestelt ze ook regelmatig om mee te nemen naar haar moeder. Dat bewijst wel dat de koeken gesmaakt worden!

**Gebaseerd op een interview door Pieter Neirinckx met Stijn Thijs (19 maart 2024).*

**Deze inzending kadert binnen het project Beleving. 100 levende gebruiken en tradities in Limburg. Een initiatief van het Limburgs Volkskundig Genootschap, in samenwerking met ECRU Erfgoed en Erfgoed Haspengouw, Werkplaats immaterieel erfgoed, Openluchtmuseum Bokrijk, Heemkring Vaart, Haspengouw. TV vzw, Academie voor Streekgebonden Gastronomie en AVANSA-Limburg.*



INZENDER

Stijn Thijs
Bakkerij Equilibrium
<http://equilibrium-voeren.be/nl>



LOCATIE

Pley 21-23
3798 's Gravensvoeren



THEMA

Eten en drinken



TREFWOORD

#eten