

WWW.VLAAIHETZELF.NL

Via www.vlaaihetzelf.nl van bakkerij Gommans uit Sevenum kunnen klanten ingrediënten bestellen, waaronder verse streekproducten, om thuis een vlaai te bakken.

„Nee, ik ben niet bang dat mensen voortaan alleen maar zelf vlaaien gaan bakken, zodat wij er minder verkopen.”

Directeur Joep Gommans van bakkerij Gommans

Doe-het-zelf-vlaai

door Peter Heesen

Short aan, recept voor me.
1. Oven voorverwarmen op 180 graden.
2. Deeg in 2 stukken verdelen van 150 gram. Deeg kneden tot dat het zacht is en er 2 mooie ronde bollen van maken.
Vandaag ga ik aardbeinvlaai bakken. Voordat ik in de keuken aan de slag kon gaan, surfte ik naar de nieuwe website vlaaihetzelf.nl van bakkerij Gommans in Sevenum. Ik bestelde voor 3,75 euro het basispakket en kreeg bij de winkel: 2 bakvormen van 18 centimeter; 300 gram vlaaideeg; 80 gram gele roompoeder; 1 spuitzak.

Als u dit stukje leest, is het tevens mogelijk het compleet 'vlaaihetzelf-pakket' te bestellen. Het wordt aan huis bezorgd door Vershuys.com en bevat tevens: 2 bekertjes slagroom 250 ml; 1 bakje verse aardbeien 500 gram. Kosten: 9,95 euro.
Voor mijn proefvlaai krijg ik de slagroom en aardbeien van de bakker. Met het pakket kun je twee vlaaitjes bakken, elk voor vier personen. Joep (32) en Bas (34) Gommans zijn de bedenkers van het concept. Ze zijn overigens wel schatplichtig aan een collega uit Horst, die in 2008 begon met het sturen van vlaaien per post. Waar hij de Limburgse lekkernij in heel Nederland aan de man wil brengen, richten Gommans en Vershuys.com zich juist op de regio

Limburg en Noord-Brabant. Bovendien bezorgen zij de bavaroise niet in de vorm van poeder, maar in de vorm van jam en slagroom. En in het seizoen worden verse streekproducten geleverd: aardbeien van Aardbeienland uit Horst en blauwe bessen van Blue Berrie Hill uit Broekhuizen. Binnenkort wordt daar rabarber van 't Platteland uit Veulen aan toegevoegd. Joep Gommans: „Maar er kan natuurlijk naar hartenlust gevarieerd worden met fruitsoorten”. Om te bewijzen dat vlaaihetzelf.nl zo eenvoudig is als wordt beweerd, sloegen twee verkoopsters uit de winkel aan het bakken met kinderen tussen de vier en tien jaar. Ze maakten drie vlaaien: één met aardbeien, één met blauwe bessen en één met aardbeienbavaroise. „Het ging erg goed”, vertelt Kim van Enckevort (32). „En het was hartstikke gezellig.” De vlaaien werden tijdens het paasontbijt op de basisschool verorberd. Joep Gommans benadrukt dat de bakkerij vooral mikt op kinderen. „Het is meer voor de fun. Leuk voor een kinderfeestje. De kinderen kunnen de vlaai versieren met hagelslag, gekleurde muisjes, vers fruit en snoepjes. Nee, ik ben niet bang dat mensen voortaan alleen maar zelf vlaaien gaan bakken, zodat wij er minder verkopen.” Rijk verwacht hij er evenmin van te worden. „We verkopen alleen een bolletje deeg. Daar maak je geen omzet mee.” De generale repetitie met de kinderen heeft nog vlak vóór de lance-

INNOVATIE



Vlaaihetzelf

Via website www.vlaaihetzelf.nl kunnen mensen ingrediënten en recepten bestellen om thuis zelf een vlaai te maken



Kent u ook een innovatief Limburgs bedrijf of een Limburgse uitvinding? Mail ons dan: economieredactie@mgl.nl

ring van vlaaihetzelf.nl tot uitbreiding van het assortiment geleid. „Ik vroeg welke vlaai ze graag willen maken. Toen riepen ze: chocoladevlaai. Die hadden we niet. We hebben gekeken of Vershuys.com ons kon helpen. Zij verkopen ook cho-

copasta. Dus hebben we een hazelnoot-chocoladevlaai gemaakt.” Mijn eigen vlaai is uit de oven. Dankzij de duidelijke handleiding lijkt het allerminst op een misbaksel. Na stap 13 serveer ik trots mijn gebak. Enig foutje: het deeg was

niet goed verdeeld, zodat die op sommige plaatsen te dun was en gescheurd is. Maar het belangrijkste: de vlaai smaakt heerlijk. Nu mijn kinderen te groot zijn voor een kinderfeestje, is de doe het zelf-vlaai wel leuk om cadeau te geven.