

Maastricht

Provinz Limburg

Die Stadt Maastricht liegt im äußersten Südosten der Niederlande, in der Provinz Limburg. Bekanntgeworden ist die alte Handelsstadt nicht erst durch den EU-Vertrag von Maastricht des Jahres 1993. Als eine der ältesten und schönsten Städte der Niederlande ist sie weit mehr als eine europäische Wegmarke. Und ihr Umland besticht durch zahlreiche Schlösser und sanfte Hügel – ganz anders als im überwiegend flachen Holland. Auch die Menschen legen Wert auf den Unterschied: Wir sind Niederländer, sagen die Limburger, aber keine Holländer. Das hat mit der Geschichte zu tun. Denn als die calvinistischen Geusen im 17. Jahrhundert die spanische Herrschaft abschüttelten, wurde das katholische Limburg den bereits unabhängigen, nördlichen Niederlanden zugeordnet. Das spanische Erbe blieb nicht ohne Spätfolgen für Mentalität und Küche: Die Limburger strotzen vor Lust am Leben und Genießen. Zum Beispiel Frank van Eerd und seine Familie, die im Herzen der uralten Handelsmetropole Maastricht Brot und Limburgse Vlaai backen, einen für die Region typischen Obstfladen, den man unbedingt probieren sollte. Die van Eerds haben mitten im Zentrum von Maastricht eine der ältesten Wassermühlen der Niederlande gepachtet und dort eine Bäckerei eingerichtet. Ob Brot, spanische Pizza oder Kuchen, die van Eerds backen ausschließlich mit Dinkel, was in den Niederlanden ungewöhnlich ist. Aber Frank will noch mehr. Als nächstes will er Sorghum, eine Hirseart, ausprobieren, weil das noch gesünder sein soll. Frank van Eerd hat eine Mission: Er möchte seine Landsleute überzeugen, mehr Wert auf gutes und gesundes Essen zu legen. In Limburg hat der umtriebige Frank bereits viele Mitstreiter gefunden: Bauern, die ihm das richtige Getreide liefern; Obstgärtner, die sich auf ursprüngliche Apfel- und Birnensorten aus Limburg spezialisiert haben; und Brauereibesitzer, die ihm Biertreber für den Sauerteig liefern. Mit diesem Netzwerk aus genußbewußten Freunden will Frank die Niederlande sozusagen vom Süden her aufrollen. (Text: arte)

Limburgse Vlaai

Limburger Obstkuchen nach Bischofsmolener Art

Der Limburgse Vlaai ist der Stolz von Limburg. Ein Obstkuchen, für den man alles verwenden kann, was der Obstgarten so hergibt. Zu den Klassikern gehören der Kirschvlaai und der Aprikosenvlaai, der seinen Ursprung aus der Zeit hat, als Limburg noch spanisch besetzt war. Sehr beliebt sind auch Apfel-, Birnen- und Stachelbeer-Vlaai.

Zutaten für 8 Portionen:

Teig:

250 g Mehl
40 g Butter
15 g Zucker
1 Ei (groß)
25 ml Milch
7 g frische Hefe
5 g Salz

Füllung:

350 g Kirschen (aus dem Glas)
140 g Kartoffelstärke
50 g Zucker (grob, zum Bestreuen)

Garnitur:

1 Ei (klein)
Zucker (grob, zum Bestreuen)

Zubereitung:

Teig:

Die Milch aufwärmen und die Hefe in der lauwarmen (nicht heißen!) Milch auflösen. Aus Mehl, Butter, Ei und Zucker einen Teig kneten. Die Milch mit der Hefe dazugeben und verkneten. Schließlich das Salz hinzufügen.

Den Teig noch etwa 15 min. durchkneten (mit einer Küchenmaschine oder einem Rührstab geht es etwas schneller), so daß er glatt und luftig wird.

Wenn der Teig zu sehr klebt, kann man etwas Mehl hinzugeben, wenn er zu bröselig ist, etwas Milch.

Den Teig an einem warmen Ort unter einem feuchten Küchenhandtuch ½ h lang gehen lassen. In der Zwischenzeit kann die Füllung vorbereitet werden.

Danach den Teig noch einmal durchkneten und dann mit einem Nudelholz ausrollen (ca. 2 mm dick). Den Teig in einer mit Butter eingefetteten Form (Ø 28 cm) auslegen, dabei die Ränder bis ganz nach oben bedecken.

Den übrigen Teig zur Seite legen, er wird für das typische Gitter auf Limburger Vlaai benötigt. Den restlichen Teig nochmals 5 min gehenlassen.

Füllung:

Die Kirschen abgießen und den Saft auffangen. Die Hälfte des Safts erhitzen. Die andere Hälfte mit der Stärke und dem Zucker vermischen. Den warmen (nicht kochenden) Saft dazu geben und mit einem Schneebesen gut verrühren.

Nun alles wieder erhitzen und gut verrühren, sodaß eine glatte Masse entsteht. Vom Herd nehmen, die Kirschen dazugeben und nochmals gut durchrühren.

Die Kirschfüllung ca. 15 min in den Kühlschrank stellen.

Die Füllung auf dem Kuchenboden in der Form verteilen. Den restlichen Teig noch einmal ausrollen, in 3 cm breite Streifen schneiden und als Gitter auf dem Kuchen auslegen.

Garnitur:

Mit Ei bestreichen und nach Belieben mit grobem Zucker bestreuen.

Bei 200 °C im vorgeheizten Ofen 15-20 min backen.

Tip:

- Wenn man Dinkelmehl anstatt Weizenmehl verwendet, bekommt der Vlaai bek einen kräftigeren und vor allem nussigeren Geschmack.

Zubereitungszeit:

75 min