



Bart van Vliet

Marsepeinspecialist met suikervirus



De drukste tijden voor Bart van Vliet, eigenaar van Banketbakkerij Jac. van Vliet & Zonen, ook bekend als De marsepeinspecialist, zijn december en het voorjaar. Van marsepeinen figuurtjes tot de Holland Sugar Art Show, het banketbakkersvak is Bart met de paplepel ingegoten. “In de marsepeintijd – het produceren van de ‘decemberfiguren’ start half september – is zaterdagavond de enige avond dat ik niet werk.”

“Achter de winkel zat onze woonkamer, en daarachter de bakkerij. Dus het werk was nooit ver weg.” Hij schetst het beeld van de kleine Bart die ’s avonds in zijn pyjama zijn vader hielp met het afwegen van marsepein en met staartjes rollen. “Als ik uit school kwam, was er altijd wel een klusje te doen. Niet dat ik verplicht mee moest werken hoor, ik vond het leuk.”

Zijn vader en moeder hebben samen de zaak opgebouwd en in 2004 heeft Bart officieel de winkel/banketbakkerij overgenomen. Zijn moeder heeft nog jarenlang de boekhouding gedaan, totdat ze in oktober 2012 plotseling overleed. Barts vader is inmiddels 84 en geeft nog af en toe vaktechnische adviezen. “We hebben altijd boven de zaak gewoond, dat was niet altijd ideaal. Nog altijd is het soms moeilijk om los te komen van het werk.”

Werk, hobby en workshops

De etalage van Jac. van Vliet De Marsepeinspecialist in Alphen aan den Rijn is gevuld met kunststukken van marsepein en suikerwerk. Allemaal zelf met de hand gemaakt. Het werken met marsepein is hem dus met de paplepel ingegoten door zijn vader, het suikerwerk leerde Bart van Susan Kruithof. Zo'n twintig jaar geleden is hij "besmet met het suikervirus" zegt hij zelf. "Toen ik voor het eerst Susan Kruithof in een hoek van een beurs zag staan met haar werk en toen bleek dat dat van suiker was... Ik was helemaal onder de indruk."

"Suikerwerk doe ik echt als hobby, daar is geen geld mee te verdienen", lacht hij. Suikerwerk, en dan vooral alle bloemen waar Bart zo van houdt om te maken, is enorm arbeidsintensief. "Bij marsepein modelleren weten mensen al vaak niet hoeveel werk het is, maar bij suikerwerk is het voor mensen die het zelf niet maken helemaal moeilijk in te schatten wat de waarde is." Bart geeft zelf geen workshops in suikerbloemen maken, want daar vindt hij zichzelf niet goed genoeg voor. Met enige regelmaat komt "de master of the art" Alan Dunn over, om workshops bij Bart te geven. En ook Susan, waar hij heel veel van heeft geleerd, geeft bij hem les. Zelf geeft Bart in de ruimte naast zijn winkel wel workshops: marsepein modelleren, icing, teddyberen, je kunt het zo gek niet verzinnen. En kinderpartijtjes verzorgt hij ook. "Dan steken we koekjes uit en die decoreren we na het bakken. En ik laat ze eenvoudige figuurtjes van marsepein maken."

Carel van Laere

Zoals gezegd leerde Bart het maken van marsepeinfiguurtjes van zijn vader. En die leerde het weer van Carel van Laere. Barts vader deed cursus bij deze grondlegger van de marsepeinen figuurtjes in Nederland en mocht daardoor de figuren uit zijn boeken maken. "Hij heeft dat boek uit de jaren zestig nog niet officieel aan me overgedragen, hoor", lacht Bart. "Maar ik heb 'm wel alvast in mijn bezit." Want ook Bart kiest nog altijd graag voor de ronde figuren van Van Laere. "Daarnaast gebruik ik verschillende andere boeken, en ik doe graag inspiratie op bij anderen. Als ik bijvoorbeeld zie wat er bij de Holland Sugar Art Show wordt binnengebracht, prachtig!"

Holland Sugar Art Show

En daarmee noemt hij gelijk een ander belangrijk onderdeel van zijn werk: de jaarlijkse suikerbeurs die hij elk voorjaar organiseert. Dit voorjaar voor de zevende keer. "Zoals de Sugarcraft Guilds in Engeland kleine beurzen organiseren om kennis te delen, wil ik dat ook doen." Dit jaar organiseert hij daarom al weer de zevende editie van de Holland Sugar Art Show.

Bart merkt wel een iets teruglopende belangstelling, dus hij heeft er lang over nagedacht of hij het dit jaar weer zou doen. "Ik ben ook geen evenementenorganisator, ik ben banketbakker. Maar het kan zo maar uit de hand lopen, hè..." Dus hij is er toch weer voor gegaan. Ook dit jaar heeft hij opnieuw allerlei gasten uit binnen- en buitenland bereid gevonden om naar Hazerswoude af te reizen. "Het is heel veel werk, maar ik en mijn team vinden het ontzettend leuk om te doen. Ik wil kennis blijven delen op het vlak van marsepein en suikerwerk in al zijn disciplines."



Meer informatie over de Holland Sugar Art Show, de mogelijkheden voor kinderpartijtjes en de marsepein- en suikerwerkworkshops bij De Marsepeinspecialist staan op www.demarsepeinspecialist.nl

Jac. van Vliet & zonen, De Marsepeinspecialist

Toen bakker Simon van Vliet zich in 1840 in de Hooftstraat in Alphen aan den Rijn vestigde, bakte en verkocht hij brood. Zijn zoon Jacobus was de oprichter van "De zoete inval", een koeken banketbakkerij en suikerwarenfabriek. In de winkel hangt nu nog de oorkonde, waarop de oprichting van deze fabriek wereldkundig werd gemaakt. De drie zoons van Jacobus kwamen ook in de zaak en uiteindelijk nam de vader van Bart de handel over. Zo'n tien jaar geleden is De Marsepeinspecialist gestopt met de grossierderij en koekjesfabriek. Sinds 2004 is Bart de eigenaar van de banketbakkerij.

Fotografie: *Simone van den Berg*, www.Junglefrog.nl
Tekst: *Michelle de Koning*, www.Kingcakes.nl