

Duitse ‘nep-nonnevotten’ verdringen tot ergernis van Limburgse bakkers ons favoriete carnavalsgebak: ‘Traditie wordt te grabbel gegoid’

Bron: dagblad De Limburger (online) van 03-02-2026 door Ron Langenveld



Machinaal gestanste krakelingen worden op steeds meer plekken in Limburg verkocht als nonnevot. © Rob Oostwegel Fotografie

De namaak-nonnevot rukt op. Steeds vaker worden machinaal gemaakte krakelingen verkocht als authentieke Limburgse nonnevotten. Tot ergernis van de ambachtelijke nonnevottenbakkers in Limburg. Maar hoe roep je dat een halt toe, als er steeds minder handen zijn om ze te rollen en te knopen?

Een jaar of zeven geleden zag hij ze voor het eerst. Op de IBA, de grote bakkersbeurs in Duitsland. „Sindsdien zijn ze bezig met een gestage opmars”, weet oud-bakker en adviseur Joep Gommans (47) uit Sevenum. Gesuikerde krakelingen of pretzels, die moeten doorgaan voor nonnevot. „Als je tegenwoordig bij een supermarkt een nonnevot koopt, is het in veel gevallen een krakeling”, verzekert hij. Meestal machinaal gestanst, net als een donut. De Duitse bakkersgroothandel Hefe van Haag was een van de eersten die ze in het assortiment had. „Maar inmiddels kun je ze ook bij Nederlandse bakkersgroothandels bestellen.”

En dus doet die vermaledijde krakeling op steeds meer plekken zijn intrede. Zelfs in Sittard, toch de Limburgse nonnevottenhoofdstad bij uitstek. Zo werden bij de traditionele *nonnevotteraeg*e tijdens de installatie van de Marotteprins Wout I twee jaar geleden krakelingen uitgedeeld in plaats van nonnevotten. Bij sommige

plaatselijke bakkers gaan ze over de toonbank. En bij de grote optocht en de kinderoptocht in Sittard loopt bakkerij 't Stoepje voorop om 'nonnevotten' te verkopen terwijl het krakelingen zijn die je krijgt.



De handgemaakte nonnevot versus de machinale namaak-variant uit Duitsland. © De Limburger

Traditie

Het is de bakkers die de oorspronkelijke nonnevot een warm hart toedragen, een doorn in het oog. „De traditie wordt te grabbel gegooid”, vindt bakker Roy Mestrom (51) uit Geleen. Niet alleen vanwege die foute krakelingenvorm van de neppers. Ook vanwege de smaak en kwaliteit van machinaal geproduceerde lookalikes. „Om zo’n krakerling te stansen moet je bijvoorbeeld het deeg stijver maken. Dan begin je dus al met aan de receptuur te sleutelen. Ik denk niet dat dat de juiste weg is.” Gommans beaamt die lezing. „Smaak heeft tijd en toewijding nodig”, zegt Gommans, die de krakelingen en pretzels een ‘gestempeld ding’ noemt. „Bij een industriële productie is smaak het eerste dat verloren gaat.”

Mestrom is een van de Limburgse bakkers die zijn nonnevotten nog wel zelf bakt. „Met een beetje citrus erin voor een zuurtje”, zegt hij over het familierecept. Met de duizenden maakt hij ze vanaf de elfde van de elfde tot aan carnaval. Maar dat vraagt wel de nodige inspanningen. Want dat is het nadeel van die authentieke nonnevot: het maken ervan is nogal wat werk. „Met de hand rollen, rijzen, opnieuw rollen en rijzen”, schetst Mestrom. En dan stuk voor stuk bakken en omdraaien in frituurvet. „Een nonnevot is handwerk.”

Mankracht

Lang niet alle bakkers hebben daar de mankracht nog voor. „Personeel is een probleem in onze branche. En als je de handjes er niet voor hebt, stop je als eerste met je meest arbeidsintensieve producten”, stelt Mestrom. Met de nonnevot als een van de slachtoffers. Tel daarbij op dat er überhaupt minder bakkers zijn en dat de vraag naar nonnevotten er zeker niet minder op is geworden en je voelt op je klompen aan dat het ergens spaak gaat lopen.

Bij Mestrom ervaren ze het aan den lijve aan het almaar toenemende aantal verzoeken van verenigingen en clubs die door het wegvallen van andere levanciers bij de Geleense bakker aankloppen voor nonnevotten. „Uiteraard probeer we te helpen, maar we moeten soms helaas ook nee verkopen.” Het gat dat daardoor ontstaat, blijft niet zonder gevolgen, weet Joep Gommans: „Dan krijg je vanzelf industriële lookalikes die hun intrede doen en die de originele producten gaan verdringen.” Zoals de krakeling dus.

Verkoper Pascal Loosveld van bakkerij 't Stoepje doet overigens niet moeilijk over die verkoop van krakelingen tijdens de twee grote Sittardse stadsoptochten. „Dat klopt”, erkent hij. Doen ze al jaren. En hij weet ook dat het eigenlijk geen nonnevotten zijn. „Maar als ze niet lekker waren, zouden mensen ze niet kopen. Toch? Ik sta achter mijn product.” Bovendien: wat moet hij dan? „Ik kan simpelweg geen bakker vinden, die mij originele nonnevotten in dergelijke hoeveelheden kan bakken.” Want zelf bakt 't Stoepje ze sowieso niet. „Dus dan houdt het op.”



In de optochten van Sittard werd vorig jaar de draak gestoken met de het tekort aan nonnvottenbakkers en de opkomst van gesuikerde pretzels en krakelingen. © De Limburger

Maar dat zijn zowel Mestrom als Gommans niet met de verkopers van de krakelingen eens. „Dan moet je ook niet meeliften op de goede naam van zo’n ambachtelijk product dat zich van generatie op generatie heeft ontwikkeld”, vindt Gommans. Metrom valt hem bij. „Noem het dan geen nonnevot. Maar geef ze het een andere originele naam. Want nu kopen mensen te goeder trouw een nonnevot, maar krijgen ze wat anders.”

Keurmerk

In een pogingen om de eigenheid van de originele nonnevot te beschermen, hebben Mestrom en Gommans inmiddels de handen ineengeslagen. „Het idee was om een keurmerk in het leven te roepen”, zegt Mestrom. Zoals dat voorzien is voor de Limburgse vlaai. „Maar dat is een heel lastige en lange weg.” Daarom proberen ze het carnavalsgebak nu middels hun website nonnevotten.nl steun in de rug te geven. Op de website staan onder andere de namen van de Limburgse bakkers die op de traditionele manier hun nonnevotten bakken. Maar ook nieuws, wetenswaardigheden en recepten waarmee ze de nalatenschap van de nonnevot levend willen te houden. „Want als we op deze manier doorgaan weet de jeugd over tien jaar niet eens meer hoe een originele nonnevot eruit hoort te zien. Laat staan hoe die smaakt.”

De nonnevottentest

Net als vorig jaar organiseert De Limburger deze week voorafgaand aan carnaval weer een nonnevottentest. Waarbij zowel een vak- als een publieksjury het carnavalsgebak aan een keuring onderwerpen. De uitslag wordt later deze week bekendgemaakt.



© De Limburger