



ASG – Archief en Steunpunt voor “Gastronomie & Toerisme”

Academie voor de Streekgebonden Gastronomie (vzw Antwerpen 1981 & stichting Maastricht 2011) – Documentatiecentrum (Bibliotheek van de Smaak) inzake Streekgastronomie, Terroir, Culinair erfgoed en Gastro-Toerisme

HET JOACHIM BEUCKELAER – EREMERK

Het eremerk

Aan de basis van het eremerk lag de lezing “Gastronomie en Heemkunde” die Jan Lambin hield op de Landdag van het Verbond voor Heemkunde in 1962. Dit referaat werd later gepubliceerd in *Ons Heem* (jg. XVII, 1962, p. 68-74).

Naar aanleiding van de positieve reacties hierop was het eveneens Jan Lambin die het voorstel lanceerde om een Joachim Beuckelaer-Eremerk in te stellen als waardering voor hen die in hun leven bijdroegen tot de opleving van de Vlaamse kookkunst (cfr. de getuigenis van dr. J. Weyns in *Ons Heem*, jg. XX, 1966, nr. 3, p. 89). Het was dan **in 1966**, en dit **ter gelegenheid van het 25-jarig bestaan van het Verbond voor Heemkunde**, dat het eremerk werd gesticht door dr. Jozef Weyns (1913-1974) als verbondsvoorzitter, met Jan Lambin als gastronomisch consulent van het Verbond. Op deze wijze wilde het Verbond voor Heemkunde tevens de jarenlange inspanningen waarderen om de Vlaamse gastronomie in eer te herstellen en die inspanningen een stevige ruggesteun te geven voor de toekomst.

Als **symbool** voor het eremerk kozen Jan Lambin en Jozef Weyns voor een braadrooster. Het werd vorm gegeven door Jozef Weyns, geïnspireeds op een **braadrooster** dat in het Museum van de Bijloke te Gent bewaard wordt. Het werd ook in het zilver uitgewerkt (h. 10 cm) door de Duitse edelsmid Helmut Greif, heden opgevolgd door zoon Thorwald (Greifenkunst, Kohlesmühle, 6993-Creglingen).



Nu nog wil het Eremerk dus diegenen onderscheiden die zich bijzonder verdienstelijk hebben gemaakt op het vlak van de Vlaamse gastronomie door die te doen kennen, waarderen of door ze te beoefenen. Het is de taak van de gastronomische consulent via dat Eremerk deze aspecten aan de buitenwereld bekend te maken.

In het begin was de uitreiking van het Eremerk één van de hoogtepunten van de Meiboomplanting op “Ter Speelbergen” ten huize dr. Jozef Weyns te Beerzel-Putte. Na de dood van dr. Weyns in **1974** werd beslist het Eremerk uit te reiken tijdens de Landdag van het Verbond: aan tafel samen met een goed glas. Mevr. Paula Weyns werd de beschermvrouw van het eremerk, een taak dat ze met veel verve vervulde tot haar overlijden op 16 februari 2001.

Op de Raad van Beheer van het Verbond te Sint-Martens-Latem van **26 juni 1982** werd beslist dat Jacques Collen als gastronomisch consulent Jan Lambin zou assisteren bij de toekenning van het Eremerk. Op **22 juli 1988** kon Jacques Collen het werk van Jan Lambin als adviseur van de Raad van Beheer van het Verbond voor Heemkunde en nadien (2002) Heemkunde Vlaanderen, verder zetten. In zijn advies wordt hij sedert **2002** geholpen door de Beoordelingscommissie van de “Academie voor de Streekgebonden Gastronomie” (ASG) als Centrum voor Culinair Erfgoed.

Alfons Dierickx, als voorzitter van Heemkunde Vlaanderen, gaf op woensdag **19 juni 2013** de toelating aan de ASG om de traditie van jaarlijkse uitreiking van het Joachim Beuckelaer-eremerk, verder te zetten omdat *“het stimuleren van de gastronomie heden niet meer tot de kernopdracht van Heemkunde Vlaanderen behoort”*.

Aldus werd door deze overdracht de cirkel gesloten daar dr. Jozef Weyns (1913-1974) samen met Jan Lambin (1924-2001), respectievelijk als voorzitter en als gastronomisch consulent van het Verbond voor Heemkunde ook in 1981 aan de wieg van de ASG stonden, samen met Jacques Collen als stichter-voorzitter.

Joachim Beuckelaer (1533-1573)

De schilder werd geboren te Antwerpen ca. 1533 en zijn werk is uitermate belangrijk geweest voor de latere ontwikkeling van het markt- en keukenstuk als genre in de schilderkunst van de Lage Landen. Zo werd Joachim Beuckelaer een begrip in de kunstgeschiedenis, meestal in associatie met die van zijn oom en leermeester Pieter Aertsen.

Joachim Beuckelaer geeft aan zijn taferelen een evenwichtige monumentaliteit met een homogene koloristische, ruimtelijke en iconografische opbouw en samenstelling. Bovendien zijn z'n schilderijen tijdsdocumenten niet alleen door de rijke fauna in tal van zijn werken, maar ook op het vlak van interieurweergaven, kleding, gebruiksvoorwerpen en archeologica. Bovendien bieden de indrukwekkende afbeeldingen van fruit, groenten, vis en gevogelte de mogelijkheid om de tijdseigen erotisch geladen symboliek in de geschilderde taferelen te brengen.

Hij stierf te Antwerpen op nauwelijks 40-jarige onderdom.

De Laureaten:

1966: **Noël de Sloovere** (Ieper), postuum, voor zijn baanbrekend werk op het vlak van de gastronomie in het Westland, en **René Keersmaekers** (Antwerpen) voor zijn inspanning om nieuwe typisch Vlaamse gerechten op tafel te brengen.

1967: **Carl Schillemans** (Lier) omdat herhaaldelijk is gebleken dat hij grote liefde koestert voor de bereiding van het Lierse vlaaïke, en, steeds bereid is zijn belangstelling voor dat gebak – waarvan het recept van vader op zoon, in een bedrijf dat reeds 117 jaren bestaat, is overgedragen – mede te delen aan buitenstaanders. Het is daardoor een typisch voorbeeld geworden van een plaatselijke gastronomische specialiteit. Met het toekennen van het eremerk wil het Verbond hulde brengen aan eveneens het Lierse bakkersambacht.

1968: **Guy Cappuyns** (Diest) voor zijn Diesterse worstjes.

1969: **Georges Fryns** (Hasselt) omdat hij, in het raam van een oude familietraditie, de faam van de vermaarde Hasseltse jenever hooghoudt.

1970: **Nele Van der Linden-Diependaele** (Zottegem), als de Vlaamse huisvrouw.

1971: **Maarten Abraham Aalbrechtse** (Oostburg, Zeeland) voor zijn werk “Kezanse kost (Cadzandse kost). Gerechten, levensgewoonten, uitdrukkingen en spreektaal in het land van Cadzand omstreeks 1900 “(Oostburg, 1970).

1972: **Pieter Celis** (Hoegaarden) voor het herbrouwen en promoten van het Hoegaards witbier.

1973: **Paula Weyns-Mijlemans** (Beerzel), als “Gastvrouw van Vlaanderen” voor de gulle gastvrijheid op de 15 Meifeesten en haar warm onthaal bij het bezoek van gasten op “Ter Speelbergen”.

1974: **Fons Vermeersch** (Tielt) voor zijn boek “Op zoek naar spijs en drank. Gastronomisch West-Vlaanderen (Tielt-Utrecht, 1974) waardoor hij de West-Vlaamse gastronomie meer bekendheid gaf.

1975: **Elza Guysens** (Gent) voor haar Katrienspekken, een typisch Gents snoepgoed, wijd en zijd bekend als smaakvolle remedie tegen een zere keel en hoestaanvallen, die op de locatie in Onderbergen in 1870 ontstond.

1976: **Jeannine Krawinkel** (Antwerpen) voor haar oude bereidingswijze van smoute- en oliebolletjes van het gebaksalon “Adriaantje”.

1977: **Jan Bellefroid** (Borgloon), als wijnbrouwer en de man die de wijncultuur terug tot leven bracht in het Haspengouwse.

1978: **Jan Hardeman** (Kemmel) voor de Heuvellandse koffietafel.

1979: **Pieter De Ryck** (Herzele) voor zijn bier “Special De Ryck”

1980: **Jacques Collen** (Hasselt) voor zijn baanbrekend studiewerk op het vlak van de streekgastronomie.

1981: **René De Winter** (Beersel) voor zijn Brabantse “mandjeskaas”.

1982: **Jan Joris** (Zolder) voor zijn ijveren voor de herwaardering van de Vlaamse gastronomie in Limburg, van het gebruik van het Nederlands op spij斯卡art en in keuken en van het onthaal in een geest van Vlaamse verfijning.

1983: **August Laurysen** (Hoogstraten) voor zijn verantwoorde artikelenreeks over en rond de traditionele voedingsgebruiken in de Antwerpse Kempen en voor zijn ijveren voor het toepassen van de streekgebonden gastronomie in het restaurantwezen.

1984: **Herman Vandommele** (Sint Niklaas) voor zijn veldwerk, dat leidde tot een reeks wetenschappelijk verantwoorde publicaties over appels, peren, kersen en kriecken.

1985: **Roland Annoot** (Brugge) voor zijn ijveren voor het inpassen van de streekgebonden gastronomie in het West Vlaamse toerisme en ze in keurig Nederlands te verantwoorden.

1986: **Hugo Vandenhoudt** (Diest), als kruidenmeester en als confiseur van de vermaarde “Begijnenbollen” te Diest.

1987: **Henri Van Wijck** (Maaseik) uit hoofde van zijn kundigheid als banketbakker die onverdroten inspanningen leverde om de Maaseiker knapkoek als een typisch streekgebak te bereiden. Het is zijn grote verdienste op basis van een familietraditie van drie generaties de kwaliteit van de aloude, maar verbeterde en verfijnde scheepskoek uit de Maasvallei, naar de beste bakkerstraditie te handhaven, zodat de Maaseiker knapkoek zijn eigen smaak en karakter blijft behouden.

1988: **Modest Van den Bogaert** (Antwerpen) omdat hij als afgevaardigd-bestuurder van de Antwerpse Brouwerij De Koninck ervoor blijft zorgen dat “het bolleke” van De Koninck zich als streekbier kan handhaven in een tijd van biologische vervlakking. Het is de grote verdienste van de brouwerij De Koninck van dat streekbier op kwaliteit te behouden, door uitsluitend een zuiver moutbier, met het aroma van de beste hop, onder de beste voorwaarden bij de verbruiker te brengen.

1989: **Bertha Parijs** (Waasmunster), postuum ... 2 november 1988, voor de deskundige bereiding van de “slijtpap”, een streekgerecht op basis van speculaas en siroop, uit de verdwenen vlascultuur in het Waasland.

1990: **Biscuiterie Jules Destrooper** (L.O.-Renige) om doorheen drie generaties met uitstekende ambachtelijke vaardigheid de natuurboterwafels of “lukken” als een typisch

Westvlaams streekgerecht op een industrieel-ambachtelijke manier te handhaven. Het eremerk werd in ontvangst genomen door de heer en mevr. Patrick Destrooper.

1991: **Marc Verlinden** (Gooik) voor zijn streekkoeckjes “Guuks Oamerke” (Gooiks Hamertje) die heden regelmatig bij de koffie gegeven worden in het Pajottenland.

1992: **Jan Martens** (Bocholt) die niet alleen als ingenieur-bouwer en nazaat van de Brouwerij Martens zorgt voor de eigenheid van het bekende “Sezoens”-bier, maar ook als merkwaardige verzamelaar van brouwerij archeologica.

1993: **Dirk Segers** (Schilde) voor het bewaren van het aloud Kempisch bruinbrood op basis van biergist uit de streek die nu als “patersbrood” door hem wordt vervaardigd.

1994: **Aimé Vlaeminck** (Knokke) die als voorzitter van de Zwinvissers en voorman van de Oosthoekse visbakkers telkenjare ervoor zorgt dat de oude traditie van “Vassche ploatjes”-bakken in ere wordt gehouden.

1995: **Ludo Lampaert** (Oosterzele-Balegem) die als opvolger van André Van Hecke (... 27 februari 1993) de traditie van de Stokerij Van Damme verder zet; vooral omdat het bedrijf als enige Vlaamse landbouwstokerij niet alleen een volwaardig graanproduct van eigen bodem brengt, maar tevens een stuk 19de eeuwse landbouwgeschiedenis bewaart voor de volgende generaties.

1996: **Vander Gucht-gebroeders** (Sint-Pieters-Leeuw), omdat het “Kaasfabriek Vander Gucht Zuun b.v.b.a.” er opgericht door Camiel Vander Gucht in 1925, nog het enige bedrijf is die de traditie van de “Brusselse Kaas” (in de volksmond ook “Ettekees”) verder zet naar aloude productiewijze. Zo stelde Omer, Englebert en Sebastien Vander Gucht zich garant dat één der meest typische regionale kazen van ons land in zijn oorsprongsgebied ten zuidwesten van Brussel behouden blijft.

1997: **Isabelle Kraewinkels** (Maaseik) voor het bewaren van de aloude gewoonte boekweitkoek te bakken als streekgebonden bereiding, samen met de traditionele manier van opdienen.

1998: **Petrus (Pieter) Smits** (Wellerlooi-NL-Lm) voor de promotie van de asperge als streekgebonden product en als koningin der groenten; en de drijfveer is achter tal van toeristische initiatieven terzake, zoals de Confrérie de l’Asperge Limbourgonië.

1999: **Noël en Vera De Hollander** (Veurne) voor hun traditionele Meringuetaart die al gedurende vier generaties lang op de markt wordt gebracht sedert 1913 en dat zich als Veurnse specialiteit profileerde.

2000: **Annie Mariman** (Dendermonde) die als artistieke telg uit een 130 jaar oud Oost-Vlaams bakkersgeslacht de liefde voor de patacon van haar vader overerfde en die tot vandaag de dag blijft ijveren voor het behoud van het aloude gebruik om met patacons of schildekens de eindejaars-feestbroden mee op te smukken.

2001 (1): **Jan Lambin** (Mortsel), postuum, als erkentelijkheid voor het heemwerk die hij vooral op het vlak van de Vlaamse Gastronomie verrichtte, als initiatiefnemer van dit eremerk in 1966, maar vooral voor z’n jarenlange inzet om als Gastronomisch Consulent van Het Verbond voor Heemkunde op dit vlak het Eremerk een onpartijdige uitstraling te geven wat de basis is voor deze jaarlijkse toekenning.

2001 (2): **Jeanne Vertommen** die het eeuwenoude Brussels volksgebruik om op ambulante wijze zelf bereide caracollen te verkopen en deze traditie, na 63 jaar, onlangs aan haar dochter doorgaf. Door de zelfgemaakte speciale saus krijgen de zeeslakjes die typische smaak die de bereiding “Brusselse caracoles” ten volle verantwoord als een streekspecialiteit.

2002: **André Delcart** (Buggenhout), toegekend niet alleen voor zijn onderzoek en talrijke publicaties over de mosterd, maar ook omwille van zijn niet aflatende ijver om mosterdfabrikanten met raad en daad bij te staan om hun productie ook als ambachtelijk streekgebonden bedrijvigheid verder te zetten.

2003: **Roland Wissels** (Hasselt) omdat hij als 4de generatie van de oude familietraditie (sedert 1927 - na Renier, Lucien en Mia Wissels – Geskens) in wijn en gedistilleerd, op dit ogenblik de laatste Hasseltse ambachtelijke beroepsstoker is van de typische moutwijn als

basis van de vermaarde Hasseltse Jenever. Bovendien zette hij in 1980 de terugkeer in van de echte Hasseltse oude jenever op basis van streekgranen en aromatische heidekruiden.

Met het toekennen van dit Joachim Beuckelaer Eremerk brengt Heemkunde Vlaanderen eveneens hulde aan alle stokers en likeuristen in en rond Hasselt die vanaf de 16de eeuw de roem van de Hasseltse Jenever deden en nog doen uitstralen; met daarbij de hoop dat deze unieke traditie van onze voedingscultuur mag blijven bestaan en terug opbloeien.

2004: **Bert De Bruyne** (Antwerpen) omdat hij als gedreven dichter-koksbaas van “De Gouden Ecu”, de Vlamingen hun culinair erfgoed met vooraan Cauderlier liet herontdekken; daarbij in woord, geschrift en daad de Vlaamse streekkeuken zijn ganse leven lang verdedigde en bovendien hieromtrent in het Antwerpse tal van volkskundige initiatieven ondernam.

2005: **De maatschappij “Honger en Dorst”** (Zemst), in de persoon van de heer **Jean Juliens** als unaniem erkende bezieler. Dit omdat deze vereniging met haar hoge volkskundige waarde en liefde voor de regionale eetcultuur, al van in 1909 een streekgebonden feestmaaltraditie van “rosbief met seizoensgroenten en aardappelen” in ere weet te houden.

2006: **Anne De Meester** (Brugge), omdat zij als vierde generatie de ambachtelijke bakkerstraditie van het Huis Deman, in 1880 ontstaan en van in die tijd bekend voor het maken van Brugse speculaas- en koekjesspecialiteiten, in ere weet te houden.

2007: **Broederschap van de Geraardsbergse Mattentaart** (Geraardsbergen), ter waardering voor alle acties die ze sedert 1979 ondernamen om de Geraardsbergse Mattentaart te promoten en te waken over de kwaliteit van hun streekgebonden mattentaart; op 16 februari 2007 officieel erkend als "beschermd geografische aanduiding" door Europa.

2008: **Peter Nulens** (Hasselt), niet alleen als waardering voor alle acties die hij met “Lekker Limburgs” ondernam om de Limburgse streekproducten te promoten, maar ook voor het feit dat hij de oorspronkelijke doelstellingen van het coöperatief vennootschap “Limburgse Specialiteiten en Delicatessen” door zijn gedrevenheid en het nemen van belangeloos initiatief, vele malen overtrof.

2009: **Patrick Stoops** omdat hij een voorbeeld is van hoe een familiaal bedrijf succesvol wordt verder gezet door het koesteren van een traditie. Het was grootoom Louis Roodthoof die “Caramella Mokatine” als streekgebonden snoepje in 1934 lanceerde en die vooral door toedoen van Patrick Stoops uitgroeide tot één van Antwerps bekende streekgebonden specialiteiten.

2010: **Armand de Belder & Hoge Raad voor Ambachtelijk Lambikbieren**, omdat HORAL de ambachtelijke lambikbieren behoedde van verdwijning en dit mede de onbaatzuchtige wijze waarop ze de ambachtelijke brouwers en experts verenigt en ze motiveert tot gezamenlijke promotie en kwaliteitszorg.

2011: **Willy Versluys** (Oostende), omdat hij als “reder ter zeevisserij” de drijvende kracht achter tal van innovatieve visserijprojecten die uitmonden in het behoud en de promotie van ons maritiem gastronomisch erfgoed met o.m. de Belgica mossel, de Purus-garnaal als kwaliteitslabel voor onze grijze Noordzee garnaal, het tot stand te brengen van een ecologisch en economisch verantwoorde visserij, e.a.

2012: **Wim De Smet** daar het ‘Bak-Atelier De Smet’ uit Borsbeke nog een ambachtelijke bakkerij is die kwaliteit en tradities hoog in het vaandel voert. Het is tevens een mooi voorbeeld van hoe een familiaal bedrijf wordt verder gezet. Een topper in hun assortiment is de huisbereide speculoos uit de Denderstreek, op basis van een recept dat meer dan honderd jaar geleden werd gecreëerd.

2013: **Willy Buvens** die in 1965 een familiebedrijf in “wild en gevogelte” startte (Buvens nv te Assent & Webbekom in Vlaams-Brabant), waarbij het bedrijfsmotto “In alle vertrouwen een eerlijk stuk vlees kopen” tot vandaag de dag gehandhaafd wordt en waarbij men steeds de “streekgebonden herkomst” op de voorgrond plaatst. Kortom, het leveren van kwalitatief hoogstaand wild en gevogelte dat door de gastronomen wordt geapprecieerd.

2014: **Ton Wanders** (Maastricht) als oprichter en voorzitter van de stichting "Genootschap Herve / Mergelland Hoen", in wiens persoon wij deze stichting lauderen voor de inzet tot het terug introduceren van dit aloude ras in zijn oorspronkelijk grensoverschrijdend leefgebied.

2015: **Peer H.M. Boselie** (Sittard) omdat hij ook buiten zijn archiverische werkfunctie ijvert om de rijke voedingsgeschiedenis en -cultuur van beide Limburgen en de Euregio te onderzoeken, te plaatsen in het tijdsbeeld en weer onder de aandacht van mensen te brengen.

2016: **Felix Alen** (Diest/Schaffem) voor zijn totale levenswerk op het vlak van de gastronomie. Kortom een "Lifetime Achievement Award" voor dat jaar 50 jaar Felix Alen kok en 40 jaar Hof Te Rhode. Men zou Felix' loopbaan best kunnen samenvatten onder de slagzin "Van Konings- tot Televisiekok", met daarnaast meer dan 35 culinaire publicaties.

2017: **Luc Martens** (Roeselare) omdat hij reeds van in de tijd dat hij Vlaams minister van Cultuur, Gezin en Welzijn (1995 – 1999) was, samen met zijn toenmalige kabinetsadviseur Jan Boulogne, ijverde voor een streekgebonden benadering van 'eten en drinken' vanuit een educatief, cultureel, toeristisch, economisch en sociaal perspectief. Ook later, als bestuurslid en vervolgens ook voorzitter van de vzw Vol-au-Vent (2016), die sedert 2012 instaat voor de organisatie van de Week van de Smaak, streeft hij erna om zoveel mogelijk mensen de kans te geven om op een toegankelijke wijze kennis te maken met en te genieten van diverse eetculturen.

2018: **Gaston Stas** (Kortesseem): Het bakken boven houtskool (al dan niet aan het spit) is volgens de Keltische traditie van de echte vleesbraders steeds een vast item geweest in onze voedingsgewoontes, zeker o.m. met het Kerstgebeuren. Het is dan ook in dit kader dat we de uitvinder **Gaston Stas** van de kwaliteitsbarbecue Sta-ga in 1986 (cfr. diverse patenten in Europa en de V.S.) dienen te plaatsen. Hij ontwikkelde een gebruiksveilige geïntegreerde houtskoolgrill voor het roosteren die in Duitsland bekend werd als de "holzkohlen-gesundheitsgrill".

Het kon niet anders dat Gaston STAS medestichter was van de in 1991opgerichte "Confrérie van het Kortesseems Fruit", heden "Kortesseemse Confrérie van het Haspengouws Fruit en haar Gastronomie" - anno 2018 is hij er nog steeds lid van de Grote Raad.

Eveneens als culinair adviseur bij Toerisme Kortesseem is hij de geestelijke vader van de "Croque Haspengouw" in 2004.

2019: **Patriek Destrooper & fam.** (Veurne, Roeselare & Brugge). Steunend op een familiale traditie die teruggaat tot 1886 blijft de Patriek en Carine Destrooper-Deprez en de kinderen Laurent en Sophie ook na het afscheid moederbedrijf met de gekende koekjes en wafels uit Lo, hun passie voor lekkernijen en voeding uitstralen. Zo zetten ze o.m. met de Noble Food Group op eenzelfde manier een sterk merk op de markt met terroir gebonden chocolade- en (gebakken) delicatesses producten.

2020: **Netty & Wil Engels-Geurts** (Schinnen – NI-Limb.) voor hun verdiensten voor het onderzoeken, beschrijven en doorgeven van de traditionele Limburgse culinaire cultuur ondermeer via meer dan 40 publicaties waarin vooral de Limburgse bak- en kooktradities centraal staan. De toekenning is tevens een eerbetoon aan culinair historica Netty die, 77 jaar, op 24 juli 2019 overleed en met de haar gekende gedrevenheid de streekkeuken promoveerde.

e-mail: secretariaat@asg.be

e-mail: voorzitter@asg.be

website: www.asg.be & www.streekgastronomie.nl

Administratieve zetels:

• vzw ASG: p/a Stadsarchief - Rederijkersstraat 42, 3500-Hasselt (B) [ook Bib en Studiecentr.] /

VZW: ondernemingsnummer 422459744

• stichting ASG: Museum aan het Vrijthof - Maastricht (NL)/Kamer van Koophandel (NL):

registernummer 51802139

Lidmaatschap: 35,- jaar (personen) & 150,- jaar (organisaties/bedrijven)

België & Nederland rekening KBC- te Hasselt [IBAN: BE49 4096 5234 7171 / BIC: KREDBEBB]

