DRIEMAANDELIJKS TIJDSCHRIFT
januari-februari-maart 2018

ACADEMIE VOOR DE STREEKGEBONDEN GASTRONOMIE

TERROIR

Mededelingsblad en Verzamelde Opstellen

33ste Jaargang 2018 - nummer 1
Volgnummer: 130

ACADEMIE VOOR DE STREEKGEBONDEN GASTRONOMIE
Internationaal Contactplatform & Documentatiecentrum inzake Gastronomie

Administratieve zetels ASG:

België:* VZW (*Antwerpen 1981)
p/a Stadsarchief Hasselt, Rederijkersstraat 42, 3500 Hasselt (B)
VZW Ondernemingsnummer 422.459.744
www.asg.be
Locatie van het ASG - Studie- en Documentatiecentrum
(Bibliotheek van de Smaak)

Nederland:* Stichting (*Maastricht 2011)
p/a Museum aan het Vrijthof, Vrijthof 18, 6211 LD Maastricht (NL)
Kamer van Koophandel (NL) nr. 51802139
www.streekgastronomie.nl

TERROIR

Periodiek voor streekgebonden gastronomie, streekgastronomie, gastro-geografie, gastronomiegeschiedenis, culinair erfgoed, culinair toerisme, gastro-toerisme en smaakcultuur

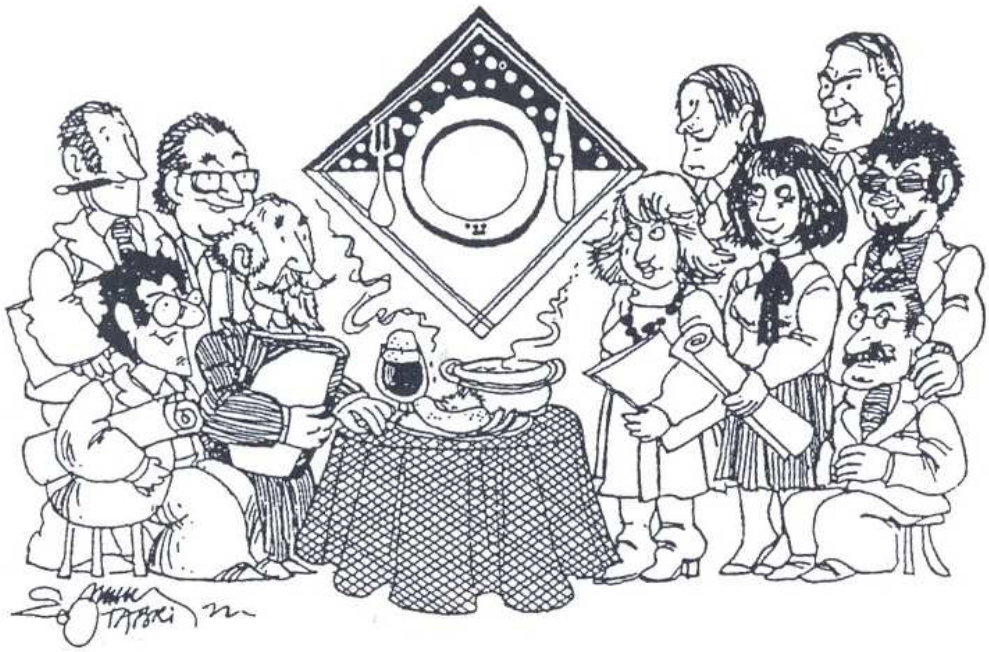
Deze aflevering is nummer 130 (nummer 1 van jg. 33, 2018)
Digitale uitgave nr. 1

Erkend als wetenschappelijke publicatie
Registratienummer wettelijk Depot (Koninklijke Bibliotheek van België): BD40.313
International Standard Serial Number (ISSN): 0775-4159

Lid van:
- **VEWA (Vereniging van Educatieve en Wetenschappelijke Auteurs)**
- **UPP (Unie van de Uitgevers van de Periodieke Pers) / REPROBEL**
- **VJV (Vlaamse Journalisten Verenging)**
- **BFTP (Belgian Federation of Tourist Press)**

©Niets uit deze uitgave mag worden verveelvoudigd en/of openbaar gemaakt
worden zonder de voorafgaande toestemming van de auteurs en
met duidelijke bronvermelding(en) in de tekst en in de bibliografie
® De uitgever heeft zijn uiterste best gedaan de rechten met betrekking tot de illustraties
volgens de bepalingen van de Auteurswet te regelen.
Zij die desondanks menen zekere rechten te kunnen doen gelden,
worden verzocht zich in verbinding te stellen met de verantwoordelijke uitgever.

REDACTIONEEL



TERROIR GAAT DIGITAAL

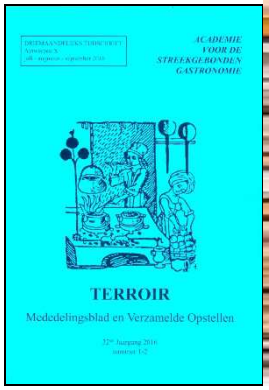
Beste ASG-leden en sympathisanten,

De kogel is door de kerk. In ons laatste gedrukte nummer van eind vorig jaar, konden we al mededelen dat we vanaf 2018 overschakelen op een digitale versie van ons ASG-tijdschrift: Terroir. We hebben deze beslissing weloverwogen maar ook onder (realistische) druk van de omstandigheden moeten nemen.

Tot eind 2011 ontvingen we een werkzame financiële steun van het “Vlaams Ministerie van Cultuur”. Met elk jaar ca. 8.500 euro aan inkomsten, maar voor het tijdschrift alleen al ca. 12.000 euro kosten, zonder de andere kosten die er aan een organisatie verbonden zijn (verzekeringen, secretariaat, IT-kost, werking van onze “Bib. van de Smaak”, enz. …), kan onze ASG-spaarpot het niet blijven redden. Dit betekent innovatief te zijn!

Het Afscheid
Met enige pijn in het hart nemen we afscheid van de papieren TERROIR - Mededelingsblad en Verzamelde Opstellen. Al sinds 1982 (het jaar na de stichting van de ASG) werken we een aantal keren per jaar een nummer uit. Na taalkundig nazicht en lay-out kon de drukker zijn werk doen. Altijd weer keken we uit naar het resultaat en konden we dank zij de inspanningen van onze drukker een mooi tijdschriftnummer doorbladeren. Vandaar ook onze oprechte dank aan ***Drukkerij Aerts*** uit Hasselt die ervoor zorgde dat alles ook kwalitatief in orde was!

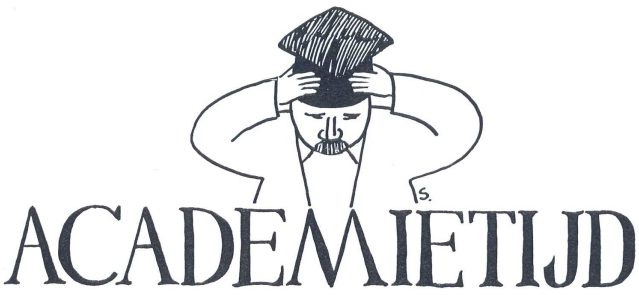
Wat opzet betreft, stappen we bij deze ook af van een alles omvattend blad. **Terroir** wordt namelijk een ***internet review*** met artikels die een beschrijvend en wetenschappelijk-inventariserend karakter vertonen. *Dit is uitsluitend bestemd voor de betalende ASG leden.*



Bovendien moeten we ons actiever te profileren via internet naar ledenwerving, verkoop van dubbele boeken, enz. toe. Het zoeken naar "stakeholders" is daarenboven een nieuwe uitdaging. Vandaar dat we, naast Terroir startten met een gratis elektronische **"ASG-Nieuwsbrief"** met meer tijdsgebonden informatie, boekbesprekingen, e.a. Wij hopen u op deze manier tevens beter en sneller te berichten. Naast de leden wordt deze Nieuwsbrief ook verzonden naar een ca. 2.000 ASG-contacten! Het is de meer inhoudelijke aanvulling van onze **ASG-Facebook-pagina** (https://www.facebook.com/ASG-Academie-voor-de-Streekgebonden-Gastronomie).

Bij dit alles wordt onze **ASG-website (**www.asg.be en www.streekgastronomie.nl**)** eveneens aangepast in het kader van deze nieuwe evoluties. ***Guido Schepers*** (ZuPP - Fotografie**,** Webbuilding & Branding - www.zupp.be) zal deze aanpassen met alle gevraagde interactieve toepassingen. Dit alles overstijgt de werking van een Raad van Bestuur en de inzet van Rom Roscam als webbeheerder of die van Marianne Schenkel-Hoff die onze Facebook beheert en zorgt voor onze Nieuwsbrief. Het gaat ook verder dan de **2**-mans redactie van Terroir. Vandaar de oprichting van een nieuwe werkgroep "Redactie & Nieuwe Media" die dit alles in goede banen zal leiden. *Het wordt de nieuwe basis van de ASG!*

We hopen dat deze veranderingen met onze aanpassingen aan de tijdsgeest en financiële mogelijkheden geen afbreuk zullen doen aan uw ASG-lidmaatschap. Wees gerust ook voor ons wordt het een avontuur!



Steun de ASG met een lidmaatschap of donatie

De ASG blijft ijverig doorgaan en gaat op zoek naar nieuwe samenwerkingen met culturele instellingen, enzovoort. En dat alles omdat we het leuk vinden en omdat we het belangrijk vinden dat er een gedegen culinair centrum is, al sinds jaren het grootste van de Benelux.
We ontvangen dagelijks mooie artikelen, tips, boeken, menukaarten, van allerlei personen en instellingen. Bovendien zijn we zeer erkentelijk wat Hasselt als "Hoofdstad van de Smaak"

voor de ASG met zijn “Bibliotheek van de smaak” betekent en de gemaakte inspanningen daartoe.
Aan waardering ook geen gebrek. Zie maar naar de vermeldingen in de media, de talrijke onderscheidingen met als de kers op de taart het jaarlijks erebrons van EURODIP (the Leading Hotel Schools in Europe) in 2002 en de Cultuurprijs Vlaanderen 2007 van de Vlaamse Gemeenschap.

Maar omdat we voor de dagdagelijkse werking en uitgaven (denk al maar aan diverse verzekeringen, aanschaf van digitaal materiaal, abonnementen, de zorg voor onze medewerkers die documenten verwerken, instaan voor begeleiding bij extern bezoek, onze publicaties verzorgen, administratie doen, de hosting van de website, …) afhankelijk zijn van financiële inkomsten is het nodig dat we aan de klok trekken. Bovendien is het vervelend dat de ASG niet kan geplaatst worden onder de sector die een vorm van liefdadigheid oproept.
Iedereen die ziet wat de ASG realiseerde is verbaasd over “hoe we het doen”. Bijkomende steun kunnen we zeker gebruiken, van hen die onze gastronomische cultuur, al dan niet in relatie met o.m. het toerisme en het erfgoed, genegen zijn en zeker van hen die er commerciële baten uit halen.

Voor inkomsten zijn wij echter aangewezen op:

- Adverteerders
- Leden of donateurs
- Stakeholders (bedrijven, ondernemingen, instellingen, …)

Dit is helaas niet voldoende voor een professionele werking die “men” van ons verwacht.
Daarom:
- vergeet niet Uw lidmaatschap jaarlijks te hernieuwen …
- en als elk lid een nieuw lid aanbrengt, dan kan ons geluk niet meer stuk !

Voor verdere info verwijzen we naar onze website voor:
☞***Individueel lid*** (abonnee per persoon/gezin/bibliotheek/..) worden van de A.S.G. (zowel voor de vzw ASG in België als voor de stichting ASG in Nederland) kan door jaarlijkse storting van **€ 35,-**
op *KBC-rekeningnummer met IBAN-code: BE49 4096 5234 7171 en BIC-code: KREDBEBB voor de Academie voor de Streekgebonden Gastronomie, Hasselt.*
☞***Compleet Lidmaatschap*** voor bedrijven/organisaties/scholen is **€ 150,-** (dit is inclusief de vrije toegang van alle leerlingen/tewerkgestelden/… aan de ASG-Bibliotheek van de Smaak).
☞***Bedrijfslidmaatschap*** voor bedrijven/organisaties/attractiepolen/evenementen/…door de ASG erkend als ***stakeholder*** met, na goedkeuring, het ASG-Terroir-label voor één voorgesteld product/evenement/… te mogen voeren: vanaf [hangt af van de erkende categorie – nog verder uit te werken] **€ 280,-**

☞Daarnaast kan iedereen die onze vereniging een warm hart toedraagt, inschrijven als ***Steunend lid***. Dit is voor personen/gezinnen **€ 50** en voor bedrijven (organisaties, officiële instanties e.a.) op **€ 200**.

J.C./C.R.

GASTRONOMIA - ARTIKELS

DE STREEKGASTRONOMISCHE TOERIST: EEN TYPERING VANUIT GASTROTOERISTISCH EN CULTUURTOERISTISCH PERSPECTIEF

Munsters Wil
Lector Toerisme en Cultuur
Zuyd Hogeschool
Heerlen-Maastricht

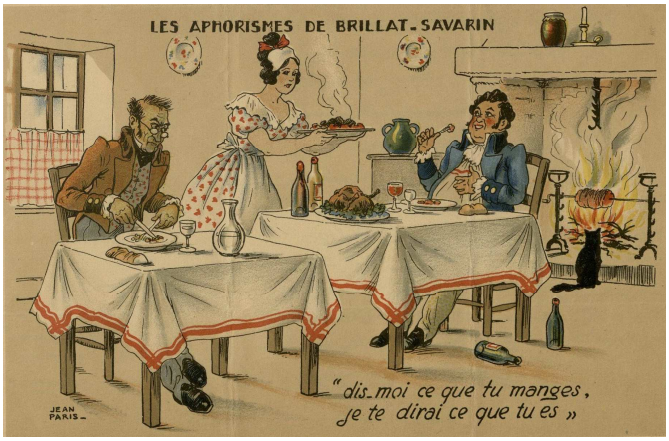
Deze bijdrage is deel 3 van dr. Wil Munsters zijn bijdrage over het streekastronomisch toerisme als deel van een cultuurtoeristische groeimarkt.
Deel 1: "Een analyse van de aanbodszijde" verscheen in jg. 32 (2016-2017) nummer 1-2 pagina 80-94.
Deel 2: "Een analyse van de vraagzijde" verscheen in jg. 32 (2016-2017) nummer 3-4 pagina 8-22.

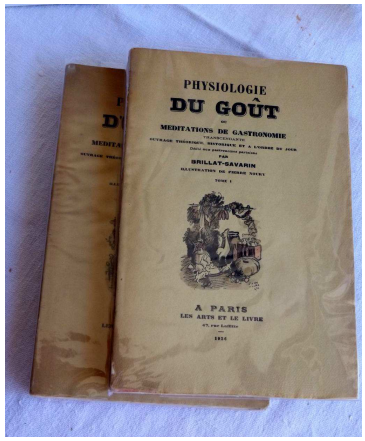
Van de maakkant naar de smaakkant

Nu streekgastronomisch toerisme zo sterk in opkomst is als toeristische nichemarkt rijst vanzelfsprekend de vraag wie de toerist is die op al die streekgastronomische attracties en evenementen afkomt, of, liever gezegd, wie die toeristen zijn want dé streekgastronomische toerist bestaat niet - evenmin als dé cultuurtoerist of dé natuurtoerist. Dit blijkt duidelijk uit bestaand onderzoek naar gastronomisch toerisme, waarin uiteenlopende typen toeristen worden onderscheiden ten einde recht te doen aan de verschillen in achtergronden, interesse, motivatie en gedrag. In de kern grijpen deze studies impliciet dan wel expliciet terug op de culinaire waarheid die de Franse gastronoom Brillat-Savarin heeft vervat in het vierde van de aforismen ter inleiding op zijn standaardwerk *Physiologie du goût* (1825): " Dis-moi ce que tu manges, je te dirai ce que tu es".

In het eerste gedeelte van dit artikel zullen de meest gangbare typologieën van gastronomische en streekgastronomische toeristen worden onderworpen aan een analyse en een vergelijking met als oogmerk te komen tot een synthese in de vorm van een algemene en

handzame typering van de streekgastronomische toeristen. Met als uitgangspunt de stelling dat de streekgastronomische toerist een subtype van de cultuurtoerist is zullen in de tweede helft van het artikel de besproken typologieën worden ingekaderd in onze typologie van cultuurtoeristen.





Theoretisch referentiekader

De typologieën van gastronomische toeristen en streekgastronomische toeristen die de revue zullen passeren, zullen worden geanalyseerd met behulp van marktsegmentatie als theoretisch raamwerk. Marktsegmentatie is het indelen van de vraagzijde van de markt in segmenten van consumenten die dezelfde kenmerken bezitten. Deze kenmerken zijn bepalend voor de verschillen tussen de segmenten in perceptie, houding en gedrag ten aanzien van het - in dit geval - toeristische aanbod. De segmentatiecriteria en afgeleide variabelen die voor de analyse van de toeristische markt gebruikelijk zijn, kunnen als volgt schematisch worden samengebracht (schema 1):

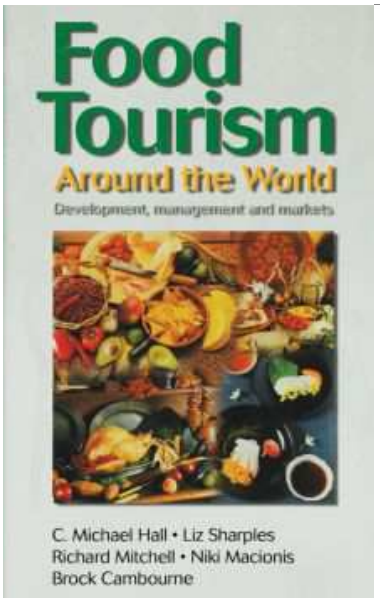
Schema 1. Segmentatiecriteria voor de toeristische consumentenmarkt

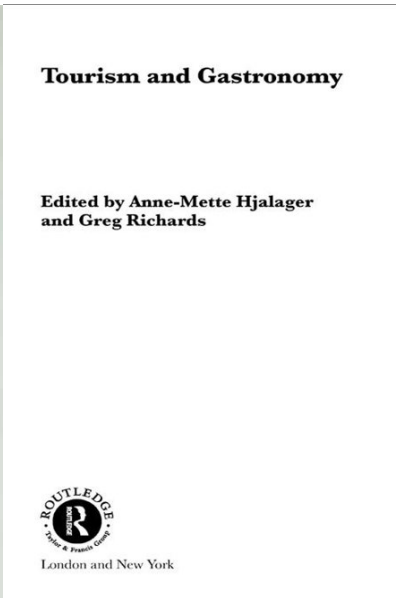
Segmentatiecriterium	**Variabelen**
Geografisch (herkomst)	- land - regio - plaats
Cultureel	- nationaliteit - etniciteit - religie
Demografisch	- leeftijd - geslacht - burgerlijke staat - gezinssamenstelling
Socio-economisch	- opleiding - beroep - inkomen - sociale klasse
Psychografisch	- persoonlijkheid - waarden - houding - leefstijl - interesses - motivaties (bezoekmotieven)
Consumentengedrag (qua informatie, vervoer, verblijf, vermaak, voeding)	- koopmotieven (gezochte voordelen) - koopgedrag (bestedingen) - activiteiten - mate van gebruik - gezelschap

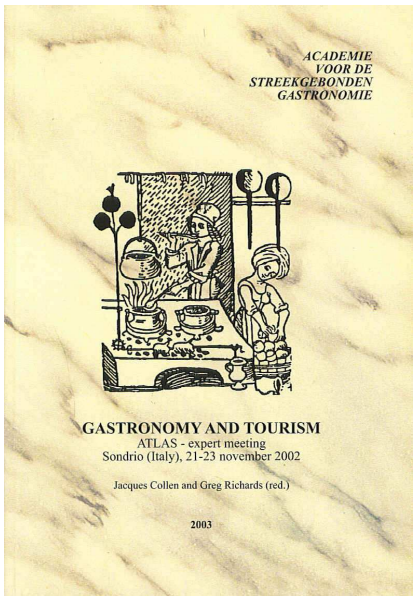
Daarnaast zullen wij de typeringen van de gastronomische en streekgastronomische toeristen plaatsen tegen de achtergrond van de aanbods- en de vraaganalyse van streekgastronomisch toerisme, inclusief de bijbehorende definities, typologieën en modellen, die wij in voorgaande nummers van *Terroir* hebben behandeld (1).

Algemene typologieën van gastronomische toeristen

Het merendeel van de typologieën die tot dusverre zijn ontwikkeld om de kenmerken te beschrijven van toeristen voor wie het aanbod aan eten en drinken een van de attractiefactoren vormt, is algemeen van aard. Deze toeristen worden meestal aangeduid met de termen *gastronomische toeristen* of *culinaire toeristen*. Ofschoon deze typologieën niet specifiek betrekking hebben op streekgastronomische toeristen, bieden zij toch aanknopingspunten, met name daar waar lokale of regionale gastronomie als attractiefactor voor toeristen wordt genoemd en beschreven en waardoor streekgastronomisch toerisme impliciet als subcategorie van gastronomisch toerisme wordt behandeld. De in de internationale wetenschappelijke literatuur meest geciteerde en gebruikte typologieën van gastronomische toeristen zijn die van Mitchell & Hall en van Hjalager, beide uit 2003.







De typologie van Mitchell & Hall

Mitchell & Hall gaan primair uit van het niveau van interesse en betrokkenheid om de gastronomische toeristen in categorieën in te delen (2). Daarnaast hanteren zij de indeling van Stanley Plog naar de persoonlijkheidstypes *allocentric* en *psychocentric* die worden gekenmerkt door diametraal tegenovergestelde attitudes en motieven. De allocentrische toerist is neofiel (= uit op nieuwe dingen) en zoekt derhalve onbekende, avontuurlijke vakantieomgevingen. De psychocentrische toerist daarentegen is neofoob (= bang voor nieuwe dingen) en zoekt dus naar vertrouwde, veilige vakantieomgevingen. Met andere woorden, Mitchell & Hall baseren hun typologie in eerste instantie op psychografische segmentatie. Aldus maken zij een onderscheid tussen de volgende vier categorieën van gastrotoeristen:

- *gastronomes*: hoge interesse en betrokkenheid - neofiel en allocentrisch
- *indigenous foodies*: hoge tot gemiddelde interesse en betrokkenheid - neofiel en allocentrisch
- *tourist foodies*: lage interesse en betrokkenheid - neofoob en psychocentrisch
- *familiar foods*: lage interesse en betrokkenheid - neofoob en psychocentrisch

In tweede instantie gebruiken Mitchell & Hall consumentengedrag als segmentatiecriterium. Dit gedrag wordt ingedeeld naar belevingsfase (voor, tijdens en na de vakantiereis) en vervolgens gespecificeerd naar de activiteiten per fase van wat ook wel de *customer journey* wordt genoemd.

Gezien hun consumptiegedrag kunnen de *tourist foodies* en *familiar foods*, als het gaat om affiniteit met streekgastronomie, buiten beschouwing worden gelaten. De *tourist foodies* hebben een voorkeur voor toeristenmenu's en "verwesterde" maaltijden, die internationale ketenhotels en -resorts aanbieden. Voedselmarkten bezoeken zij vanwege de *couleur locale*, maar niet als een attractie op zich. De *familiar foods* houden van het standaardvoedsel dat zij voorgeschoteld krijgen als inbegrepen onderdeel van georganiseerde reizen en gaan uit eten bij internationale fast food-ketens.

De *gastronomes* leggen meer interesse aan de dag voor streekgastronomie. Tijdens hun vakantie tonen zij zich niet alleen liefhebbers van de *haute cuisine*, maar ook van eenvoudige plattelandsvoedsel. Qua attracties bezoeken zij graag de bedrijven van lokale producenten en leveranciers en wat betreft evenementen zijn zij vaak te vinden op boerenmarkten. De categorie die het meest op heeft met streekgastronomie zijn - zoals de benaming al doet vermoeden - de *indigenous foodies*. Zij hebben een voorkeur voor lokale restaurants en eenvoudig plattelandsvoedsel, voelen zich aangetrokken tot voedselmarkten vanwege de aangeboden producten en volgen cursussen op kookscholen. Weer thuis hebben zij de smaak te pakken en blijven zij de gerechten bereiden, die zij op de vakantiebestemming hebben leren kennen (3).

De typologie van Hjalager

De typologie van Hjalager - uitgewerkt in een publicatie van de Academie voor de Streekgebonden Gastronomie (ASG) onder co-redacteurschap van Jacques Collen (4) - is een toepassing van de sociologische theorieën en modellen betreffende *lifestyles*, die zijn ontwikkeld door Erik Cohen en Pierre Bourdieu. De keuze voor leefstijl als variabele betekent dat de analyse van de gastronomische toeristen berust op psychografische segmentatie. Dit wordt bevestigd door het gebruik van twee andere psychografische variabelen, namelijk houding en voorkeuren ten aanzien van eten en drinken, als criteria aan de hand waarvan Hjalager komt tot de volgende typologie van gastronomische toeristen:

- *recreational:* op zoek naar van huis uit vertrouwd eten en drinken
- *diversionary*: op zoek naar gemaksvoeding in overvloedige hoeveelheid
- *experimental*: op zoek naar de nieuwste trends op het gebied van eten en drinken
- *existential*: op zoek naar leerzame gastronomische ervaringen

In relatie tot streekgastronomie is vooral de *existential* gastrotoerist als categorie relevant. Dit type toerist is op zoek naar combinaties van eten en drinken en gastronomische belevingen die in eerste instantie educatief moeten zijn. Voor deze toeristen gaat het niet alleen om het stillen van honger en het lessen van dorst, maar ook en vooral om door middel van de consumptie van onbekend voedsel en drank diepere kennis van de lokale en regionale keuken als cultuurelementen van de vakantiebestemming op te doen. In aansluiting op deze psychografische karakterisering hanteert Hjalager vervolgens consumentengedrag als segmentatiecriterium bij de verdere typering van *existential* gastrotoeristen in relatie tot informatiegedrag, koopmotieven, koopgedrag en vakantie-activiteiten. De behoefte aan meer dan oppervlakkige kennis van de eetcultuur van de bestemming verklaart het type informatiebronnen dat deze toeristen gebruiken. Zij raadplegen nauwelijks brochures van touroperators of promotiemateriaal van toeristenbureaus. Internet en gespecialiseerde reisliteratuur zijn de meest geconsulteerde bronnen om het gastronomische aanbod van de vakantielocatie te leren kennen. Gezien hun houding en voorkeuren valt te begrijpen dat dit

soort toeristen zowel de typische en populaire toeristenrestaurants vermijden alsook internationale ketenrestaurants, in het bijzonder aanbieders van fast food. Hetzelfde geldt voor dure (sterren)restaurants die hen niet aanstaan vanwege de “gemaakte” uit eten-omgeving, zoals die tot uitdrukking komt in de extravagante inrichting en de overdreven service welke alleen maar afleiden van de maaltijd. Wat *existential* gastrotoeristen wel zoeken en willen ontdekken is dat ene speciale, gezellige restaurant waar de lokale bevolking te gast is en waar authentieke en gezonde streekgerechten met de nodige zorg en respect voor traditie worden bereid. Aan dit soort culinaire ervaringen meten zij de tevredenheid over hun vakantie af.

Naast streekgastronomische restaurants als toeristisch attractie-elementen bezoeken *existential* gastrotoeristen productiebedrijven (boerderijen, kaasmakerijen, wijndomeinen). Als *local food*-adepten kunnen zij hier de plaats van herkomst van voedsel en drank met eigen ogen aanschouwen. Een ecologisch keurmerk is daarbij een pré. In dit en andere opzichten zijn zij te beschouwen als exponenten bij uitstek van de lokaliseringstrend (5). Daarnaast volgt dit type gastrotoeristen thematische routes om meer te weten te komen over de streek en de regionale voedselproductietechnieken. Gastronomische evenementen die zijn gericht op actieve participatie van de bezoeker, hebben eveneens hun belangstelling (6). Ook nemen zij deel aan kookklassen, aan fruit- en druivenoogsten en aan visvangst met professionele vissers, activiteiten die stuk voor stuk een mix zijn van streekgastronomisch en creatief toerisme (7). Qua koopgedrag valt op dat *existential* gastrotoeristen zich niet beperken tot het proeven van streekproducten, maar deze ook kopen om mee naar huis te nemen als souvenir. Ten einde de nabeleving van hun vakantie nog verder te versterken zijn zij ook geïnteresseerd in de receptuur van streekgerechten om deze zelf thuis te kunnen bereiden.

Wanneer men de twee voorgaande typologieën met elkaar vergelijkt, komt naar voren dat beide overeenstemmen wat betreft de gehanteerde segmentatiecriteria, namelijk psychografie en consumentengedrag. Zij verschillen echter in bruikbaarheid voor de typering van de streekgastronomische toerist. De karakterisering die Hjalager geeft van de *existental* gastrotoerist, is specifieker en daarmee diepgaander dan die van de *indigenous foodies* door Mitchell & Hall en vormt als zodanig een nuttigere bijdrage aan de profilering van de streekgastronomische toerist. Het is het verschil tussen een uitgewerkt portret enerzijds en een ruwe schets anderzijds.

Typologieën van streekgastronomische toeristen

In aanvulling op de algemene marktsegmentatie-analyses van gastronomische toeristen zoals hierboven besproken is er ook onderzoek gedaan naar de segmentatie van de streekgastronomische markt, met name door Kim & Eves. Zij vertalen deze segmentatie echter niet naar een typologie van streekgastronomische toeristen. Dit is daarentegen wel het geval in een studie over het wijntoerisme in de Franse Bourgogne, die wij aan een uitgebreide analyse zullen onderwerpen. Dat een dergelijke typologie is ontwikkeld met betrekking tot wijntoerisme valt te begrijpen want wijntoerisme behoort tot de vroegste vormen van streekgastronomisch toerisme waarvan de studie dermate ver is gevorderd dat ook tal van specifieke aspecten nader zijn onderzocht (8).

Motivaties van streekgastronomische toeristen

In een onderzoek naar motivationele factoren die de consumptie van lokaal voedsel en drank op de vakantiebestemming beïnvloeden komen Kim & Eves tot een meetschaal die bestaat uit vijf dimensies (9):

- culturele ervaring
- interpersoonlijke relatie
- opwinding

- prikkeling van de zintuigen
- zorg voor de gezondheid

De populatie van dit psychografische onderzoek bestond uit Britse toeristen. Uit de resultaten blijkt dat de wens van toeristen om kennis te maken met de lokale cultuur kan worden beantwoord door hen meer te laten leren over de lokale keuken. Het consumeren van lokale gerechten kan bijvoorbeeld worden gestimuleerd door het volgen van kookworkshops of het bezoek aan culinaire musea. Op deze wijze kan voedsel een culturele motivator zijn omdat toeristen via de lokale keuken een nieuwe cultuur – opgevat in de ruime zin des woords – ervaren (10) .

Dezelfde meetschaal is ook gehanteerd in een onderzoek naar streekproducten als marketinginstrument voor Zuidwest-Nederland in opdracht van het Kenniscentrum Kusttoerisme in Zeeland. In een consumentenenquête zijn de motivaties in de vorm van stellingen voorgelegd aan Nederlanders om hun mening te vragen over streekproducten tijdens de vakantie. De uitkomsten - die representatief zijn voor de Nederlandse bevolking - laten zien dat de smaak van streekproducten het allerbelangrijkst wordt gevonden, gevolgd door de lokale productie van streekproducten zodat transport over lange afstand is uitgesloten. In de derde en vierde plaats noemden de respondenten het ontdekken van iets nieuws en het kennismaken met de regionale cultuur door middel van streekproducten (11).

De typologie van Bourgogne Tourisme

In opdracht van Bourgogne Tourisme is in 2009 een marktonderzoek uitgevoerd om een duidelijk beeld te krijgen van het profiel, de motieven en het gedrag van toeristen ten aanzien van *vin de Bourgogne* als streekproduct (12). Het onderzoek berust op een combinatie van meerdere marktsegmentatiecriteria en vormt de basis voor een typologie van de streekgastronomische toerist als consument van Bourgogne wijn. De typologie heeft dus weliswaar specifiek betrekking op de wijntoerist in een bepaalde Franse regio, maar het is de moeite waard om te onderzoeken of en in hoeverre deze zich leent voor generalisering in de vorm van een typering van de streekgastronomische toerist in het algemeen.

De resultaten van de marktsegmentatie van het wijntoerisme in de Bourgogne kunnen als volgt in schema worden samengevat, waarbij voor de variabelen de hoogste (afgeronde) percentages en, indien van toepassing, de rangorde worden vermeld (schema 2) (13).

Schema 2. Segmentatie van de wijntoeristische markt in de Bourgogne

Segmentatiecriterium	**Variabelen**
Geografisch	- land: Frankrijk: 57% - regio: Ile-de-France: 22% - buitenland: 43% 1. België: 21% 4. Nederland: 12%
Demografisch	- leeftijd (gemiddeld): 48 jaar
Socio-economisch	- beroep: hoger/leidinggevend personeel en vrije beroepen: 36 % - inkomen: hoog: 47% > 3000 € en 18% > 5000 €
Psychografisch	- bezoekmotieven: 1. wijn en wijngaarden: 44% 2. gastronomie en streekproducten: 27% 3. cultureel erfgoed: 21% 4. wijnvakantie: 20%
Consumentengedrag	- koopgedrag o bestedingen gerelateerd aan wijntoerisme (aankoop van wijn, restaurantbezoek, rondleidingen,…): 228 € per persoon o kopen van wijn: 45% - activiteiten o informatie: mond-tot mond reclame: 26% o vervoer: eigen auto: 76% georganiseerd: 9%; waarvan wijnreizen: 19% o verblijfsduur: 7 dagen o verblijfsaccommodatie: hotel: 50% o vermaak: 1.bezoek aan wijnkelders: 58% 2.ontdekken van steden en erfgoed: 49% 3.bezoeken van musea, monumenten, kastelen: 45% o voeding: ontdekken van de Franse gastronomie: 40% - gezelschap o met partner: 49% o met familie of vrienden: 20%

Aan de hand van de antwoorden op de vraag naar de associaties die zij verbinden met de wereld van de wijn, hebben de onderzoekers de wijntoeristen kunnen indelen in vier types die verschillen wat betreft verwachtings- en consumptiepatroon (schema 3):

Schema 3. Typologie van wijntoeristen in de Bourgogne

Type	**Associatie met wijn**	**Basisbehoefte**
épicuriens	”vervoering van alle zintuigen”	genieten van een cocktail van gewaarwordingen: plezier, esthetiek, gastronomie, smaken
explorateurs	“alchemie, een kunstwerk”	inwijding in de diepste geheimen van de wijn: proeverijen in de beslotenheid van wijnkelders
experts	“een wetenschap, een know-how, een wereld van meesterschap met zijn eigen codes”	uitleg over de wijnprocessen om kenner te worden
classiques	”de kern van een erfgoed”	leren kennen van geestverrijkende verbindingen tussen de wijn en de omgeving: geschiedenis, cultuur, architectuur, lokale gastronomie

Met betrekking tot motivaties en consumentengedrag hebben de vier types de meeste van de volgende kenmerken gemeen:

- bezoekmotief (primair of secundair): wijn, wijngaarden, wijnbouw
- bezoekmotief (overig):1. gastronomie en streekproducten
  2. cultureel erfgoed
- bezoek aan wijnkelders, wijnhuizen en wijnproeverijen
- bezoeken van steden en erfgoed
- bezoek aan musea en monumenten
- bestedingen: aankoop van wijn
- verblijf: 1. hotel
  2. chambre d'hôte.

Het is interessant om de uitkomsten van het Bourgogne Tourisme marktonderzoek af te zetten tegen de componenten van een wijnwandelvakantie in het Bourgondische departement Côte d'Or, die de ANWB als ledenreis heeft ontwikkeld (14). De analyse van deze standplaatsreis rond en tijdens de oogstperiode van 2017 levert namelijk frappante overeenkomsten op met de activiteiten van de Bourgondische wijntoerist zoals beschreven in schema 2:

- vervoer: georganiseerde wijnreis van Nederland naar Meursault per luxe touringcar onder begeleiding van ervaren ANWB-reisleiders
- verblijfsduur: 6 dagen
- verblijfsaccommodatie: hotel in wijndorp Meursault
- vermaak (= reisprogramma):
  1. wijn als streekproduct: dagelijkse wandelingen door de wijngaarden en wijndorpjes van de Grands Crus; wijnproeverij bij Nuits-Saint-Georges; uitleg, proeverij en wijnworkshop door Nederlandse vinologe in Meursault;
  2. steden en erfgoed: verkenning van wijnstad Beaune
  3. musea en monumenten: bezoek aan Musée du Vin en de Hospices in Beaune
- voeding: ontdekken van de Franse streekgastronomie door het bezoek aan een truffelboerderij inclusief demonstratie door truffel-snuffelhonden.

De informatievoorziening beantwoordt aan de interesse van Hjalagers *existential* gastrotoerist voor reisboeken als bron want de ANWB-reisgids *Ontdek Bourgondië* maakt deel uit van reispakket. De behoefte van dit type toerist aan streekgastronomische souvenirs wordt vervuld door het aanbieden van een gratis fles Bourgogne wijn op de hotelkamer.

Al met al sluit het aanbod zo naadloos aan bij de vraag dat men welhaast zou aannemen dat het marktonderzoek van Bourgogne Tourisme als leidraad is gebruikt bij de samenstelling van de reis. Hoe dan ook valt deze ANWB-reis voor wijntoeristen aan te merken als een uitgekiende product-markt combinatie. Verder voldoet deze wijnwandelvakantie aan de definitie van een culturele reis gezien het exploratieve en educatieve karakter van het programma, de thematische opzet, de *special interest*-doelgroep, de beschikbaar gestelde documentatie over de bestemming, het niveau van reisbegeleiding en de locatie van de verblijfsaccommodatie (15). Hiermee zij nogmaals een bewijs geleverd voor de stelling dat streekgastronomisch toerisme mag worden beschouwd als een subtype van cultureel toerisme.

Twee hoofdtypes: de gastronoom en de gastrofiel

De nuances in associaties en basisbehoeften die in de typologie van de Bourgondische wijntoerist worden gemaakt ter onderscheid van de vier subtypes, lenen zich niet onverkort voor de typering van welke streekgastronomische toerist dan ook. Zij zijn voornamelijk bruikbaar wanneer het gaat om streekproducten die, evenals wijn, een rijkdom aan smaaksensaties, specialistische productiemethodes, eeuwenoude tradities, historische

achtergronden en hechte verbindingen met de lokale gastronomie en het erfgoed van de regio in zich bergen. Een ander goed voorbeeld van streekproducten die aan deze criteria voldoen, zijn streekkazen. Wat betreft de inbedding in de lokale gastronomie valt hierbij te denken aan de complementariteit van wijn als drank en kaas als voedsel, zoals die tot uitdrukking komt in de "mariages harmonieux" tussen Sauvigon-wijnen uit Sancerre en de geitenkaas uit het nabije, door wijngaarden omgeven Chavignol of tussen Gewürztraminer en Munster-kaas uit de Elzas. Voor de streekgastronomische toerist die op zoek is naar minder rijkgeschakeerde streekproducten dan wijn en kaas, is de typering van de *existential* gastrotoerist van Hjalager passender. Deze is algemeen en breed in de beschrijving van de kenmerken van het consumentengedrag en daardoor toepasbaar op elk streekgastronomisch productaanbod.

Dit gezegd zijnde is het toch interessant om te onderzoeken of de typologie van de Bourgondische wijntoerist zou kunnen worden gegeneraliseerd naar een algemene typologie van de streekgastronomische toerist. Is het mogelijk en relevant om subtypes van streekgastronomische toeristen te onderscheiden in plaats van deze categorie toeristen te reduceren tot een universeel type zoals Hjalager dat doet in de karakterisering van *existential* gastrotoeristen?

Bij nadere bestudering van de associaties en de basisbehoeftes blijkt dat de *explorateurs*, *expert*s en *classiques* een kenmerk delen, namelijk educatie als drijfveer. Ofschoon er nuances zijn tussen deze drie types, vallen deze min of meer weg tegen de essentiële overlapping die is gelegen in de primaire behoefte om de kennis over wijn te vergroten. Dit educatieve motief zou ontbreken bij de *épicuriens* voor wie het genieten voorop staat. Echter, de belangrijke kanttekening die moet worden geplaatst bij deze typologie, is dat leren over en genieten van eten en drinken elkaar niet uitsluiten; integendeel, ook in dit geval kan het nuttige met het aangename worden gecombineerd en omgekeerd. Het is een kwestie van accentverschillen: bij de *épicuriens* staat het genieten voorop, bij de andere drie types het leren.

Zo bezien is het mogelijk de typologie van de Bourgondische wijntoerist te reduceren tot twee types en deze te vertalen naar een algemene typologie van de streekgastronomische toerist aan de hand van twee basisbehoeften als uitgangspunt: leren en genieten. Primeert het leren, dan heeft "de kenner" oftewel de *gastronoom* als type de overhand. Heeft het genot de prioriteit, dan overheerst "de genieter" oftewel de *gastrofiel*. De achtervoegsels *-noom* en *-fiel* zijn hierbij opgevat in de Griekse etymologische betekenis van respectievelijk "deskundige" en "liefhebber". In menige gedragssituatie komt het echter tot een symbiose van de cognitieve en hedonistische behoeften en verenigt de streekgastronomische toerist in zich tegelijk de gastronoom en de gastrofiel, zodat de *connaisseur* en de *amateur* hand in hand gaan.

Beide aspecten komen als motivationele factoren ook terug in het bovenvermelde onderzoek van Kim & Eves, die - zonder types van streekgastronomische toeristen te onderscheiden - zowel cognitieve behoefte (de culturele leerervaring) als sensorische beleving (prikkeling van de zintuigen) tot de vijf te meten dimensies rekenen. Hiermee vergeleken is de typering van *existential* gastrotoerist door Hjalager beperkter aangezien alleen kennisverwerving als motivatie wordt opgevoerd. Met andere woorden de *existential* gastrotoerist correspondeert enkel met wat wij de *gastronoom* hebben genoemd en niet met de *gastrofiel*. Niettemin, aangezien de grenzen tussen het consumentengedrag van de *gastronoom* en van de *gastrofiel* in de praktijk vaak vervloeien en er bovendien de nodige overeenkomsten zijn te ontdekken tussen het consumptiepatroon van de *existential* gastrotoerist en de *épicuriens* als *gastrofielen* bij uitstek, mag worden geconcludeerd dat de typering van het consumentengedrag van de *existential* gastrotoerist ook kan worden toegepast op de *gastrofiel*.

De streekgastronomische toerist als cultuurtoerist

Streekgastronomisch toerisme kan niet alleen worden gedefinieerd als een subcategorie van gastronomisch toerisme, maar ook als een specifieke vorm van cultuurtoerisme (16). Derhalve kan de streekgastronomische toerist beschouwd worden als een subtype van niet alleen de gastronomische toerist maar eveneens van de cultuurtoerist. Vanuit deze invalshoek is het van belang om te bezien hoe een vergelijking met de typologie van cultuurtoeristen die wij elders hebben uitgewerkt, kan bijdragen om de typering van streekgastronomische toeristen te verbreden en te verrijken (17).

Globaal genomen kunnen cultuurtoeristen worden gedefinieerd als toeristen die attracties en evenementen met een cultureel karakter (willen) bezoeken. Deze algemene omschrijving kan worden gepreciseerd met behulp van psychografische en socio-economische segmentatiecriteria. Voor de eerstgenoemde zijn als variabelen de mate van interesse en het hieruit voortvloeiende bezoekmotief relevant, voor de laatstgenoemde de variabelen opleiding en inkomen. Aan de hand hiervan is het mogelijk een onderscheid te maken tussen drie marktsegmenten als uitgangspunt voor een algemene typologie van de (Westerse) cultuurtoerist (schema 4).

Schema 4. Typologie van de cultuurtoerist

Type	**Interesse**	**Motief**	**Opleiding**	**Inkomen**
de cultuurzoeker	hoog	cultuur educatie	hoog	hoog
de cultuurspeler	gemiddeld	vermaak cultuur educatie	hoog	hoog
de cultuurkijker	latent afwezig	vermaak sfeer	middelbaar laag	midden laag

Uit de typologie blijkt dat de belangstelling voor cultuur toeneemt naarmate het opleidings- en het welstandsniveau hoger is, met andere woorden de socio-economische variabelen zijn bepalend voor de invulling van de psychografische variabelen (18). In de hierna volgende karakterisering van de drie types cultuurtoeristen zullen wij nader ingaan op de vraag hoe de socio-economische en psychografische variabelen zich vertalen in verschillen in consumentengedrag en aan welk type streekgastronomische toerist dit gedrag kan worden gerelateerd.

Cultuurkijkers

Om te beginnen met het laatste type, dit kan als volgt worden gekarakteriseerd:

> *Cultuurkijkers hebben nauwelijks of geen affiniteit met cultuur. Bezienswaardigheden spelen amper een rol bij het maken van vakantieplannen. Als deze toeristen al een monument bezoeken, dan is dat vanwege de buitengewone omvang en/of ligging, oftewel vanwege de algemene herkenning die het geniet, zodat de bezichtiging ervan gevoeld wordt als een "must". Vandaar bijvoorbeeld de massale interesse voor de tempels boven op de Akropolis. (…) Tijdens de buitenlandse vakantie wensen deze toeristen gespaard te blijven van elk gevoel van ontheemding. Ver van huis hebben zij de sterke behoefte om zich zoveel mogelijk thuis te voelen en wensen zij zo weinig mogelijk in hun cultuurpatroon gestoord te worden. Zij zoeken slechts een oppervlakkige ervaring die beantwoordt aan hun behoefte aan een "veilig avontuur". In den vreemde blijven zij de voorkeur geven aan het eten en drinken dat zij thuis gewend zijn, wat de bloei van de Belgische en Nederlandse eethuisjes langs de Spaanse costa's verklaart (19).*

"Wat de boer niet kent, dat eet hij niet", luidt het oude Nederlandse gezegde dat bij uitstek van toepassing is op het eet- en drinkgedrag van de cultuurkijker. Dit type valt in de categorie van wat door Plog *psychocentrics* worden genoemd en door Mitchell & Hall *tourist foodies* en *familiar foods*, die als kenmerkende behoefte hebben om te vertoeven in een vakantieomgeving die vertrouwd en veilig aanvoelt (20). Zowel qua cultureel als gastronomisch consumentengedrag beantwoorden cultuurkijkers aan het profiel van de *recreational tourist* zoals die door Cohen, respectievelijk Hjalager wordt omschreven. Het liefst nemen zij hun eigen eten van huis mee op vakantie en, als zij al buitenlands voedsel nuttigen op de bestemming, dan gaat het om gerechten die ingeburgerd zijn in de eigen nationale keuken, zoals pizza's en pasta's. Evenals het bezichtigen van het bouwkundige erfgoed komt het bezoek aan voedselmarkten voort uit de behoefte aan vermaak en beperkt zich tot "kijken maar niet kopen". Gezien hun uitgaven zijn cultuurkijkers dan ook aan te merken als "low spenders" (21). Op grond van de analyse van hun psychografische kenmerken en het vertoonde consumentengedrag mag de conclusie worden getrokken dat de cultuurkijkers niet vallen binnen de categorie van de streekgastronomische toeristen.

Cultuurspelers

Cultuurspelers vertonen de volgende gedragskenmerken:

> *[Zij] hebben cultuur niet permanent op de agenda staan. Deze toeristen gaan met een zekere regelmaat voor een bezoek naar een monument of museum, en dan vooral gedurende hun lange vakantie. De keuze van een dagtocht- of vakantiebestemming wordt bepaald door de mogelijkheden tot actieve vormen van vermaak, waarbij het culturele aanbod een toegevoegde waarde kan zijn. Ontspanning primeert, vandaar de voorkeur voor culturele fiets- en wandelroutes en voor musea, monumenten en evenementen die uitnodigen tot een actief en leerzaam bezoek. Vermaak en educatie gaan hand in hand, met de nadruk op het eerste. Deze mix van motieven wordt ook edutainment (education en entertainment) genoemd (22).*

Voor dit type is de vaak doorslaggevende variabele van demografische aard, namelijk de gezinssamenstelling. De categorie cultuurspelers bestaat inderdaad grotendeels uit gezinnen met kinderen en dat is bepalend voor de invulling van de psychografische variabelen en het daaruit voortvloeiende consumentengedrag. Ouders en zeker grootouders laten de keuzes in de vrijetijds- en vakantiebesteding in sterke mate bepalen door de interesses en motivaties van (klein)kinderen. In het consumentengedrag vertaalt zich dat qua activiteiten en gezelschap in het bezoeken door (groot)ouders met kinderen van attracties en evenementen die garant staan voor een hoge graad van vermaak en beleving dankzij de aanwezigheid van dynamische en ludieke elementen. Wat het cultuurtoeristische aanbod betreft, valt hierbij te denken aan de evenementen stoelend op *living history* en *live role playing*, die worden aangeboden in attracties variërend van monumenten (Kasteel Hoensbroek) en openluchtmusea (Bokrijk) tot themaparken (Archeon in Alphen aan de Rijn). De cultuurspeler krijgt de mogelijkheid te evolueren van passieve toeschouwer naar actieve deelnemer die zich met historische figuren identificeert om het verleden aan den lijve te ervaren. Dankzij deze aansprekende vormen van vermaak leren kinderen tegelijk het nodige over de geschiedenis en de cultuur verbeeld in evenementen die aan zeggingskracht winnen door het historische en monumentale decor dat tot leven wordt gebracht.

Ook het eet- en drinkgedrag van de cultuurspelers wordt in hoge mate bepaald door het gezelschap van kinderen en hun voorkeuren. Aangezien kinderen (nog) niet alles lusten en tegelijk, in de groei als zij zijn, grotere porties believen, zullen cultuurspelers doorgaans kiezen voor standaardvoedsel in de vorm van toeristen/kindermenu's en fast food. Dit temeer daar in een toeristen- of fastfoodrestaurant de maaltijden niet te lang duren voor kinderen en

zij zich er vrijer kunnen bewegen en vermaken dankzij de kindvriendelijke inrichting, bediening en voorzieningen als games. Naast *edutainment* zoeken cultuurspelers dus ook *eatertainment*, waarbij eten en drinken gepaard gaan met onderling plezier hebben. Gezien hun gedragskenmerken vallen cultuurspelers in de categorieën die Mitchell & Hall aanduiden als *tourist foodies* en *familiar foods* en Hjalager als *diversionary tourists*, en kunnen zij, evenmin als de cultuurkijkers, worden gerekend tot het segment van de streekgastronomische toeristen (23).

Cultuurzoekers

Tot deze categorie behoren:

> *Toeristen die vanwege hun hogere opleiding nieuwsgierig of, liever, weetgierig zijn. Education permanente staat voorop in de vrijetijdsbesteding van deze cultuurliefhebbers. Door hun hoge scholing hebben ze al veel kennis over landen, volkeren en culturen verworven. Wat zij uit de boeken weten, wensen zij met eigen ogen te aanschouwen en aan den lijve te beleven om aldus hun blikveld te verruimen. In dit type cultuurtoerist - de klassieke variant - gaat een "ontdekkingsreiziger" schuil, die op zoek is naar nieuwe kennis en ervaringen door de confrontatie met bijzondere culturen of unieke kunstobjecten. Cultuurzoekers passen zich gemakkelijk aan de landscultuur aan en tonen respect voor vreemde gebruiken en tradities (24).*

Qua variabelen springen vooral de hoge interesse en motivatie en de daarmee samenhangende mate van gebruik in het oog: de permanente zoektocht naar nieuwe culturele kennis en ervaringen maakt van de cultuurzoekers ware *culture vultures* zoals zij met een rijmwoord in het Engels worden genoemd. Omdat culturele verdieping tijd kost, zijn cultuurzoekers per definitie vaak verblijfstoeristen met een voorkeur voor hotels. Alleen al om deze reden geven cultuurzoekers meer uit dan andere typen toeristen. Volgens cijfers van het NBTC (Nederlands Bureau voor Toerisme en Congressen) besteedt de cultuurtoerist in Nederland 850 euro per persoon per verblijf, een bedrag dat bijna het dubbele is van de 470 euro die de gemiddelde toerist uitgeeft per verblijf (25). Het spreekt daarom vanzelf dat cultuurzoekers een zeer gewilde doelgroep vormen voor toeristische marketeers. Zo zet het NBTC als Holland Marketing organisatie stelstelmatig in op culturele thema's, bijvoorbeeld in 2017 met het themajaar "Van Mondriaan tot Dutch Design", omdat stimulering van het cultuurtoerisme leidt tot verhoging van de bestedingen per bezoek.

De uitkomsten van het internationale ATLAS Cultural Tourism Research Project, dat om de zoveel jaren wordt uitgevoerd, wijzen uit dat het profiel van de cultuurzoekers nauwelijks is veranderd sinds de eerste onderzoeksronde in 1991, zoals ook blijkt uit het laatste onderzoeksrapport over de periode 2008-2013 (26). De enige opmerkelijke verschuiving die sinds 2007 heeft plaatsgevonden houdt verband met de motivatie: sfeerbeleving is steeds belangrijker geworden ten nadele van het klassieke bezoekmotief reizen om te leren dat naar de laatste plaats is verdrongen (27).

In de lijn van de belangstelling van de cultuurzoeker voor onbekende gewoontes en gebruiken passen ook de behoefte om lokale eet- en drinkgewoontes te leren kennen en het mee naar huis nemen van streekproducten als "sensorisch" aandenken aan de vakantie. Als neofiel is de cultuurzoeker een uitgesproken voorbeeld van Plogs allocentrische toerist (28). Volgens de classificatie van Mitchell & Hall kunnen zowel de *gastronome* als de *indigenous foody* gezien hun interesse voor streekgastronomie worden aangemerkt als subtypes van de cultuurzoeker. Deze constatering wordt verder gestaafd door de uitgebreide opsomming van de vakantie-activiteiten, die Mitchell & Hall toevoegen aan het eet- en drinkpatroon van *gastronomes* en *indigenous foodies* om het beeld van hun consumentengedrag als toerist te completeren. Zij verkennen het vakantiegebied op grondige wijze door het bezichtigen van het culturele

erfgoed, zoals historische sites, en willen andere culturen en leefwijzen beleven. Het stadsleven wensen zij te ervaren door onder meer het bezoeken van musea en van evenementen als ballet-, opera-, theatervoorstellingen, concerten en festivals (29). Met andere woorden zowel de cultuur in enge zin als de cultuur in ruime zin staan op hun *bucket list (30).*

Wat voor deze types gastrotoeristen geldt, gaat nog sterker op voor de *existential tourist* in de typologie van Hjalager: de gedetailleerde karakterisering van dit type laat er geen twijfel over bestaan dat de *existential tourist* mag worden beschouwd als een cultuurzoeker op het specifieke terrein van de streekgastronomie. Het krachtigste bewijs voor deze stelling wordt geleverd door de typering van de *existentialists* in de *tourism lifestyle*-classificatie van Cohen, waarvan Hjalagers *existential* gastrotoerist een afgeleide is: vakantieactiviteiten moeten leerzaam zijn en bijdragen aan de persoonlijke ontwikkeling; reizen dienen de kennis over vreemde en eigen culturen te verbreden; musea en andere culturele attracties zijn *musts*; nieuwe culturele ervaringen worden gretig aangegrepen. Verder hechten *existentialists* aan authenticiteit en hebben zij een afkeer van namaak en geglobaliseerde merken. Zij zoeken naar nichebestemmingen en kleinschalige, onontdekte attracties (31).

De theorie wordt ondersteund en gevalideerd door de uitkomsten van praktijkgericht onderzoek. Onderzoek van het WES naar gastronomisch toerisme in België toont aan dat het consumentengedrag van de zeer in gastronomie geïnteresseerde toeristen wordt gekenmerkt door het opzoeken van interessante bezienswaardigheden en dat de voorkeur uitgaat naar hotelcomfort en gastvrijheid. Verder is vastgesteld dat dit segment aanzienlijk meer besteedt per persoon en per nacht, te weten 120 euro tegenover nog geen 80 euro voor het segment met een gemiddelde interesse voor gastronomie en tegenover circa 70 euro als gemiddelde van alle vakantiereizen samen (32). Dus zowel qua vermaak, verblijf en bestedingen vertonen de gastrotoeristen een duidelijke verwantschap met het profiel van de cultuurzoekers zoals dat zich aftekent uit meer dan 25 jaar veldonderzoek in het kader van het ATLAS Cultural Tourism Research Project. Voor de streekgastronomische toerist als subtype van de gastrotoerist gaat ook in de praktijk hetzelfde beeld op getuige de resultaten van het hierboven geciteerde marktonderzoek van Bourgogne Tourisme. Socio-economisch gezien behoren wijntoeristen tot de hogere inkomenscategorie. Onder de secundaire bezoekmotieven valt cultureel erfgoed, wat zich gedragsmatig uit in het ontdekken van musea en monumenten. De favoriete verblijfsaccommodatie is het hotel. Kortom, evenzovele eigenschappen die deze streekgastronomische toeristen delen met de cultuurzoeker. Vergelijkbare kenmerken komen naar voren in het bovenvermelde onderzoek van het Kenniscentrum Kusttoerisme naar de rol van streekproducten in relatie tot vakantie. Na smaak en lokale, *casu quo* duurzame productie worden als belangrijkste aspecten genoemd het ontdekken van iets nieuws en het kennismaken met de regionale cultuur. Beide aspecten, neofiel en reizen om andere culturen te leren kennen, zijn kenmerkend voor de cultuurzoeker.

De bovenstaande vergelijkende analyses van de kenmerken van de cultuurzoeker en van de streekgastronomische toerist tonen zoveel evidente overeenkomsten aan dat de conclusie gewettigd is om de streekgastronomische toerist - zowel de gastronoom als de gastrofiel - te beschouwen als een subtype van de cultuurzoeker, die een grote interesse heeft voor de lokale en regionale gastronomie als onderdeel van de cultuur van de vakantiebestemming.

De marktsegmentatie-analyse bevestigt verder dat streekgastronomisch toerisme kan worden gekwalificeerd als een nichemarkt binnen de cultuurtoeristische hoofdmarkt, zoals wij in een eerdere bijdrage aan *Terroir* hebben beargumenteerd (33). Streekgastronomisch toerisme beantwoordt aan de kenmerken van nichetoerisme gedefinieerd als ”*special interest* toerisme voor specifieke marktsegmenten met dezelfde (…) achtergrond, lifestyle kenmerken en koopgedrag. Het gaat om kleine aantallen toeristen die maatwerkproducten met een unieke belevingscomponent zoeken in authentieke omgevingen” (34). Statistisch onderzoek naar de huidige marktomvang van gastronomisch toerisme in Nederland en België onderbouwt de

kwalificatie van streekgastronomisch toerisme als niche. Zo valt te lezen in de conclusies van het genoemde onderzoek van het Kenniscentrum Kusttoerisme dat culinair toerisme, gedefinieerd als reizen om te genieten van eten en drinken, is uitgegroeid tot een nichemarkt, internationaal en nationaal: “Uit de consumentenenquête blijkt dat 10% van de Nederlanders wel eens speciaal vanwege streekproducten op vakantie is gegaan naar een bepaalde bestemming. Hieruit blijkt dat culinair toerisme ook in Nederland een duidelijke nichemarkt is” (35). Het WES komt tot eenzelfde vaststelling voor België. Het segment van de Belgische toeristen met gastronomie als primair reismotief vertegenwoordigde in 2010-2011 slechts 1,7 % van alle korte en lange vakanties bij elkaar. Vertaald naar absolute aantallen betrof het 220.000 korte of lange vakanties. Het marktsegment met een gemiddelde interesse in gastronomie was goed voor 9,4 % oftewel 1,2 miljoen van alle korte en lange vakanties, alle reden voor de onderzoekers om gastronomisch toerisme te betitelen als een niche. Een kwalificatie die des te meer opgaat voor streekgastronomisch toerisme als submarkt van gastrotoerisme (36).

De transitie van type naar rol

Marktsegmentatie, zoals in dit artikel toegepast, is een methodiek die stamt uit de tijd van de klassieke marketing toen het gedrag van de consument zich redelijk eenvoudig liet voorspellen aan de hand van geografische, culturele, demografische en socio-economische variabelen. Zo werd bijvoorbeeld van de postcode, respectievelijk woonwijk afgeleid tot welke sociale klasse iemand behoorde, wat weer gold als een voorspellende factor voor diens leefstijl en persoonlijke bestedingspatroon, ook betreffende vrije tijd en vakanties. Op deze manier konden verschillende types consumenten worden onderscheiden, zoals *dinkies* (double income, no kids) en *whops* (wealthy healthy older people) om successievelijk tweeverdieners zonder kinderen en vitale, welgestelde senioren aan te duiden.

De postmoderne consument laat zich echter niet zo gemakkelijk meer in hokjes plaatsen. In de context van de hierboven beschreven typologie van de cultuurtoerist hebben wij reeds als kanttekening geplaatst dat “het individualistische keuzegedrag van de hedendaagse toeristen vaak niet voorspelbaar is aan de hand van de gebruikelijke marktsegmentatiemethodes. Het eclecticisme dat typisch is voor de postmoderne samenleving, manifesteert zich in het zapgedrag van de ‘momentconsument’, die de ene vrijetijdsactiviteit met de andere afwisselt, waarbij hij kan kiezen uit het groeiende scala aan mogelijkheden dat de vrijetijdsindustrie biedt. Er bestaat dus geen waterdichte scheiding tussen het consumptiegedrag van de drie typen cultuurtoeristen” (37). Een illustratie hiervan biedt de persoonlijke ervaring die Martijn Felder heeft beschreven in een artikel met de treffende titel “Een erfgoedkameleon”. Hierin vertelt hij hoe hij zelf bij twee achtereenvolgende bezoeken aan het Gelderse kasteel Doorwerth als een kameleon veranderde van cultuurzoeker in cultuurkijker en dit onder invloed van een andere samenstelling van zijn gezelschap (38). Op een vergelijkbare wijze kunnen grootouders die als cultuurspelers met hun kleinkinderen een cultuurhistorisch themapark bezoeken, zich gedragen als *tourist foodies* - volgens de terminologie van Mitchell & Hall - door zich aan te passen aan het consumptiepatroon van hun jonge gezelschap. Hoeven dezelfde senioren in een andere vrijetijdscontext alleen met hun eigen smaakvoorkeuren rekening te houden, dan zullen zij als *gastronomes* kiezen voor een restaurant dat gespecialiseerd is in *haute cuisine*.

De rolwisseling van gastronoom naar gastrofiel verloopt nog natuurlijker door de nauwe verwantschap tussen beide types van streekgastronomische toeristen. De schrijver dezes mocht dit zelf ondervinden bij een bezoek in Epen aan de Gerardushoeve van ASG-lid Eugène Vaessen. Als gastronoom liet hij zich door de patron uitgebreid voorlichten over de bedrijfsfilosofie “van boer tot bord” die ten grondslag ligt aan de regionale herkomst van de maaltijdingrediënten; om vervolgens dankzij de opgedane wetenschap nog meer te genieten van het seizoensgebonden streekmenu, maar dan in de rol van gastrofiel.

Om de dynamiek in het gedrag van de hedendaagse - in dit verband toeristische - consument te analyseren en te verklaren is het daarom beter te spreken van *rollen* en minder van types. Dit betekent niet dat typeringen en typologieën van generlei waarde meer zouden zijn en volledig zouden hebben afgedaan. Waar het om gaat, is het relativeren van de voorspelbaarheid van het consumentengedrag. Zonder vastgeklonken te zijn aan een bepaald type blijven de gedragseigenschappen op zich bruikbaar om de wisselende rollen die de postmoderne toerist aanneemt, te kenmerken, te duiden en te begrijpen.

Noten

1. Munsters, W. (2016) Streekgastronomisch toerisme als vorm van cultuurtoerisme: een analyse van de aanbodszijde. *Terroir*, 32e jaargang, nr. 1-2, pp. 80-94 en Munsters, W. (2016/2017) Streekgastronomisch toerisme als cultuurtoeristische groeimarkt: een analyse van de vraagzijde. *Terroir*, 32e jaargang, nr. 3-4, pp. 8-22.
2. Mitchell, R. & Hall, C.M. (2003) Consuming tourists: Food tourism consumer behaviour. In: Hall, C.M., Sharples, E., Mitchell, R., Macionis, N. & Cambourne, B. (eds) *Food Tourism Around the World: Development, Management and Markets.* Butterworth Heinemann, Oxford, pp. 60-80.
3. In zijn indeling van de Belgische markt van gastronomie en reizen kiest Rik de Keyser evenals Mitchell & Hall voor psychografische segmentatie op basis van gastronomische interesse (hoog-gemiddeld-laag/afwezig). Het consumentengedrag van de categorie gastrotoeristen met een hoge interesse komt overeen met dat van de *gastronomes* en *indigenous fooodies*: restaurantbezoek, proeverijen van (streek)producten en bezoek aan productiebedrijven (zie De Keyser, R. [2012] Gastronomie en toerisme: een geslaagd huwelijk? *West-Vlaanderen Werkt*, 1, p. 34).
4. Hjalager, A.-M. (2003) What do tourists eat and why? Towards a sociology of gastronomy and tourism. In: Collen, J. and Richards, G. (eds) *Gastronomy and tourism*. Academie voor de Streekgebonden Gastronomie, Gravenwezel-Schilde, pp. 54-74.
5. Cf. Munsters, W. (2016/2017) *op. cit.*, p. 13.
6. Het bezoekpatroon van de *existential* gastrotoerist bestrijkt daarmee het – nagenoeg - complete scala aan streekgastronomische aanbodselementen zoals geïnventariseerd in onze typologie (zie Munsters, W. [2016] *op. cit.*, pp. 83-88).
7. Cf. Munsters, W. (2016/2017) *op. cit.*, p. 18.
8. Zie bijvoorbeeld het gedetailleerde marktonderzoek naar wijntoerisme in de Verenigde Staten en Canada geciteerd door Mitchell, R. & Hall, C.M. (2003) *op. cit.*, pp. 65-67.
9. Kim, Y. G., & Eves, A. (2012) Construction and validation of a scale to measure tourist motivation to consume local food. *Tourism Management*, volume 33, issue 6, pp. 1458–1467.
10. Zie voor de definitie van cultuur Munsters, W. (2016) *op. cit.*, p. 81.
11. *Dat smaakt naar meer! Onderzoek naar de bijdrage van streekproducten aan de vermarkting van de Zuidwestelijke Delta* (2012). Kenniscentrum Kusttoerisme, Vlissingen, p.30.
12. Bourgogne Tourisme (s.d.) *Tourisme et vin. Profil, motivations et comportements des clientèles en Bourgogne.* Dijon. (http://www.bourgogne-tourisme- pro.com/sites/ default/ files/bourgogne/001 _porteur -de- projet/sp_porteur_je_veux_connaitre_leschiffrescles_ etude_tourisme_ vin_bourgogne. pdf).
13. Een vermeldenswaardige demografische overeenkomst tussen de Bourgondische wijntoerist en de Belgische zeer geïnteresseerde gastrotoerist is dat in beide gevallen de 45+ers het sterkst zijn vertegenwoordigd (cf. De Keyser, R. [2012] *op. cit.*, p. 35). Het zou de moeite waard zijn om de hypothese dat de Westerse streekgastronomische toerist gemiddeld tot de oudere leeftijdscategorieën behoort, te onderbouwen door middel van verder marktonderzoek. Zie ook Munsters, W. (2016/2017) over de vergrijzing als

groeifactor van het culturele en het streekgastronomische toerisme (*op. cit*., pp. 9-10).

14. https://www.anwb.nl/vakantie/boeken/detail/6-daagse-wijnwandelvakantie-in-bourgondie#main.
15. Zie de definitie en de analyse van culturele reizen in Munsters, W. (2007) *Cultuurtoerisme*. Garant, Antwerpen-Apeldoorn, pp.63-67. Onder dezelfde categorie van reisproducten vallen de tours langs streekproducenten onder leiding van een lokale gids (*local guide*). Een illustratief voorbeeld hiervan zijn de streekgastronomische excursies (per Citroën 2CV) die vinologe Gabrielle Choisy in het Zuid-Franse departement Var organiseert en begeleidt naar lokale biologische producenten en waarbij wijndomeinen, geitenkaasmakerijen en imkerijen worden bezocht (zie Rettig, A. [2017] Met een Eend door het paradijs. In: *Leven in Frankrijk*, nr. 3, pp. 102-110).
16. Cf. Munsters, W. (2016) *op. cit*.
17. Cf. Munsters, W. (2007) *op. cit.*, hoofdstuk 4, pp.48-52 en Munsters, W. and Melkert, M. (2015) Anthropology as a Source of Inspiration for Cultural Tourism Studies. In: Munsters, W. & Melkert, M. (eds), *Anthropology as a Driver for Tourism Research*, Garant, Antwerpen-Apeldoorn, Chapter 11, pp. 218-219.
18. In dit verband zij gewezen op de stijging van het opleidingsniveau als groeifactor van het cultuurtoerisme (cf. Munsters, W. (2016/2017) *op. cit*., p. 9).
19. Cf. Munsters, W. (2007) *op. cit.*, p.50.
20. Mitchell, R. & Hall, C.M. (2003) *op. cit.*, p. 79.
21. Hjalager, A.-M. (2003) *op. cit.*, p. 63 en pp. 65-67.
22. Cf. Munsters, W. (2007) *op. cit*., pp. 49-50.
23. Cf. Hjalager, A.-M. (2003) *op. cit.*, pp. 66-68.
24. Cf. Munsters, W. (2007) *op. cit.*, p. 49.
25. http://www.nbtc.nl/nl/homepage/actueel/nieuwsberichten/2017-het-jaar-van-mondriaan-tot-dutch-design-2.htm.
26. Pelzer, M. and Melkert, M. (2015) ATLAS Cultural Tourism Research Summary Report 2008. In: Richards, G. (ed.) *ATLAS Cultural Tourism Research Project - Research Report 2008-2013*. ATLAS, Arnhem, Chapter 2, p. 9.
27. *Ibid.*, p. 11.
28. Cf. Hjalager, A.-M. (2003) *op. cit.*, p. 58.
29. Mitchell, R. & Hall, C.M. (2003) *op. cit.*, p. 79.
30. Zie noot 10.
31. Hjalager, A.-M. (2003) *op. cit.*, p. 64.
32. De Keyser, R. (2012) *op. cit*., p.36 en 34.
33. Cf. Munsters, W. (2016/2017) *op. cit*., pp. 17-18.
34. Pelzer, M. en Troilo, C. (2011) Ondernemen in cultuurtoeristische nichemarkten. *MM Nieuws*, nr. 2, p. 28.
35. *Op. cit*., p.30.
36. De Keyser, R. (2012) *op. cit.*, p.34 en 36. Sprekend over streekproducten - de kern van het streekgastronomische toeristische aanbod -, komt Jacques Collen, als voorzitter van de ASG, tot een vergelijkbare constatering: streekproducten zullen een nichemarkt blijven (*Dagblad De Limburger/Limburgs Dagblad*, 7 december 2015).
37. Cf. Munsters, W. (2007) *op. cit.*, p. 51.
38. Felder, M. (2011) Een erfgoedkameleon. *MM Nieuws*, nr. 2, pp. 8-9.

PEPERKOEK

Delcart André

Veel kans dat je ’s ochtends bij je ontbijt een sneetje peperkoek (snijkoek, tafelkoek, honingkoek, gemberkoek, zoete koek, kruidkoek,…) eet. Wat is er lekkerder dan dat sneetje belegd met een vleugje boter ? Ook nuttig bij het sporten als reserve tegen een flauwte want peperkoek geeft je snel weer energie. Peperkoek is een gezonde snack...

Peperkoek zou ontstaan zijn in de Mongoolse steppen voor het in Europa werd verspreid in de middeleeuwen, ongetwijfeld tijdens de Kruistochten (10de en 11e eeuw) en zeker vlak erna. Deze werden vooral gebakken in de kloosters. Zij hadden de nodig infrastructuur, beschikten over graan (rogge) uit eigen hovingen en hadden geld om de dure specerijen te kopen.

België telde in 1946 nog 85 peperkoekbakkers, althans volgens een officiële lijst. De belangrijkste productiecentra waren Kortrijk, Gent, Verviers en het Waasland. Geleidelijk verminderde hun aantal door stopzetting of door overname. Nu zijn er nog twee industriële bedrijven die peperkoek bakken: Vondelmolen en het bedrijf De Vreese -Van Loo (Saint-Laurent) uit Lokeren, eveneens een familiebedrijf waarvan de roots teruggaan tot het midden van de 19e eeuw.

Peperkoek kwam in 2015 volop in de belangstelling door het 150-jarig bestaan van Vondelmolen, peperkoekfabriek uit Lebbeke.

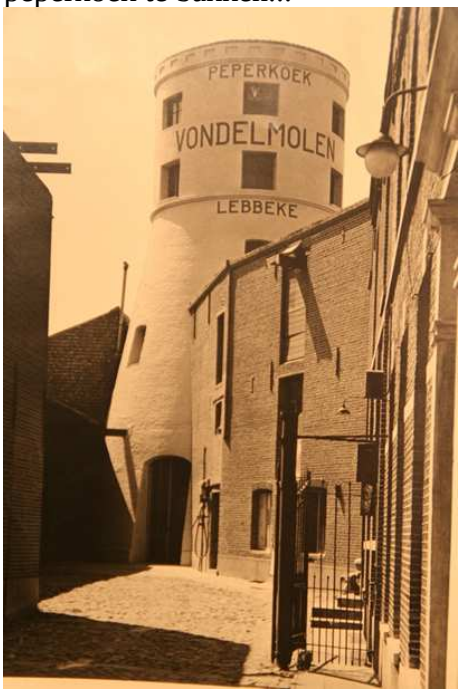
De start van dit bedrijf is de aankoop in 1865 door Pieter-Jan Borms van de Vondelmolen, een windmolen genoemd naar de nabij gelegen Vondelbeek; een in de buurt lopende beek die ontstaat in Merchtem en uiteindelijk over het grondgebied van Opwijk, Lebbeke en Dendermonde uitmondt in de Schelde.
Bedoeling was het persen van vlaszaad tot lijnzaadolie en het malen van graan afkomstig van zijn akkers dat hij doorverkocht aan de bakkers uit de regio.
Tijdens de Eerste Wereldoorlog werden de molen en aanpalende gebouwen totaal vernield. door de Duitsers. Enkel de molenromp bleef overeind en Jozef en Charles Louis, twee zonen, hernamen na de oorlog de handelsactiviteit.

Zo kwamen ze in contact met August Vincke, een lokale bakker uit Baasrode die naast brood zich had gespecialiseerd in het bakken van beschuiten, speculaas en peperkoek en ambities had om uit te breiden.
Beiden kwamen tot een akkoord om samen te werken in. Vincke had de kennis en de familie Borms had de middelen en na heel wat discussies kwamen ze tot een akkoord en richtten ze samen de “n.v. Vondelmolen” in 1867 op met het doel het bakken van beschuiten, speculaas en peperkoek..

2017

Op de terreinen van de Vondelmolen werden twee gemetste ovens opgericht. Het waren moderne, zogenaamde tube-ovens. Die ovens dienden continu te worden gestookt en August Vincke verhuisde samen met zijn echtgenote en vier kinderen naar Lebbeke.
Vanaf 1924 verschenen de eerste producten onder de naam Vondelmolen en La Confiance. Op de etiketten zijn de molen en een vink (cfr. Vincke) als symbolen afgebeeld. Zie de

afbeelding van “La Confiance” hierbij. Na enkele jaren werd geopteerd om nog enkel peperkoek te bakken...



De molen, een vertrouwd beeld van vroeger, werd wegens uitbreidingen afgebroken in 1982-1984

Niet alleen zakelijk verging het hen goed ook privé, want Gabriëlle, de oudste dochter van Vincke en Louis, zoon van Jozef vonden mekaar en trouwden in 1939 en namen samen met diens broer Clement de leiding van het bedrijf over.

August Vincke wilde meer waarborgen en een groter aandeel maar omdat geen akkoord werd bereikt besloot Vincke een eigen bedrijf op te richten in Appels (heden deelgemeente van Dendermonde) waar hoofdzakelijk beschuiten en chapelure zouden worden geproduceerd.

Helaas kwam er de Tweede Wereldoorlog en volgde kort daarop het overlijden van Louis en Clement. Gabrielle moet een ondernemende vrouw zijn geweest en bleef niet bij de pakken zitten. Ze leerde auto rijden, liet rogge zaaien in de omgeving en deed er alles aan om het bedrijf draaiende te houden. In 1964 nam haar zoon Joz en zijn echtgenote Elfriede het beheer over van de fabriek en gingen de investeringen verder. Door de veranderde tijden, de opkomst van de grootwarenhuizen zagen vele kleine fabrikanten die aan winkels leverden hun omzet dalen. Door de overname van een aantal collega’s kon Vondelmolen niet alleen stand houden maar ook zijn marktaandeel enorm vergroten.

Begin van de jaren tachtig van vorige eeuw was de fabriek aan uitbreiding toe. Om dat te kunnen verwezenlijken werd de molen, die eigenlijk pal in de fabriek zou komen te staan, afgebroken
Jammer maar toch werd in de vloer van de fabriek de plaats van de molen aangeduid in een andere kleur.

Inmiddels leidt de vijfde generatie het bedrijf. In België is het marktleider en binnen Europa is het de derde grootste producent van peperkoek. Vondelmolen is een vertrouwd merk maar daarnaast produceert het ook een groot aantal verwante merken en private labels.
Het overgrote deel wordt uitgevoerd.... hoofdzakelijk naar de omliggende landen, maar ook overzee en zelfs in Japan eet men peperkoek van Vondelmolen.
Er staan meer dan 300 items op de verkooplijst! Er zijn niet alleen uiteenlopende versies en smaken, maar ook de private labels en merken bekomen door overnames: Excelsior, Astra en

Couque Dinant. (peperkoek Couque Dinant werd oorspronkelijk gemaakt door de Werkende Bie uit Poperinge, nog steeds een topproduct in het gamma van Vondelmolen). Een laatste creatie is de peperkoek “Averbode”, een echt lekkere artisanale koek met een hoog gehalte aan honig en noten.

In 2017 vierde men het 150-jarig bestaan van Vondelmolen met tal van feestelijkheden en als slotmoment een deelname aan de open bedrijvendag op 1 oktober 2017 met een bezoekersaantal van zowat 12.000 personen.

Ook buiten België wordt peperkoek gebakken

In Nederland heeft men het over ontbijtkoek of kruidkoek. Een zachtere maar vaak kruidiger koek. Nederland telt nog een groot aantal koekfabrieken: ondermeer Bossche koek (’s Hertogenbosch, waar het waarschijnlijk een van de oudste nog steeds gemaakte bakproducten is want al vijf eeuwen geleden werd Bossche koek opgediend voor een feestelijk eten van Lieve Vrouwe Broederschap in Den Bosch), Het Koninklijke Peynenburg in Geldrop, Bussink (Deventer koek) de voortzetting van de “Van Oudsher Gekroonde Allemansgading). Vooral in Friesland is de peperkoek populair. Nederlanders kennen ook “taa-taai” wat zowat het midden houdt tussen speculaas en kruidkoek.

In Frankrijk zijn er meerdere regio’s waar peperkoek, of “pain d’épices” deel uitmaken van het culinair aanbod.
Parijs : In de 11e eeuw kreeg de abdij van Sint-Antonius de toelating tijdens de Goede Week een markt te organiseren met de verkoop van koeken in de vorm van varkentjes op basis van meel, honig en kruiden (een tegenprestatie omdat zij hun varkens tijdens het jaar mochten los laten lopen in de straten). Uit “le foir de pains d’épices” bestond jaren later de grote Parijse kermis.
De Elzas leunt aan tegen Duitsland. Hier bakt men peperkoeken die rijkelijk versierd worden met suiker. De gemeente Gertwiller, met twee peperkoekbakkers, wordt wel eens de hoofdstad van de peperkoek genoemd.
In Reims werden in de 13e eeuw reeds peperkoeken gebakken. In de 17e eeuw kregen alle voorname bezoekers van de stad een peperkoek aangeboden. Ze kregen dan ook de spotnaam “Mangeurs de pain d’épice”.
In Dijon was peperkoek reeds vroeg gekend. Vast staat dat peperkoek bij het Bourgondisch hof werd geïntroduceerd vanuit Vlaanderen door Margareta, gravin van Vlaanderen, na haar huwelijk met Filips de Stoute (1369) en Filips de Goede die zelfs een Kortrijkse peperkoekbakker engageerde.

In Engeland noemt men peperkoek Gemberbread. De koek is er vaak gekruid met gember.

In Duitsland spreekt men van “lebkuchen” die vooral populair is tijdens de winterperiode en nog meer in de kersttijd. “Leb” zou zijn afgeleid van het Kloosterlatijn “libitum” verwant aan offerkoeken.
Aachener printen en Nürnberger Lebkuchen, (met beschermde herkomstbenaming). zijn het meest gekend.

In Nürnberg zijn ook Elisenkuchen heel populair. Een bakker had een dochter die aan een ongeneeslijke zieke leed en beloofde een speciale koek te bakken als zij genas. Elisabeth genas en nog steeds herinnert deze koek aan die gebeurtenis.

Ook in **Griekenland, Pruisen, Hongarije, Polen** en andere landen is peperkoek zeer populair. In Kroatië waar peperkoek eerder een platte koek is, meestal in hartvorm, rijkelijk versierd met gekleurde suiker is peperkoek sedert 2010 zelfs door de Unesco erkend als Europees Erfgoed.

De productie van peperkoek

Peperkoek is geen eenvoudig product omdat het heel wat bewerkingen moet ondergaan. Vooreerst wordt een moederdeeg aangemaakt. Die bestaat uit rogge, suikers en/of honig en aangevuld met resten van eerder gebakken peperkoek van dezelfde soort als de peperkoek waarvoor het nieuwe deeg is bedoeld. Dit deeg laat men rusten opdat de rogge alle suikers zou kunnen opnemen. Vroeger was dat enkele weken, nu ondermeer door fijnere uitmaling van de roggebloem is dat herleid tot één of twee weken. Na deze rusttijd worden aan dit deeg verder de nodige kruiden, bijkomende suikers, honig en eventueel andere grondstoffen evenals een rijsmiddel toegevoegd en opnieuw bewerkt. Vroeger was dat zware handenarbeid. Nu gebeurt dat uiteraard met zware machines die het deeg moeiteloos verwerken.

Dit deeg wordt in de vormen gestort, eventueel bestrooid met parelsuiker, en afgebakken in een meterslange tunneloven. Na een doorlooptijd van ca 1 uur worden de gebakken koeken omgestort op geperforeerde platen om af te koelen. Daags nadien komt de verdere afwerking. Het snijden en verpakken gebeurt tot slot met zeer specifieke machines.

Peperkoek maak je niet in 1-2-3. Net zoals een Italiaanse mamma haar bolognaisesaus niet op een uurtje klaarheeft, moet je ook voor peperkoek de nodige tijd nemen. 'Slow cooking' is tegenwoordig weer helemaal in! Wist je dat het totale productieproces zo'n 5 dagen in beslag neemt? Hieronder vind men een overzicht:

1. Basisingrediënten: roggebloem van de beste kwaliteit en een aantal andere ingrediënten afhankelijk van het gewenste eindproduct: glucose-fructosestroop, fructosestroop, kandijstroop, honing of een mengeling van deze stropen.

2. Moederdeeg: alle basisingrediënten worden samen gekneed tot een homogene massa, het moederdeeg.

3. Rusten waarbij het "moederdeeg" vervolgens in grote metalen bakken wordt gestort, waarbij het deeg kan rusten zodat de enzymen het zetmeel kunnen afbreken.

Het omstorten van de deeg bij Vondelmolen. In de achtergrond de opslag van de moederdegen.

4. Einddeeg: na het rusten worden nog een aantal andere ingrediënten zoals kruiden en rijsmiddel toegevoegd, eventueel aangevuld met fruit en/of vitamines. Het moederdeeg wordt dan opnieuw gekneed. Pas na het kneden spreken we van een einddeeg.

5. Bestrooiing: waarbij het deeg bestrooid wordt met parelsuiker alvorens door de oven te gaan.

6. Bakken: het deeg wordt verdeeld over bakplaten, waarna het wordt gebakken in een continu oven.

7. Afkoelen na het bakken waarbij de peperkoek tot slot uit de bakvormen wordt gehaald zodat die verder kan koud worden in een speciale geconditioneerde ruimte.

8. Versnijden en inpakken als laatste stappen in het productieproces.

9. Stockage in het magazijn. Thuis bewaar je peperkoek best in een afgesloten (blikken) doos. Is die toch hard geworden, steek hem samen met een boterham in een plastic-zak en na enkele dagen is hij weer mals.

10. Transport naar de distributiepunten en/of verkoopspunten, waar de consumenten de lekkernij en voedzame peperkoek snel in hun winkelkarretje zullen leggen!
Mmmm, lekker smullen. Smakelijk!

11. Traceerbaarheid: elk product dat het bedrijf in en uit gaat is opgenomen in een uitgebreid en sluitend traceersysteem. Zo weet men altijd waar de producten vandaan komen en hoe ze zich in de distributieketen verplaatsen. Elke Vondelmolen peperkoek bevat daarvoor een unieke lotcode die de mogelijkheid biedt om elke grondstof tot aan de bron te traceren.

12. Certificaten: Vondelmolen is HACCP, IFS en GMP gecertificeerd. Dit betekent dat men de regels met betrekking tot hygiëne, reiniging, ongediertebestrijding, ... respecteert. Voor het betreden van de productieafdelingen wordt iedereen gevraagd zich te houden aan de hygiëneregels. Voor alle werknemers en bezoekers houdt dit vooral in dat zij hun handen moeten wassen en ontsmetten, zich moeten ontdoen van alle sieraden en juwelen en een haarnetje dienen te dragen. Daarbuiten mag de peperkoek in overleg met VLAM, het label “Erkend Streekproduct” dragen.

Peperkoek: een stukje geschiedenis

In de aanhef verwezen we reeds naar het feit dat de “peperkoek” een zeer oud gebak is. De oude Grieken bakten reeds koeken met sesamzaad en bedekten ze met een flinke laag honig. Aristophanes, een Grieks blijspeldichter uit de 5de eeuw voor Christus, beschrijft *melitunta* als een soort gebak waarin men sesambloem en honig verwerkte en dat na het bakken overvloedig met honig werd bestreken of er in werd gedompeld. Van hem weten we ook dat deze met kaas en eieren verrijkte koek ook werden geofferd aan de goden.
De Romeinen noemden het *Panis Melitus* en voegden er dadels en ander gedroogd fruit aan toe. Apicius, de eigenzinnige kok, gebruikte speltbloem, dadels, peper en bedekte zijn koeken met veel honig. Peperkoek bewaarde goed, zorgde voor veel energie en het mag dan ook geen wonder heten dat peperkoek een plaats innam in de voedselpakketten van de Romeinse soldaten.

De Chinezen bakten *Mi-Kong*. Een gebak op basis van tarwemeel verrijkt met aromatische plantendelen en honig.

Wij leerden peperkoek kennen door de kruisvaarders die van hun verre reizen nieuwe producten meebrachten, kruiden en specerijen, maar ook die heerlijke en voedzame koeken.
Vooral de kloosters die over voldoende graan en de nodige infrastructuur beschikten en de dure specerijen konden betalen waren de eerste peperkoekbakkers. Nijvere bakkers bleven uiteraard niet achter en gingen ook snel peperkoeken bakken.

Geen overeenkomst tussen bakkers en peperkoekbakkers

In de 15e eeuw bepaalden de gilden in heel wat steden wie handel mocht drijven en waaraan de producten moesten voldoen.
In de eerste plaats boden zij bescherming aan de aangesloten leden, maar keken ook toe op de kwaliteit van de aangeboden producten: bescherming en verdediging van consumentenbelangen « avant la lettre .

In Antwerpen dateren de eerste privilegies van de *meersse* (handelscorporatie of ambacht) uit het midden van de 15e eeuw. Peperkoekbakkers en wasmakers, fabrikanten van was- en roetkaarsen (tevens aannemers van begrafenissen) vormden samen één ambacht onder direct toezicht van de meersse.
Meerdere reglementen volgen mekaar op en bevatten ondermeer het verbod koeken "*van buyten binnen de stadt te brengen en te vercoopen"*
Het "rekwestboeck" van 1710-1711 vermeldt de gunst van het magistraat om op de markt graan te kunnen kopen voor en na elf uur. De peperkoekbakkers stellen dat "*sij sijnde een der oudste natiën der stadt" en peperkoek dient tot "noriture*" In het midden van de 18e eeuw golden aanzienlijke boeten gaande van 8 tot 20 gulden op vervalsingen.
In 1794 komt er echter wegens het dreigend tekort aan graan een tijdelijk verbod tot het bakken van "biscuit, peperkoek, kluppelen en soortgelyke kleynigheden" omdat hierdoor een gebrek aan brood zou kunnen ontstaan.

In Leuven vielen de wasmakers, de banket- en peperkoekbakkers onder de Natie der "Speciers" Net als elders kon men tot het ambacht toetreden mits het betalen van inkomgeld, het afleggen van een proef en een bewijs dat men in een vrije stad in de leer was geweest.

Kortrijk leverde omstreeks 1450 de eerste peperkoeken aan Dijon, hoofdplaats van de hertogen van Bourgondië .
Vanaf 1477 heeft men het in meerdere documenten over "pain de gauderie" (voorheen boichot - Boich is een plaats in de Duitse gemeente Kreuzau, deelstaat Noordrijn-Westfalen vanwaar leurders of handelaars). Met de bakkers ontstaat in 1530 een fikse ruzie omdat de gaudiers (ook gadinc – kooplui) ook brood van mindere kwaliteit zouden verkopen en verbiedt de overheid hen graan te kopen op de markt tenzij voor persoonlijk gebruik.
Pas in 1775 zonderen ze zich af van de patissiers en noemen zich "faiseurs de pain d'épice"

Gent gaf in een document van 28 april 1483 aan *les épiciers* (de kruideniers) de toelating tot het bakken van een soort "*couque*" waarmee ongetwijfeld peperkoek werd bedoeld.
Datzelfde reglement laat toe maximaal 4 ovens per week te bakken en moest binnen de stad gebeuren op straffe van vier weken sluiting
Voor het bakken van 2 ovenladingen betaalden "les épiciers" 4 gros. aan de bakkers.
Een decreet van 10 februari 1753, uitgevaardigd door keizerin Maria Theresia, stelt dat het peperkoekbakken en het bakken van brood onverenigbaar is. Dat lokt protest uit van zowel bakkers als peperkoekbakkers. Broodbakkers waarvan een aantal ook pepernoten en kaneelkoeken vervaardigden mochten dus geen peperkoeken meer bakken en de

peperkoekbakkers namen de gelegenheid te baat hun afhankelijkheid aan de bakkersgilde aan. te klagen.
In ruil voor het exclusieve "*backen van peper-koecke, mokken ofte Kaneel--koecke*" moesten de peperkoekbakkers zich ertoe verbinden niet te frauderen in het maalrecht.
Enkel de meesters die reeds brood en peperkoek bakten voor de datum van het decreet mochten hun bedrijvigheid aanhouden.
Dit decreet was wellicht het gevolg dat bakkers van brood die ook peperkoeken of aanverwanten bakten er niet voor terugschrokken roggemeel te vermengen met gemalen oudbakken peperkoeken.
In 1767, zouden de lecker- caneel of pepercoeckbakkers nog het alleenrecht opeisen op het *vercoopen en debiteren van speculoos, amandel en Spaensch brood en voordere soorten…*

Gentse koeken worden wel in heel Vlaanderen gewaardeerd, althans volgens een "keure" uit 1441 (het register acten en contracten 147-verso) : *Als van Boudin de Dappere dede toghen ende segghen dat hij als poorter van dese stede, ende vrij in de neringhe van de crudeniers, machtlich was te vercoopene zijne specie en lyfcoucken al Vlaenderen duere"*

In de 16e eeuw schrijft Marcus van Vaernewijk in zijn "Historie van België": "Van pepercoecken te backen, virtuies en goed, heeft Ghent de name boven alle andere steden die men vindt".
De Gentse peperkoek stond wellicht hoog aangeschreven. Althans, zo blijkt ook uit de rekeningen van de kerkfabriek te Menen uit 1467 en 1468 die melding maakt van aankopen van "Gentsche crucoucken, gâteau gastois aux herbes " mede aanbevolen ter zuivering van het bloed

In het boek "Le confiseur Royal" van Utrecht Friedel (Mme) waarvan de eerste druk dateert uit 1801, vonden we het recept van Gentse peperkoek : Neem 6 pond honing en bloem met potassium (Kalium). Wrijf volgende kruiden fijn : vier ons anijs, twee ons koriander, 2 ons kaneel, 1 ons kruidnagel, 1 pond ctitronat, 1 pond geconfijte sinaasappelschil. Gebruik om te garneren gepelde amandelen.

Te Brugge waren vijf kleine ambachten van het genootschap van de bakkers : de molenaars, de koornverkopers, de koornmeters, de koorndragers en de zoetekoekbakkers. Tot de 16e eeuw waren de lyfkouckbakkers zeer talrijk in Brugge en ze verzonden hun producten "naer andere steden en ten platte lande"

In Sint-Truiden, vaardigen "burghemeesteren ende raedt der stadt" op 23 juni 1516 een besluit uit dat toelating verleent aan de "merslieden" peperkoeken (pepercoucken) te mogen bakken zonder zij deel uitmaken van het bakkersambacht.

In Liège doen les "*Couques de fabrication liégeoise*" hun intrede pas in 1718. Ook hier vinden we een protest van de bakkers omdat de "les couquiers" die in de stad gevestigd waren, van "vreemde" afkomst zijn zoals Maastricht, Seraing, en Tongeren. De bakkers staakten hun protest nadat een Luikenaar (bovendien zoon van een bakker) het geheim bekwam om "les couques" te fabriceren.

Onder het Franse bewind – einde van de 18e eeuw – reorganiseerde het bakkerswezen totaal, wat meteen het einde van de bakkersgilden betekende.
De verkoop van brood – het belangrijkste voedingsmiddel – werd strenger gereglementeerd, vooral op het gewicht werd scherp toegekeken. Bij schaarste steeg de prijs van het graan en de rogge te sterk. Om de broodprijs zo laag mogelijk te houden werd ondermeer te Antwerpen verboden biscuit, peperkoek en ander klein gebak, dat beschouwd werd als luxe, te bakken.

Peperkoek en folklore

Een peperkoeken hart

Vroeger was het de gewoonte om bij de eindejaarsfeesten een groot wit brood of een peperkoeken hart als geschenk te geven. Een hart als symbool van kracht en van liefde.
Dergelijke peperkoeken werden vaak versierd met een tekening in suiker. Vaak in meerdere kleuren. Verder werden er marsepeinen roosjes opgelegd en zelfs vergulde blaadjes.
In Camera Obscura vinden we daarover een mooie passage wanneer de schrijver de plaats gaat innamen van zijn zieke nichtje om de koeken te versieren bij de bakker.

Op het einde van de jaren 1900 was het gebruik van het peperkoeken hart als geschenk te geven bijna verdwenen, maar de jongste tijd worden weer volop peperkoeken harten gebakken, zelfs in 2 formaten!

Op de vroegere kermissen en markten (18-19e eeuw) was peperkoek een gegeerd product. In Gent en Kortrijk kregen de verkopers van peperkoek voorname plaatsen toebedeeld op de Gentse halfvastenfoor. In de 19e eeuw had Gillis Rousseau (schoonzoon van Maximiliaan en Consael, de stichter van de legendarische frituur Max) een kraam van 10 m lang met het opschrift “Le Vieux Boulanger de Gand” waar hij allerhande zoetigheden en vooral peperkoek verkocht.

Koekkappen

Bij kermissen en jaarmarkten horen onafscheidelijk ook volks- en behendigheidsspelen. Een aantal daarvan zijn zeer omstreden en zo goed als vergeten

Bij koekkappen kwam het er in Nederland op aan de koek in drie slagen in een gebroken lijn met twee stompe hoeken te hakken. Omdat meermaals ongelukken gebeurden golden in Nederland begin 17e en 18e eeuw in tal van steden meerdere verboden.

Ten tijde van de Oostenrijkse Nederlanden en het Prinsbisdom Luik verbiedt Turnhout in 1777 het als eerste [Turnhout 9 mei 1777 (reg 1165, p 126) - zie ook de publicatie van L. Stroobant, in de publicatie “Taxandria 1906” - orgaan van het Geschiedkundig Genootschap van de Kempen]. In dat jaar vaardigt de magistraat een ordonnantie uit tot “het vercoopen van koecken op Sondaghe ende Heylighdagen”, inhoudende het verbod kramen op te stellen op zondagen en heiligdagen omdat dit de kinderen ervan weerhoudt de mis bij te wonen. Tevens wordt ook een uitdrukkelijk verbod afgekondigd op het koekkappen (koeken cappen met beyltiens) uitdrukkelijk verboden op straffe tot het betalen van zeven schellingen en het verbeurd verklaren van de koeken.

Dat belet echter niet dat het koekkappen populair blijft. In zijn “***Westvlaamsch Idioticon***” (1892) schrijft Deken de Bo : “*op kermissen en marktdagen kapt men knibbelkoeken : een platte dunne koek van geringe kwaliteit. De knibbelkoekkapper is een persoon die met een bijltje de knibbelkoek in een besproken getal houwen de koek in delen kapt.*”

Het Stedelijk museum te Lokeren beschikt over een houten hakmes dat werd gebruikt bij het koekkappen dat tot de jaren vijftig werd gebruikt om de koek te kappen. Volgens een onderzoek naar de gebruiken door Marcel Pieters van de plaatselijke heemkundige kring melden zich voor het spel twee spelers. De uitdager verklaart de koek in drie slagen in de lengterichting te kunnen doorhakken. De koek wordt in elk geval betaald, lukt het hem dan betaalt zijn vriend hem de koek terug, in het andere geval betaalt de uitdager. . .

Koekwerpen of "koekzwikken"
Hierbij moest je met de koek net zo lang zwaaien tot de koek afbrak en wegvloog. Wie de koek het verst kon slingeren was de winnaar van het spel. Je mocht evenwel niet echt werpen met de koek want je moest steeds een deel van de koek in de hand vasthouden..

Als winnende prijs
Peperkoeken zijn vaak de inzet bij schietingen, kaartingen, tombola's,, bolderswedstrijden en andere bijeenkomsten Meestal werd de koek ter plaatse verdeeld en opgegeten.

Koekhappen.
Was een ander – eigenlijk - vredelievender gebruik meestal voor de kinderen. Daartoe werd tussen twee bomen een touw gespannen, waaraan de koek hing. Het was de bedoeling onder het touw door te lopen en tegelijkertijd een stuk van de koek te bijten. Het gebeurde vaak dat de deelnemers een blinddoek om kregen. Dat de koek ietwat te hoog hing en men de handen niet mocht gebruiken zorgde uiteraard voor heel wat hilariteit.

Het peperkoekhuisje
En wie kent het sprookje van Hans en Groetje met het peperkoekhuisje (gingerbreadhuisje) niet? Dit naast het gebruik om er eentje te maken tijdens het jaareinde. Onze voorliefde voor die koeken kan misschien verklaard worden doordat die koeken voor rijkdom staan en het verhaal gaat dat je van honing- en gemberkoekjes lief wordt…

Weetjes en tips

Peperkoek is een gezond product en enorm voedzaam. Gemaakt op basis van rogge dat veel vezels bevat, honig en suikers geeft het snel energie. Het bevat geen eieren, melk of vetstoffen. Door de kruiden ontstaan veel smaken en de toevoeging van gekonfijt fruit en dergelijke maken het bovendien nog lekkerder.
Waar het vroeger hoofdzakelijk werd gebruikt als ontbijt, een smakelijk vieruurtje of snelle hap kent het ook heel wat praktische toepassingen in de keuken, zelfs verwerkt in smakelijke gerechten:
- van peperkoek maak je heerlijke croutons, snij de peperkoek in blokjes en bak ze even aan - uitstekend te gebruiken in soepen of als krokant ingrediënt bij een gemengde sla.
- wentelteefjes met peperkoek in plaats van brood.

- laat peperkoek drogen, mix hem en gebruiken als chapelure.
- bij de bereiding van een stoofvlees of ragouts leg men een sneetje peperkoek (bij voorkeur bestreken met mosterd) op het vlees - het lost op, geeft smaak en bindt de saus lichtjes.
- peperkoek combineert ideaal met eenden of ganzenlever (foie gras) of Faux Gras®, een heerlijk en diervriendelijk alternatief.
- als smakelijke toast: beleg de helft van een sneetje peperkoek met geitenkaas, leg los daarop een plakje gerookte zalm en werk af met een plukje groene kruiden.
- witloofsoep met als garnituurblokjes van krokant gebakken blokjes peperkoek.
- gepaneerde kipfilet: snij de kipfilet doormidden en vul op met een kruidige kaas en een plakje hesp. Prik eventueel vast. Haal ze door een opgeklopt ei en panneer met paneermeel van peperkoek en bak ze in de pan of in de oven.
- een tiramisu, maar gemaakt met peperkoek in plaats van boudoir koekjes (lange vingers) is minstens even lekker.

Bronvermelding

- Archief van Vondelmolen
- Borms Jan / Peperkoek 150 x ander / Borgerhof & Lamberigtsn, 2017
- Delcart André, lid van de ASG en auteur van ¨Peperkoek en Peperkoek van Vondelmolen "/ Stichting Kunstboek, Oostkamp, 2007 en zijn persoonlijke documentatie. Hij werkte ook mee aan de feestelijkheden bij Vondelmolen.
- Dessyn Guido, en Detremmerie Anninck / 't Is voor d bakker / Gent, Miat, 1986
- Van Der Linden Renaat / Gekroonde honingkoek, Koninklijke peperkoek / Gent, Koninklijke Bond van Oost-Vlaamse Volkskundigen, 1991.

****

Noten: André Delcart denkt uiteraard reeds aan een ander "Belgische product" , namelijk speculaas. De streek rond Eeklo kende heel wat speculaasbakkers....en daar heeft hij reeds wat prachtig materiaal verzameld, evenals rond de Hasseltse speculaas. Wie hem info kan bezorgden over speculaas en speculaasbakkers kan hem steeds contacteren... tel. 00 32 (0)52 / 33.52.81 E-mail: a.delcart@skynet.be

Zijn boek (manuscript) "van aardappel tot friet" is door omstandigheden "in de kast blijven liggen", maar de komende tijd wil hij zich hierop terug gaan focussen. Helaas is het in de eerste plaats nodig om sponsoring zoeken. Hopelijk lukt het om het boek integraal gepubliceerd te krijgen. Uitgevers zien het algauw te uitgebreid en willen snoeien in de teksten om de prijs (nu tussen 35 en 40 euro) te kunnen handhaven, maar ten koste van interessante gegevens...

VOEDSELBELEID – ONS VOEDSEL IN 2030 ~ visie op Europees voedselbeleid tijdens de 2e Mansholtlezing op 20 september 2017.

WUR - FOOD 2030 - Research & Innovation for Tomorrow's Nutrition & Food Systems

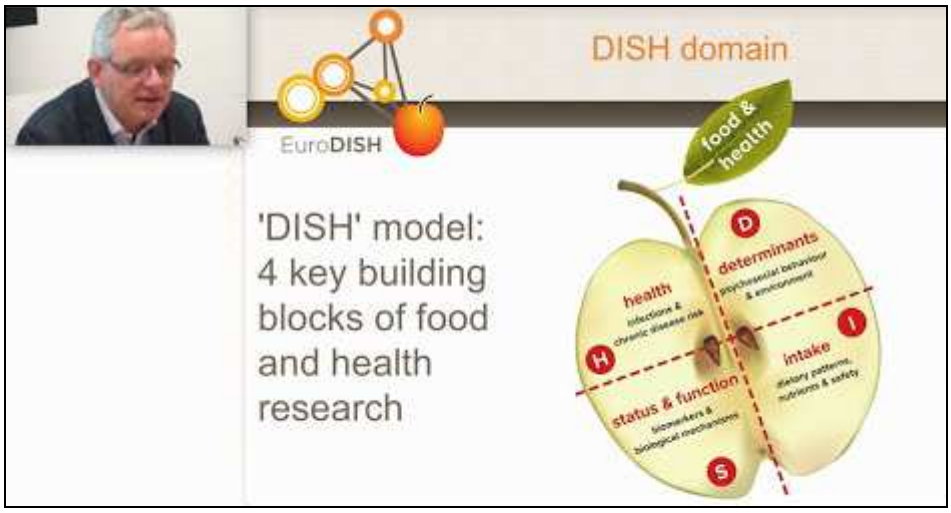
In 2020 loopt het EU-onderzoeksprogramma Horizon 2020 af. De Europese Commissie is bezig met de opvolger van dit programma en vroeg de Wageningen University & Research (WUR) wat de toekomstige onderzoeksdoelen in het voedselonderzoek moeten zijn. Deze pleitte op 20 september in Brussel onder de noemer ***"Food Transitions 2030"*** in het kader van de *Mansholtlezingen* voor een integraal landbouw-, voedings- en gezondheidsbeleid in de EU, waarin de eurocommissarissen hun beleid afstemmen om gezonde en duurzame voeding te stimuleren. De kernvraag is: hoe ligt er over tien, twintig jaar gezond, veilig en betaalbaar voedsel in de winkel dat duurzaam is geproduceerd? De vraag is belangrijk, gezien de zorgen over klimaatverandering, duurzame energie, schoon water, grondstoffen en bijvoorbeeld obesitas en vergrijzing. Want die problemen hebben ook gevolgen voor onze (al dan niet streekgebonden) voedselproductie, -verwerking en -verkoop. Daarbij hoort ook een onderzoeksagenda voor gezonde en duurzame voeding met robots, kunstvlees en slimme koelkasten….

De Mansholtlezingen, vernoemd naar de grote Nederlandse Europese politicus en denker Sicco Mansholt, worden door Wageningen University & Research georganiseerd om Europees beleid en thema's in het domein van Wageningen University & Research (voedsel, landbouw, duurzame leefomgeving) te bespreken. In September 2016 werd de eerste Mansholtlezing georganiseerd onder de titel ***"Towards a common agricultural and food policy?"***. Deze 2de lezing op 20 september 2017 werd georganiseerd in het Radisson Blu Royal Hotel te Brussel en stond in het teken van een visie op Europees voedselbeleid: ***"Towards a European Food and Nutrition Policy?"***.

Dr. S.L. (Sicco) Mansholt (cfr. Parlement & Politiek): Vooraanstaande sociaaldemocratische minister en Europeaan. Afkomstig uit een rijke, sociaal betrokken Groningse landbouwfamilie [°Ulrum 13 september 1908 - †Wapserveen (gem. Havelte) 29 juni 1995]. Hij werd op zijn 36ste als lid van de PvdA (Partij van de Arbeid), minister van Landbouw in het kabinet-Schermerhorn/Drees. Tijdens zijn tienjarige ministerschap zorgde hij voor herstel van de voedselvoorziening en bevorderde de modernisering van de Nederlandse landbouw. Als Europees landbouwcommissaris speelde hij vanaf 1958 eveneens een belangrijke rol bij de schaalvergroting in de landbouw en bij het ontwikkelen van een Europees landbouwbeleid. Dynamische en sportieve man met groot nationaal en internationaal gezag en met duidelijk omlijnde visies over internationale economische en ecologische vraagstukken.

Prof. dr. Louise O. Fresco, voorzitter van het college van bestuur van Wageningen University & Research, opende de lezing. Zij is tevens een internationaal gerenommeerd deskundige op het gebied van voedselzekerheid, internationale samenwerking en wetenschap. Louise Fresco heeft tal van – fiction en non-fiction – boeken geschreven, waaronder "Hamburgers in het Paradijs, voedsel in tijden van schaarste en overvloed".
Vanuit haar internationale ervaring en haar brede wetenschappelijke achtergrond kon ze direct een vertrekpositie situeren in het domein gezonde voeding en leefomgeving met vragen over voedselzekerheid, over de toekomst van onze economie, de vergroening en biomassa. Al die dingen die vandaag de dag zo bepalend zijn, zowel op nationaal als internationaal niveau, voor onze leefomgeving.

Prof. dr. ir. Pieter van 't Veer is specialist in voeding, volksgezondheid en duurzaamheid en tevens eminent lid van de Nederlandse Gezondheidsraad. Hij vervolgde met 'Towards a European Food and Nutrition policy' met een onderzoek hoe het staat met het huidige beleid en de praktijk, samen met de vraag hoe innovaties kunnen bijdragen aan betere diëten.



Hierbij vertrok het onderzoek vanuit het EuroDISH-project dat de huidige behoeften voor voedsel- en gezondheidsinfrastructuur in Europa heeft beoordeeld. EuroDISH richt zich op de integratie van bestaande RI's.
[RI's (= **R**eferentie-**I**nnames) zijn de nutritionele waarden op de verpakkingen van voedingsproducten. Ze geven namelijk - in percentages - aan hoeveel voedingstoffen (zoals calorieën, (verzadigde) vetten, suikers, en zout) een portie bevat ten opzichte van de maximale aanbevolen hoeveelheid voor een evenwichtige voeding. RI's zijn gebaseerd op wetenschap en zijn opgenomen in de Europese Food Information to Consumers (FIC) wetgeving] voor voedsel en gezondheid, evenals de ontwikkeling van nieuwe. Hierbij heeft men oog voor de aandachtspunten van de verschillende belanghebbenden, zoals de EU en de nationale beleidsmakers, evenals de onderzoekers uit een reeks disciplines in zowel de publieke sector als de industrie. Alzo is het EuroDISH-onderzoek georganiseerd rond het 'DISH'-model: 'Determinants, Intake, Status + Function and Health'. Dit model vertegenwoordigt de vier belangrijke bouwstenen van voedsel- en gezondheidsonderzoek, alsmede verschillende stadia van RI-ontwikkeling.

dr.ir. Frans Kampers is coördinator innovatieve technologieën bij Wageningen University & Research (WUR) en onderzoekstrateeg bij Corporate Value Creation. Hij maakte een ronde langs de Wageningse onderzoeksvelden en komt met acht onderzoekslijnen voor de toekomstige voedselproductie. Tezamen vormen ze de onderzoekagenda “Food Transitions 2030”. Hierin is er ondermeer aandacht voor veredeling, robotica, vleesvervangers en big data.
“Europa heeft alles in huis om die verandering te bewerkstelligen”, stelde Frans Kampers. “In Europa voelen we de noodzaak voor de aanpassing, bijvoorbeeld omdat we de consequenties van klimaatverandering begrijpen. We hebben de wetenschappers en industrie op agrofoodgebied, die ook nog eens willen samenwerken. We hebben functionerende overheden die publieke waarden kunnen verdedigen. En burgers die zich organiseren en kunnen verwoorden wat ze ergens van vinden en daarover ook in debat willen gaan. Kortom: *Europa is in een positie om ons voedselsysteem duurzaam te vernieuwen.”*
Hierbij stelde hij dat de voorwaarden voor verandering aanwezig zijn, maar dat dit niet wil zeggen dat het ook een eenvoudig proces wordt. De marges voor boeren en voedselverwerkende bedrijven en supermarkten zijn klein en de voedingsindustrie leunt op grootschalige productiefaciliteiten die je niet zomaar omgooit of vervangt. Dat beperkt de ruimte voor innovatie. Daarnaast vindt de samenleving de ene oplossing acceptabeler dan de andere. Neem genetische modificatie. “Europa heeft voor gmo’s al in een vroeg stadium de deur dichtgegooid”, zegt Kampers. “In de rest van de wereld zijn de ontwikkelingen echter wel verder gegaan, en dat heeft ook invloed op ons in Europa. Het is daarom goed steeds met elkaar af te tasten hoe ver ontwikkelingen kunnen gaan in plaats van een vernieuwing direct aan de kant te schuiven.”

Meer samenwerking tussen wetenschappelijke disciplines leidt tot gezondheidswinst.
(Wageningen University & Research blogplatform - WUR)

Tot slot was er onder leiding van ***drs. Krijn Poppe***, bedrijfseconoom die werkzaam is in het onderzoeksbeheer van het Landbouweconomisch Onderzoek Instituut (LEI) van Wageningen, een ***discussieforum*** over de beleidsdocumenten van de Europese Commissie die de grondslag vormen voor de referaten.
De voornaamste conclusies kunnen we als volgt samenvatten:

- Vooreerst werd er door eenieder benadrukt dat *het toekomstig beleid verbindingen moet leggen tussen het landbouw-, voedings- en gezondheidsbeleid* en samen met de levensmiddelenindustrie doelen moet stellen. Voedselbeleid moet niet alleen richtlijnen geven om ziekten te voorkomen, stellen ze, maar moet ook het leergedrag in de sociale omgeving stimuleren. Ze verlangen hierbij een actieve rol van de overheid en industrie.
- Meer *samenwerking tussen wetenschap en voedingsproducenten leidt tot gezondheidswinst.* Wie lang gezond wil blijven, heeft gezond en gevarieerd voedsel nodig. Dankzij biomedisch onderzoek, wetenschappelijk onderzoek in dienst van de geneeskunde, weten we tegenwoordig heel aardig aan welke eisen een gezond eetpatroon als onderdeel van een gezonde leefstijl moet voldoen. Wanneer iedere consument en producent zich keurig zou houden aan de richtlijnen van de voedingscentra, dan zou dat ons als samenleving flinke gezondheidswinst opleveren. Alleen, het gebeurt niet.
- Er moet nog *meer samenwerking komen tussen de wetenschappelijke disciplines*. Zo weten gedragsdeskundigen alles over determinanten van consumentengedrag: in welke sociale context eten mensen en hoe worden zij in hun omgeving verleid om bepaalde producten te kopen? Juist die kennis is cruciaal, wil je ervoor zorgen dat de gezonde keuze ook de standaardkeuze van de consument wordt. Omgekeerd willen gedragsinterventies ook nog weleens tot ongewenste maatschappelijke effecten leiden. Zo wezen voedingsdeskundigen decennia geleden op de gevaren van verzadigde en transvetten in voedsel. In de publiekscampagne die volgde, werden voor het gemak alle vetten taboe verklaard. Gevolg was een toename van koolhydraten en suikers in de voeding, waardoor we nu opgezadeld zitten met een enorm obesitasprobleem.
- Daarnaast moet men ook *inspelen op behoeften van de consument.* Ook de voedingsmiddelenindustrie heeft er baat bij: veel producten worden nu simpelweg verrijkt met nutriënten om te voldoen aan de richtlijnen voor gezonde voeding. Gezonde voeding is echter geen optelsom van nutriënten, maar een complexe mix van fysiologische factoren: het fysiologische systeem van de mens wordt al miljoenen jaren geactiveerd door te ruiken, proeven en kauwen en doordat verschillende componenten bepaalde interacties met elkaar aangaan in het lichaam. Als we dit inzichtelijker kunnen maken voor de voedingsmiddelenindustrie, kunnen zij hun producten veel beter laten aansluiten op de biologische én sensorische behoefte van

consumenten. Ook de aansluiting bij andere consumententrends, zoals de *behoefte aan 'lokaal', duurzaam, fair trade en diervriendelijk geproduceerd voedsel.*

Dit en nog veel meer kan men lezen in het opgesteld beleidsdocument "Towards a European Food and Nutrition Policy? Food transitions 2030" In deze publicatie schetst Wageningen University & Research platform (WURWageningen) wat er nodig is om te komen tot een duurzaam voedselsysteem, dus circulair en klimaatvriendelijk, dat ook nog eens zorgt voor betaalbaar, betrouwbaar, gezond en voldoende voedsel voor iedereen. Dit document concentreert zich alzo op de uitdaging naar een duurzame, betaalbare, betrouwbare en hoog kwalitatief voedselsysteem in de komende decennia dat voldoet aan de vraag van een diverse en groeiende wereldbevolking.

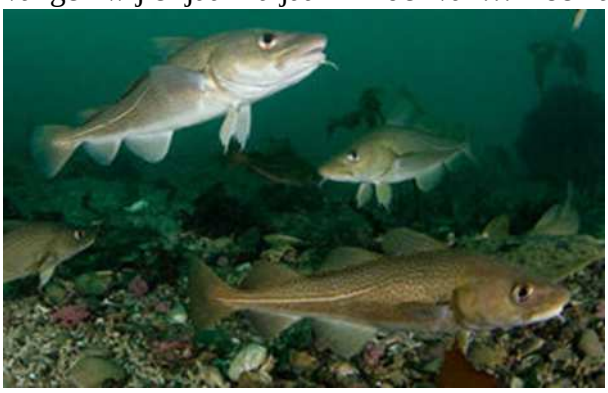
(met dank aan Jean-Pierre Dubois/Science Press vzw)

EEN WAARHEID?

- **NOORDZEE ZIT WEER VOL VIS.**
- **DE NOORDZEE IS NIET LANGER OVERBEVIST.**
- **DAT IS TE DANKEN AAN EEN STRENG QUOTABELEID EN DE AFBOUW VAN DE VISSERSVLOOT…**

De Bièvre Koen

Het kan de laatste tijd niet op met de hoera-berichten over de visbestanden in de Noordzee in diverse kranten en op tv. Heel de Europese pers is er op gedoken. De kabeljauw doet het goed, de schol doet het fantastisch, tong is fors aan de beterhand… Echt niet! Althans niet in de zuidelijke Noordzee. Al deze goed nieuws-rapporten behandelen de Noordzee als één grote plas en gaan niet in op delen van die plas. Tussen de Franse grens in het zuiden en de 54^{e} breedtegraad in het noorden (lijn Hull – Duitse Wadden), is het een catastrofe zonder voorgaande. Kabeljauw: compleet verdwenen, zeebaars: enkel kleine plukjes onder de kant en in de zeearmen, tong: ook al op weg naar de uitgang, schol: 3 keer meer dan 1957, maar toch vangen wij er jaar na jaar minder van… Hoe kan dat nu, ondanks al die goede berichten?



De titel en ondertitels van dit stuk zijn eveneens de hoofding van een stuk in De Standaard waarin visserijwetenschapper Hans Pollet van het ILVO zijn licht laat schijnen over de toestand in de zee. Als je als Vlaamse of Nederlandse, kleinschalige beroepsvisser of enthousiast sportvisser dit artikel bij het ontbijt zat te lezen, is de koffie gegarandeerd in het verkeerde keelgat beland! Zelf behoor ik tot de tweede categorie. Sinds ik als zesjarig kind mijn eerste, toen nog volglas, werphengeltje cadeau kreeg, ben ik aan het spelletje blijven plakken, ook al had ik niemand om me de weg te wijzen; pure passie dus! Het is niet bij dat kleine, slappe hengeltje van 140 cm gebleven… Vandaag, 47 jaar later, vis ik al meer dan 30 jaar vanuit mijn eigen trailerbare, compleet uitgeruste, kleine zeevisboot in de Voordelta, de Westerscheldemonding, vanuit Blankenberge en Nieuwpoort. Een en ander is afhankelijk van het seizoen en de beoogde doelsoort. Ik heb dus in de loop der jaren heel veel zien veranderen op zee en meestal niet ten gunste! Dat is dan nog zwak uitgedrukt.

Het verhaal van de zeebaars is genoegzaam bekend. Deze soort is door overbevissing in goed 15 jaar tot op de rand van de afgrond gedreven. Paaigronden werden tijdens de winter systematisch afgeroomd, de minimummaat stond al die tijd ver beneden de geslachtsrijpe leeftijd en er was geen quotum. Doe maar op was de leuze... Dit is hét recept om alles op heel korte tijd kapot te vissen. Momenteel kan je enkel onder de kant (onthoud dit) bij dijkvoeten, steenstortingen en paalhoofden nog een baarsje vangen. Ook de Zeeuwse zeearmen (onthoud dit) leveren bij tijd en wijlen nog een leuke zeebaarsvisserij op.

De wrakvisserij op kabeljauw en zeebaars ligt al 3 jaar quasi volledig op z'n gat. De wrakken, ooit oases op de zanderige Noordzeebodem, vol leven met prachtige vissen, zijn nu nog de woonst van krabben, kreeften, zeesterren en een enkele steenbolk. Ze zijn léég, er zit gewoon niets meer op van grote rondvis.

In de wateren bij Nieuwpoort kon je vanaf het vroege voorjaar tot aan het einde van de zomer bijzonder goed schol vissen.

Met z'n tweeën aan boord kwamen in het voorjaar vangsten van 60 en 80 stuks schol boven de 30 cm regelmatig voor. De laatste 2-3 jaar (onthoud dit) zie je dat zowel qua formaat als in aantallen schrikbarend hard terug lopen. Vandaag moet je met twee man aan boord flink je best doen om op een dag nog 20 schollen van boven de 30 cm te vangen en de 45+-schollen zijn zo wat uitgestorven, die zijn echt schaars geworden.

Het krantenartikel en bovenstaande eigen vaststellingen waren voor Jan De Jonghe reden om Hans Pollet een keer persoonlijk uit te nodigen, samen met enkele sportvissers en beroepsmatige handlijnvissers, om op een volwassen manier met elkaar van gedachten te wisselen. Het moet gezegd, dat is buitengewoon goed gelukt. Er werd écht naar elkaar geluisterd en niet in het wilde weg wat over en weer geroepen. We waren het er ook over eens dat we het niet met elkaar eens hoefden te zijn. Hans Pollet is als gedreven wetenschapper verbonden aan het ILVO, houdt zich al jaren met visserijonderzoek bezig en is een autoriteit in Vlaanderen op het gebied van de pulskor.

Laat ik, voor de mensen die onverhoopt nog niet van een pulskor gehoord hebben, even snel uitleggen wat een pulskor is. Een pulskor is een tuig waarbij het over de bodem gesleepte net aan een vleugel hangt en waarbij voor het net uit elektrische pulsen in de bodem gejaagd worden (60 volt per meter) om de vis door een spierkramp op te laten veren en deze zo makkelijk in het net op te vangen. Voordeel van deze techniek: minimale bodemberoering, quasi halvering van het brandstofverbruik en bijzonder succesvol bij de tongvisserij in vergelijking met de oude boomkortechniek met wekkerkettingen.

Elektrisch vissen is door de EU in principe verboden! Er kan echter ontheffing verkregen worden om maximaal 5% van de vloot uit te rusten met zo'n pulsinrichting. De pulskor is een Nederlandse uitvinding en wordt in Nederland ontwikkeld. Het zal dan ook niet verbazen dat het bijna uitsluitend Nederlandse vaartuigen zijn die met zo'n pulsinrichting uitgerust zijn. Schepen met pulsinrichting die onder een andere dan de Nederlandse vlag varen, zijn in regel in Nederlandse handen. Maximaal 5% van de vloot… dat zou voor Nederland maximaal 18 tot 24 vaartuigen betekenen. Er zijn momenteel minimaal 84 Nederlandse kotters (met een ontheffing!) uitgerust met een pulsinrichting en ook nu wordt er nog aan nieuwbouw gedaan. Tijdens vergaderingen heb ik ook 104 als getal zien voorbij komen, maar dat getal wordt door Hans Pollet tegengesproken. Om de 5% regel te omzeilen en tot die 84 vaartuigen te komen, heeft Nederland op grote schaal (mis)gebruik gemaakt van artikel 14 van de GVB verordening (EU) 1380/2013(2) die toelaat dat lidstaten pilootprojecten opzetten om onderzoek te doen naar bijvangstvermindering. In dit artikel 14 zit geen limiet op het aantal vaartuigen dat men daar voor inzet en dat is een schandalige flater van de regelgever! Het gevolg is bekend: scholvissers gaan over op puls en worden nog dezelfde week tongvissers… Het is dus geen wetenschappelijk project, maar een handig commercieel manoeuvre om buitengewoon efficiënt en super rendabel op tong te vissen. Nu zitten ze met een tongvloot (de platvispuls is voor niets anders geschikt!!) waar een paard de hik van krijgt! Ver vooruitlopend op lopend onderzoek is men op grote schaal om gaan bouwen. De vaartuigen die in het pilootproject naar bijvangstvermindering zitten (±60), zien hun ontheffing in 2019 aflopen. Tenzij Europa deze techniek vrij geeft voor de visserij, dan kunnen ook deze vaartuigen en iedereen die daar zin in heeft met puls aan de slag blijven. Met uitzondering van de pulsvissers zelf, ziet bijna niemand rond de zuidelijke Noordzee dat graag gebeuren.

De pulskor dus. Voor ons, de mannen die met de hengel vissen, is dat gezap met die elektriciteit de bron van veel kwaad. Aanvankelijk werden slechts enkele van deze tuigen in de vaart gebracht en was het rendement niet om over naar huis te schrijven. De ontwikkelaars

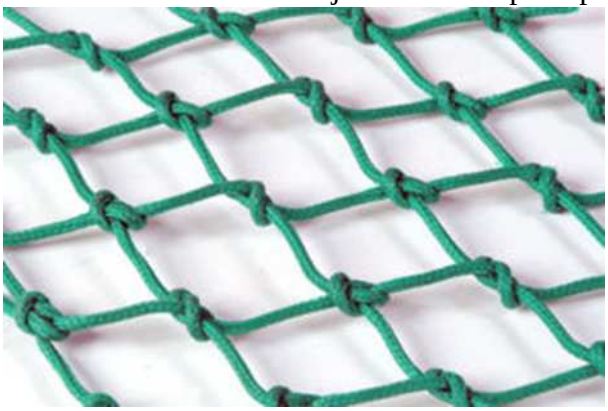
hebben zich niet laten ontmoedigen en zijn blijven sleutelen tot de techniek bijzonder rendabel was. Gevolg daarvan is dat de laatste 3-4 jaar (onthouden van eerder in dit stuk?!) steeds meer van die tuigen in gebruik werden genomen tot het huidige niveau. Dag en nacht, 24/7 gaat dat door, de ene pulskotter volgt na de andere. De druk op de zuidelijke Noordzee en de Vlaamse Banken in het bijzonder is hierdoor waanzinnig toegenomen. Omgekeerd evenredig aan de toename van de pulsinrichtingen, hebben wij de aanwezigheid van grotere en dan vooral rondvis, zien afnemen tot het absolute nulpunt vandaag. Op 2-3 jaar tijd is ALLE grote rondvis verdwenen in ons gebied van de zee. Het verdwijnen van de vis valt naadloos samen met de waanzinnige opschaling van de pulskor. Dat kan niet ontkend worden. Ik ben niet de enige die dat vastgesteld heeft, ik ben wel een van de weinige dit dat al herhaalde malen hardop gezegd en geschreven heeft. Hans Pollet is van mening dat de pulskor op zich niet schadelijk is, maar wel dat er te veel van deze tuigen op een te klein gebied actief zijn en dat dat mogelijk een negatief effect op de aanwezigheid van onze doelsoorten kan hebben. Het eerste deel van zijn stelling klopt mijn inziens niet, het tweede deel van zijn stelling is een waarheid als een koe. Eén sigaretje per dag zal minder impact hebben op je gezondheid dan dagelijks een compleet pakje opdampen, maar het blijft wel slecht hé… Ik wil niet zo ver gaan en beweren dat de vis er aan dood gaat. Dat is ook niet uit labotesten gebleken, maar ik beweer wel dat de vis er last van heeft, dat kan haast niet anders. Vissen beschikken over allerlei gevoelige organen waarmee ze elektromagnetische veranderingen kunnen waarnemen. Ze gebruiken deze organen om te navigeren en te jagen. Een tongpuls maakt gebruik van wisselspanning. Dezelfde soort spanning als thuis uit het stopcontact komt. Thuis is dat 50 Hz (50 keer per seconde poolt de spanning om van de ene kant naar de andere). Soms kan je 50 Hz als mens ook horen als er een resonantievlak beschikbaar is. Zo kan je soms een transformator of een ballast van een TL-verlichting horen brommen. Vissen horen beter dan mensen, geluid plant zich onder water veel verder voort dan door de lucht. Het is dus redelijk om op zijn minst te veronderstellen dat al dat eindeloze gezap met die elektriciteit, de vissen stoort. Ik kan me heel goed voorstellen dat het in de koppen van die vissen tegenwoordig permanent “knettert”. Daar gaat de vis wellicht niet aan dood, maar het is wel redelijk om aan te nemen dat de vis wegtrekt naar andere oorden, buiten het gebied waarbinnen gepulst mag worden. Hoe zou je zelf zijn als je op een feestje ergens een pintje staat te drinken en elke keer er een deurtje open gaat, ruik je de pisbakken…. Wat doe je dan? Ergens anders gaan staan natuurlijk! En dat fenomeen kan de wetenschap in labo-opstelling nooit onderzoeken en daarmee bevestigen of ontkrachten. Die vis in hun aquarium kan immers niet weg en dáár wringt het eerste deel van de stelling van Pollet wat mij betreft. Hoe je dat op die grote plas moet onderzoeken is niet mijn probleem, dat is het probleem van de wetenschap, maar het zal wel moeten gebeuren als we deze discussie ooit willen beslechten.

Voor mij was dé verrassing van de bijeenkomst dat de wetenschap eigenlijk niet op de hoogte was van de ineenstorting van bepaalde soorten in de zuidelijke Noordzee, in het bijzonder binnen het gebied waar gepulst mag worden van half Denemarken tot aan de Franse grens.

Het zwaartepunt van de pulsactiviteit ligt wel in de "zuidelijke trechter" van de Noordzee. Het positieve is dat het nu wel geweten is en dat er specifieker gewerkt kan worden. Over de oorzaak kunnen we heel de dag debatteren, we gaan er niet uitkomen, maar tot het bewijs van het tegendeel blijf ik bij mijn eigen visie op heel dit verhaal. Ik ben geen wetenschapper, maar ik zie wat ik zie en de stukken passen perfect in elkaar en de tijdlijn valt zo over elkaar dat het haast geen toeval meer kan zijn.

Vaak wordt door de wetenschap de klimaatverandering als een van de redenen aangehaald voor het verschuiven van bestanden. Dat is aantoonbaar. Zo is de schol al ruim 2 decennia heel langzaam op wandel richting noordwesten. Ruim 20 jaar…. Dat is 10 keer zo lang als wat nu de ineenstorting van diverse bestanden heeft veroorzaakt. Klimaatverandering gaat erg langzaam, niet in enkele weken! Dit is op erg korte termijn, 2, maximum 3 jaar, gebeurd.

De kern van de zaak is dat volgens mij al dat gezap met die elektriciteit niet goed is, dat er erg onvoorzichtig te werk wordt gegaan, zonder dat er voldoende kennis is over de lange termijneffecten en dat Nederland wel heel erg voortvarend is geweest met het uitbouwen van de pulskorvloot. Ik sta met die mening niet alleen. Vraag aan gelijk welke sportvisser of kleinschalige beroepsvisser naar zijn resultaten van de laatste jaren, het antwoord zal steeds het zelfde beeld geven. Frankrijk en Denemarken zijn nu een procedure gestart bij de EU om Nederland te verplichten terug af te bouwen naar 5% én een einde te stellen aan de techniek bij het beëindigen van het pilootproject. Doen ze dat uit pure commerciële overwegingen, of hebben zij andere, wetenschappelijke, redenen om eerder dit jaar “het kot op stelten te zetten” en de Nederlandse visserijsector de stuipen op het lijf te jagen?



Buiten dat gezap en het klimaat zijn er uiteraard nog factoren die bestanden, en dan met name de platvis, zeer negatief beïnvloeden. In de eerste plaats de bij tijd en wijlen krankzinnige, door economisch korte termijn-denken ingegeven, politieke besluitvorming omtrent regels. Een voorbeeld: de maaswijdte van 80 mm is véél te klein en genereert veel te veel bijvangst. Dat staat haaks op de discardban waarbij precies zo min mogelijk bijvangst gerealiseerd moet worden. Maaswijdtes en minimummaten van een aantal soorten moeten gewoon omhoog, zodat ze tenminste één keer kunnen deelnemen aan de paai en het voortbestaan van de soort kunnen garanderen. De discardban zelf is in theorie een goed idee, maar in een commerciële omgeving, wat de beroepsvisserij is, een gedrocht eerste klasse!

Waarom een goed idee? Minder regulering en de visserman zal er alles aan doen om ongewenste vangsten te voorkomen. Prachtig toch? Nu even naar wat de praktijk zou moeten zijn. Als visserman ga ik in plaats van met 80 mm maaswijdte met 100 mm maaswijdte vissen. Op die manier voorkom ik een berg ongewenste bijvangst. Ik ga ook minder kleine vis van mijn doelsoort vangen, waardoor mijn besomming zal dalen, maar door het kleinere aanbod zal ik een hogere prijs krijgen voor mijn vis... Tot hier wat de praktijk zou moeten zijn

en de start van de situatie in de echte wereld. Mijn buurman in de haven doet dat echter niet en landt ook die kleinere, in dit geval tong, aan en zorgt er zo voor dat de prijs te laag blijft om met mijn kleinere besomming rendabel te zijn. Op deze manier ben ik ecologisch héél goed bezig, maar economisch ben ik simpelweg zelfmoord aan het plegen. Dat ga ik niet laten gebeuren en blijf, net als de buurman, met 80 mm vissen. Daarom zal de discardban als zelfregulerend instrument nooit werken.

Nog iets waar ik met mijn verstand echt niet bij kan, ik ben vast niet lang genoeg naar school geweest... Voor 2017 geldt voor Belgische vaartuigen op verzoek van de sector in verband met quotaregelingen in Het Kanaal voor tong een minimummaat van 25 cm. Hoe kan je dat met de discardban en het vasthouden aan de 80 mm nu ooit uitgelegd krijgen? Dit heeft toch enkel nog meer discards tot gevolg? Nog meer vis die niet aan paaien toekomt én niet opgegeten zal worden... Het begint stilaan in mijn kop ook te knetteren, ik ben vast zo gek als een deur!...

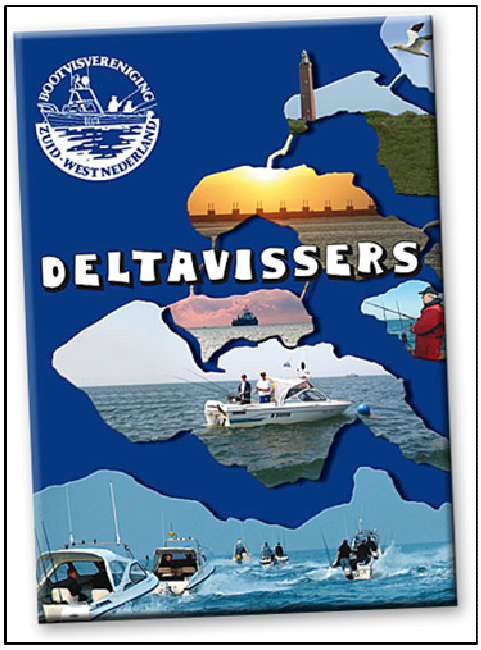
De laatste waanzinnige stunt van onze alwetende politici is het schrappen van schar en bot uit de TAC & quota verordening. Daardoor komen deze soorten ook buiten de discardban te vallen en kunnen deze commercieel oninteressante soorten, al dan niet dood, weer overboord. Onderzoek in diverse landen heeft aangetoond dat 80% van de platvissen een passage aan boord van een visserijvaartuig niet overleeft en binnen enkele dagen tot 2 weken sterft. Daar komt dan nog bij dat de visserman nu ook gebieden met veel schar en bot niet langer hoeft te mijden en er dwars door zal varen als daar ook tong zit. De ongewenste vis kan immers weer overboord. De schar is in veel gevallen de enige soort die door sportvissers nog in leuke aantallen en soms mooie formaten gevangen kan worden. Als ook die soort nu gaat sneuvelen, rest er voor de sportvisserij niets meer. De gul is weg, de zeebaars staat geweldig onder druk en is zwaar beperkt, de tong is haast niet meer te vangen aan de hengel, de schol in de Westhoek holt razendsnel de berg af, HET GAAT ECHT NIET GOED MET ONZE NOORDZEE!!

In de marge van dit gesprek kwamen ook de scharren met grote gaten van enkele jaren geleden ter sprake. Hans Pollet was zeer stellig, het zijn géén brandwonden van de pulskor. Op laboschaal zijn platvissen onderworpen aan langere en sterkere pulsen dan op zee en er ontstonden geen brandwonden. Het blijken zweren te zijn en de bacterie die ze veroorzaakt is ook bekend. Hoe die bacteriën de kans krijgen om zo te keer te gaan is niet bekend. Een mogelijke oorzaak zou de visserij kunnen zijn waarbij scharren in het net hele kleine verwondingen oplopen die later, als ze overleven, gaan ontsteken onder invloed van die bewuste bacterie en gaten in de huid veroorzaken. Ik heb geen reden om aan dit verhaal te twijfelen, maar meteen duiken er weer nieuwe vragen op. Hoe verklaar je de plotse massale opkomst van die gaten en hoe verklaar je het al even massaal verdwijnen van die gaten.

Vandaag vang je nog maar zelden een vis met een gat in de huid. Dat kan dan enkel als die bacterie en/of de oorzaak van de eventuele verwondingen even snel weer verdwenen is, als ze gekomen is.

Hoer langer je zoekt naar antwoorden, hoe meer vragen je vindt. “Dat weten we niet.”, is een antwoord dat te dikwijls volgt na zeer pertinente vragen. Reden te meer om voorzichtig te zijn met technieken die niet bewezen onschadelijk zijn, ook niet op de lange termijn. De pulskor heeft dat bewijs mijn inziens nog lang niet kunnen leveren.

Noot: voor meer info over de sportvisserij in Zuidwest Nederland en de belangenbehartiging voor de sportvisserij met kleine boten op zee, kunnen we verwijzen naar “Bootvisvereniging Zuidwest Nederland”, ook “De Deltavissers”, op: www.deltavissers.nl
Contact: Koen De Bièvre (sportvisser Delta 498), Aerdenlei 36, 2930 Brasschaat (B) Tel. 0032 (0)3 6517002 koen.debievre@telenet.be of redactie@deltavissers.nl



ZAL KLIMAATSVERANDERING LEIDEN TOT MEER TONG IN DE NOORDZEE ?

Moreau Kelle
Wetenschapscommunicator
Koninklijk Belgisch Instituut voor Natuurwetenschappen (KBIN)

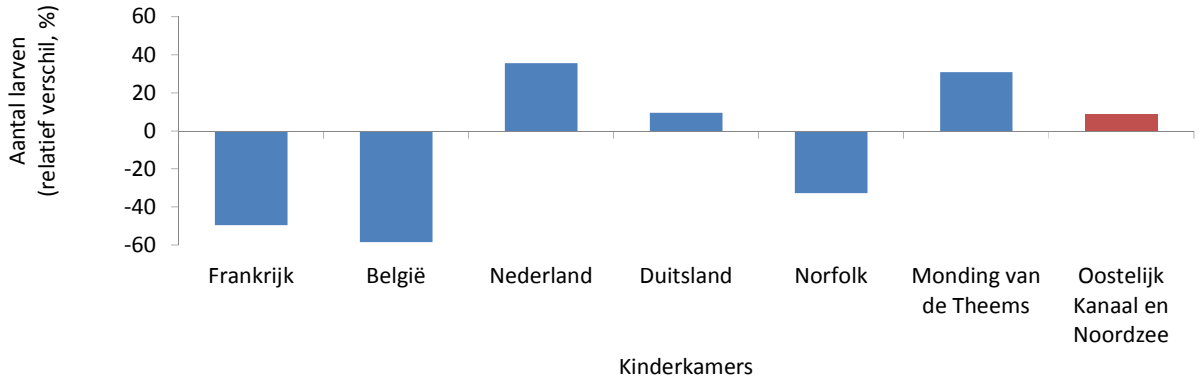
De **tong** *(Solea solea)* is een platvis met een **hoge economische waarde** (in recente jaren bv. goed voor tot **40% van de jaarlijkse winst van de Belgische visserij**), die daardoor onderhevig is aan een sterke visserijdruk. Om de bestanden van deze soort duurzaam te beheren, is het niet enkel nodig de visserijdruk op te volgen, maar ook om de **impact van klimaatsverandering op de talrijkheid en verspreiding van tong in rekening te nemen**.

*Tong (Solea solea) (http://cosy.cs.unicam.it * foto persnota KBIN)*

Een nieuwe studie van het Koninklijk Belgisch Instituut voor Natuurwetenschappen (KBIN - Operationele Directie Natuurlijk Milieu) en de Katholieke Universiteit Leuven (KU Leuven - Laboratory of Biodiversity and Evolutionary Genomics) levert de eerste inzichten: meer larven zullen aankomen en zich succesvol kunnen vestigen in de “kinderkamers”, maar ze zullen geografisch anders verdeeld zijn binnen de Noordzee met sterke lokale verschillen. De “kinderkamers” zijn de zandige-moddergebieden met een diepte van minder dan 20 meter.

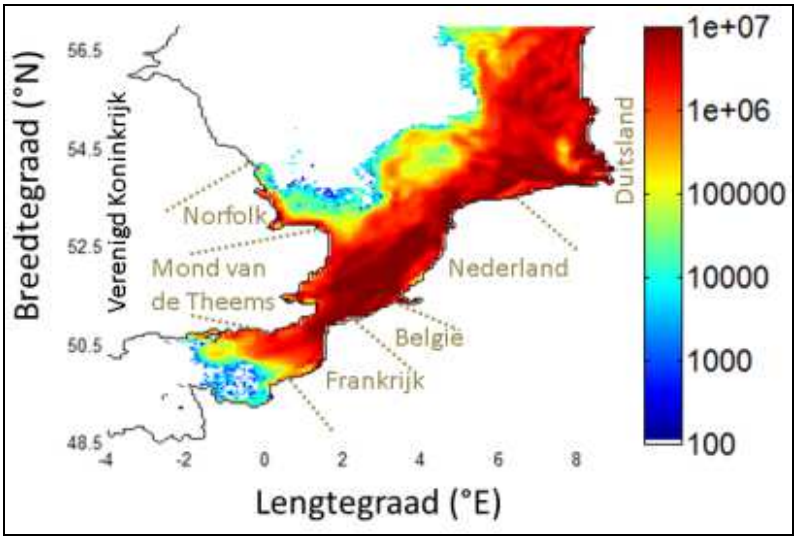
Solea larvae - 1 week (foto persnota KBIN copyright: Hans Hillewaert)

“De resultaten tonen aan dat opwarming van het water met 2°C tegen 2040 zou leiden tot vroeger kuit schieten (gemiddeld 42 dagen), wat op zijn beurt de gemiddelde temperatuur die de larven ondervinden zou doen afnemen met 9%, in vergelijking met de huidige situatie” zegt Geneviève Lacroix, hoofdauteur van de studie. “Dit zou de gemiddelde duur van het larvale stadium doen toenemen (+22%), alsook de afstand die de larven afleggen met de zeestromingen (+70%).” De studie illustreert verder dat het aantal larven dat zich succesvol kan vestigen zou toenemen met 9% op schaal van de hele Noordzee, maar met sterke verschillen tussen de kinderkamers. Voor de Belgische kinderkamers wordt een afname van 58% voorspeld, terwijl wordt berekend dat 36% meer tonglarven zich zullen vestigen in de Nederlandse “kinderkamers”.



Gemodelleerde wijziging in talrijkheid van tonglarven in de kinderkamers, gemiddeld over de periode 2003-2011. De positieve staven stellen een toename voor, de negatieve een afname.

Tongeieren en larven drijven passief mee met zeestromingen, tot de larven zich vestigen in hun kinderkamers. Onderzoekers van het Koninklijk Belgisch Instituut voor Natuurwetenschappen (KBIN, Operationele Directie Natuurlijk Milieu) en de Katholieke Universiteit Leuven (KU Leuven, Laboratory of Biodiversity and Evolutionary Genomics) bestudeerden de effecten van klimaatsverandering op de verspreiding van tonglarven, met focus op de Noordzee. Ze ontwikkelden een model (LARVAE&CO), toegepast op het Oostelijk Engels Kanaal en de Noordzee, dat toelaat de verspreiding van tonglarven onder verschillende scenario's van wijzigende watertemperatuur, windrichting en windkracht te simuleren.



Talrijkheid van larven van tong aan het einde van de pelagische fase zoals berekend door het model (gemiddelde 2003-2011) (bron: persnota KBIN copyright: KBIN). De kinderkamers worden afgebakend door de stippellijnen.

Ter info:

Het computermodel LARVAE&CO werd ontwikkeld door de BMM en de KU Leuven in het kader van het project SOLEMOD, gefinancierd door het Federaal Wetenschapsbeleid (BELSPO) en het project B-FishConnect, gefinancierd door het Fonds Wetenschappelijk Onderzoek – Vlaanderen (FWO).

De resultaten, die enkel larven bespreken, beantwoorden gedeeltelijk vragen met betrekking tot de impact van klimaatsverandering op de toekomst van de tongvisserij op verschillende locaties in de Noordzee. In een volgende stap zal het nodig zijn om ook de impact op juveniele en volwassen tong te bekijken, en ook op andere soorten die met tong interageren (prooien en predators).

Publicatie: Deze studie werd gepubliceerd in het internationale tijdschrift “Global Change Biology” onder: Lacroix G., Barbut L., Volckaert F.A.M. “Complex response of projected sea temperature and wind change on flatfish dispersal.”, Glob. Change Biol., 2017;00:1-16.

(persmededeling KBIN 30.10.2017)

Foto: Twin Promotion - Nausicaä Festival des images de mer

Het doel van Nausicaa in Boulogne-sur-Mer is om de bezoeker de zee en de rijkdom van de oceanen te laten ontdekken. Je vindt er wel 30.000 verschillende soorten zeedieren en meerdere aquariums. Zie verder: www.nausicaa.nl

NAAR EEN GEZONDE, PRODUCTIEVE EN VEERKRACHTIGE NOORDZEE…

Murk Tinka

Hoe kunnen we het Noordzee-leven op zo'n manier ondersteunen en bevorderen dat economische activiteiten als scheepvaart, zandwinning en visserij samengaan met een gezond ecosysteem? Niet door onnadenkende acties waarbij de zee steeds intensiever wordt gebruikt totdat het spaak loopt, zegt prof.dr. Tinka Murk, hoogleraar bij nieuwe leerstoelgroep Ecologie van Mariene Dieren aan Wageningen University & Research in haar inauguratierede op 2 november 2017. "Vooraf goed nadenken over effecten en onderling afstemmen biedt kansen voor een gezond, productief en veerkrachtig ecosysteem."

Door klimaatverandering rijst de zeewatertemperatuur en verhevigen zeestormen en stijgt het gehalte CO2 in het water. Tegelijk is er in veel ondiepe zeeën sprake van verschillende vormen van intensieve visserij, vertroebeling van het water door zandwinning, verrijzen er windparken en is de scheepvaart drukker dan ooit. "De zee wordt multifunctioneel gebruikt, maar de afstemming van al die activiteiten laat nog te wensen over", concludeert prof. Murk in haar inaugurele rede '*Back to the future instead of forward to the past'*.

Anemoon (foto Wageningen University & Research)

"Ons doel moet niet zijn om te proberen de toestand van twee eeuwen geleden in de Noordzee terug te krijgen, voordat de mensen er een grote rol speelden. De condities in zee zijn daarvoor te sterk veranderd, zowel door klimaatverandering als door de mens", zegt de hoogleraar Marine dierecologie. Eind 19e eeuw bestond de Noordzeebodem voor zeker dertig procent uit harde oesterbanken, lagen er zeestenen en kiezels evenals resten van boomstammen uit de tijd dat de Noordzee nog land was. Op dit harde materiaal konden oesters en andere bodemdieren groeien, en boden ze holletjes en gaten schuil- en broedplaatsen voor kreeften en krabbetjes, of vis zoals jonge kabeljauw en roggen.

Vis onder oester (foto Wageningen University & Research)

Die oesterriffen zijn inmiddels grotendeels verdwenen, en daarmee ook hun functies van schuilplaats en zuivering van het zeewater. Doordat populaties van grote, langlevende vissen sterk zijn afgenomen in de laatste eeuw, is de Noordzee ook kwetsbaarder geworden voor exoten, zoals de Amerikaanse ribkwal. Zonder corrigerende predatoren kunnen zulke dieren zich makkelijker tot een plaag ontwikkelen.

Andere onderwaterlandschappen

Als we niet terug kunnen naar de vroegere, milieu- en soortenrijke toestand in schoon en helder water met een nauwelijks beroerde bodem, waar moeten we dan wel op inzetten?
We moeten zorgen dat de Noordzee divers en rijk genoeg is om zich aan te passen aan nieuwe omstandigheden. Daarvoor moeten alle ecologische functies vervuld kunnen worden. Dat kan alleen als er voldoende diversiteit aan habitat is, als er delen van het gebied met rust gelaten worden, en als de activiteiten op de Noordzee steeds verder verduurzaamd worden. Al vanaf de planning moeten risico's en kansen voor het Noordzeemilieu meegewogen worden. In een gezonde, veerkrachtige en productieve zee, met een compleet voedselweb inclusief grote predatoren, zoals roggen en haaien, zullen ook nieuwe soorten uit zuidelijker streken, zoals ansjovis en heek, een plek vinden, terwijl andere soorten zoals de kabeljauw het misschien te warm gaan vinden en meer naar het noorden opschuiven. Ecosystemen moeten zich aanpassen, maar ook het gebruik ervan door de mens. "To adapt, or not to adapt, that's the question", vat prof. Murk samen.

Nederland is prachtig onderwater. Als je even onder de waterspiegel kijkt, ontdek je een nieuwe wereld met bijzondere sfeervolle landschappen…

Recept voor de Noordzee

Een gezond, veerkrachtig en productief ecologisch evenwicht bevat bijvoorbeeld een hard substraat waarop groei van soortenrijke schelpen- en mosselbanken mogelijk is.

Voorbeeld van herstelgroei (foto: Wageningen University & Research)

De aanleg van windparken biedt volgens prof. Murk opties om de biodiversiteit in de Noordzee te verhogen. “Nu zien we dat scheepswrakken, met gaten en holen die als schuil- en foerageerplekken dienen, complete onderwater leefgemeenschappen vormen. Zulke habitats kunnen slim ontworpen funderingen van de windturbines ook bieden, door ze te voorzien van holen en gangen. Daarmee is het zelfs mogelijk om meer soorten duurzaam te gaan oogsten, bijvoorbeeld eetbare krabben en kreeften. Dit moet natuurlijk wel goed uitgeprobeerd worden, na de afweging van de voor- en nadelen, Maar zulke kansen moeten wel gegrepen worden. Op die manier kun je toewerken naar rijke onderling verbonden onderwaterlandschappen die zoals het Nationaal Natuur Netwerk op het land een ecologische hoofdstructuur vormen.”

“Zorg daarnaast ervoor dat het voedselweb goed functioneert. Dat betekent dat aantallen algengrazers, rifbouwers, roofvissen aan de top van de keten voldoende vertegenwoordigd zijn, en dat je niet ’zomaar’ een onderdeel van het voedselweb overmatig gaat oogsten. Waarborg tenslotte een goede waterkwaliteit met weinig slib, toxische stoffen, of nutriënten zodat er helder water kan ontstaan en er ook meer waterplanten in de wat diepere delen van de zee kunnen gaan groeien…”

HUTSEPOT

WAAR OOIT NOG EENS KONINGIN-REGENTES EMMA MET HAAR DOCHTER PRINSES WILHELMINA VERBLEEF

Nieuw culinair restaurant opent haar deuren in Parkhotel Valkenburg

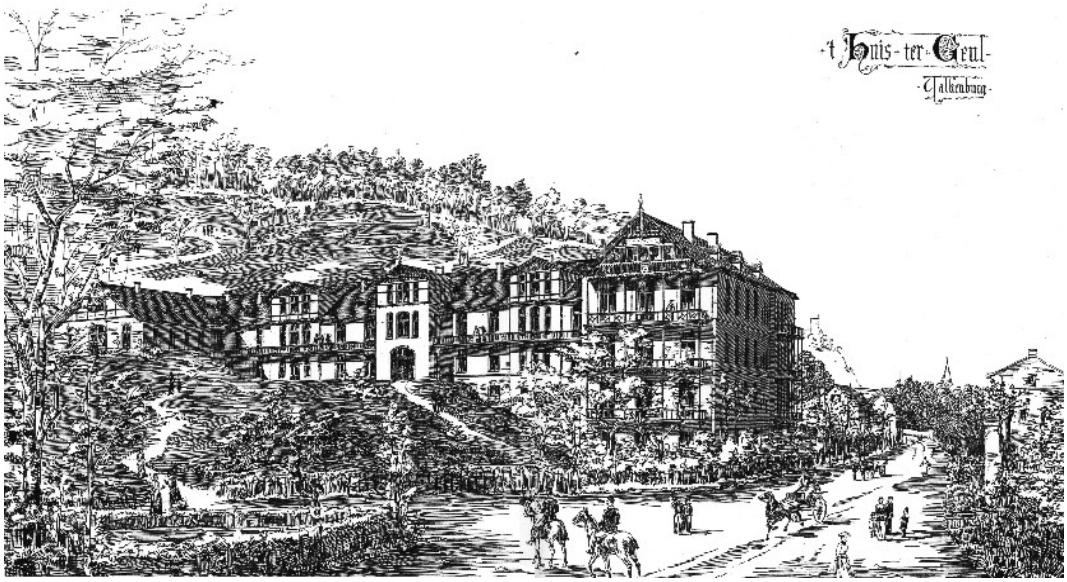
‘In de overtuiging dat als je slaapt in een monument als dit waar ooit nog eens koningin-regentes Emma met haar dochter prinses Wilhelmina sliep, mag je verwachten dat je ook koninklijk kunt dineren’ aldus Suzanne Bohlander, sinds 2009 aangesteld als general manager van Parkhotel**** Valkenburg (voorheen “Kurhaus Huis ter Geul” en “Parkhotel Rooding”). Het hotel ligt tegen het "Gebösjke" aan de Neerhem, langs de weg naar Oud-Valkenburg.

Modern en toch vol nostalgie

Een spa in Valkenburg

Dit imposante gebouw wordt in 1890 door Pierre Cuypers ontworpen als Kurhaus ‘ 't Huis ter Geul’. Het is een opdracht van de N.V. Maatschappij tot exploitatie van een rust- en

herstellingsoord waarin Pierre Cuypers zelf zitting heeft. Het sluit aan bij de kuurgedachte die in die tijd, vooral in Duitsland opgang maakt.
Het gebouw met prachtige vergezichten is gebouwd in chaletstijl, opgetrokken in mergel en hout en is geprojecteerd op de bosrijke hellingen langs de Oud-Valkenburgerweg. De toeristen die in die dagen Valkenburg bezoeken zijn gefortuneerd en verblijven meestal een langere periode in deze omgeving. Om die reden stellen zij dan ook hun eisen. Het hotel bestaat uit 50 ruime logeerkamers met salons, stoombaden, een lift, balkons, een royale eetzaal, leeszaal, muziekzaal, conversatiezaal en een eigen elektriciteitsvoorziening. Er was zelfs een donkere kamer voor de amateur fotografen!
Het grote park omvatte een kiosk voor muziekuitvoeringen, sportvelden, enz. ….



Op de tekening is achteraan een linker zijvleugel te zien die niet gerealiseerd werd.

In 1895 bezochten koningin-moeder Emma en het jonge prinsesje Wilhelmina het Kurhaus. Het hotel was toen 2 jaar open. Het hotel had destijds al direct een goede naam in de betere kringen.

HET KURHAUS wordt wegens de uiterst gunstige luchtgesteldheid door professoren en doctoren ten zeerste aanbevolen.

Ontbijt van 7½ tot 9½ uur met koffie, thee, melk, cacao, brood, boter, koek, kaas en rookvleesch.
Het ontbijt wordt naar gelang van het weer, op de aanlokkelijke terrassen of in de eetzalen gezet.
Lunch (table d'hôte) ook aan ***afzonderlijke tafels*** ten 1 uur, bestaande uit 2 gerechten, kaas en brood.

Het Kurhaus was echter niet rendabel. In 1911 wordt het pand overgenomen door de Franse Paters Redemptoristen, die uit Frankrijk verdreven zijn. Ze maken er een klooster van. In 1939 kocht Johan Rooding het voor ƒ300.000 van de paters, die vanwege de oorlogsdreiging naar Frankrijk vluchtten. De Familie Rooding maakten er "Parkhotel Rooding" van. Een tijd van bloei brak aan. De Valkenburgse hotelhouder, die pâtissier en kok was lukte, wat tientallen jaren eerder niet mogelijk was gebleken, om van het hotel een succes te maken. Samen met zijn echtgenote en kinderen werkten zij vol overgave aan hun levenswerk.
Per 1 januari 2007 kocht de 'Stichting tot Behoud van Monumenten Laurentius en Petronella' het hotel en is de exploitatie overgenomen door een directie. Nog altijd herinnert het gebouw

aan de lange geschiedenis. Veel antiek, kroonluchters in alle soorten en maten, gewelfde plafonds, schilderijen in de gangen met landschappen, stillevens en portretten. Het hoort bij de stijl van het hotel. De kamers zijn klassiek, met veel hout en gedrapeerde gordijnen, maar met een moderne toets van visie en comfort.

Een hernieuwde visie

Na een grondige renovatie door de gebroeders Van de Mortel, is het hotel weer klaar voor de toekomst. Voortaan onder de naam “Parkhotel Valkenburg”.

Een zicht op de wellness

Zo was het stilaan tijd om ook de restauratie aan te passen. Dit gebeurde in 2017. Na een aantal maanden proefdraaien met de nieuwe kaart en het nieuwe team, is restaurant PC een feit. Onze g.m. bevestigde: ‘Ik wist dat we met Harold Hul al een sterke chef in huis hadden, maar met de komst van Jeroen Trimbos van restaurant Jerôme in Valkenburg was de tijd rijp om van het restaurant iets bijzonders te maken.‘

Dit restaurant is sinds woensdag 6 september 2017 officieel open. Een keuken die qua niveau anders is dan je van een gemiddeld hotel-restaurant mag verwachten.

De chef-koks aan het werk

De kaart kenmerkt zich door het gebruik van puur verse ingrediënten met oester en kreeft uit eigen homarium als specialisaties. Aantrekkelijk gepresenteerd in een warme ambiance. Het

restaurant richt zich hiermee op gasten die een stuk kwaliteit weten te appreciëren. Gasten die niet alleen komen voor een goede overnachting maar ook voor een maaltijd op niveau. Voor deze gasten maak je met een verrassend en heerlijk diner de totale hotelervaring compleet.

Gasten uit de buurt zijn ook méér dan welkom. Zo staan vanaf heden verschillende evenementen op de agenda die met name de lokale gasten zullen aanspreken. Een mooie wandeling in het prachtige heuvelland met afsluitend een lekkere maaltijd in Restaurant PC, een speciale amuselunch of een feestje wanneer er iets te vieren is. Tot slot is ook de zakelijke gast, waar het op culinair niveau aan niets mag ontbreken, een groep waarop restaurant PC zich richt.

Over de toekomst laat Suzanne Bohlander zich ook positief uit: ‘Na de aankoop van Villa Valkenburg en Appartementen Dieteren is de volgende stap de wens Kasteel Oost aan te kopen en te exploiteren als kasteelhotel.’

Ook ASG was aanwezig bij het openingsdiner
Een prima verzorgd aperitief, vergezeld van heerlijke oesters, waren de intro naar een voortreffelijk vijf-gangendiner in het sfeervolle restaurant. Naast enkele MT-leden van het parkhotel Valkenburg werd ook kennis gemaakt met Jos van de Mortel, eigenaar van voornoemd hotel.

Gelegen net buiten het centrum van Valkenburg is een restaurantbezoek, alleszins de moeite waard. Laat u verrassen door al het moois en culinaire, dat het Parkhotel en haar keukenbrigade te bieden heeft.

Restaurant PC, Neerhem 68, 6301 CJ Valkenburg a/d Geul (Nl).
Tel. +31.43 601 3241 of info@parkhotelvalkenburg.nl
Zie ook: www.parkhotelvalkenburg.nl
Voor meer informatie kunt u contact opnemen met Linda Maar, medewerker marketing & communicatie: +31 43 601 32 41.

(Persbericht P.H. & Cary van Gestel namens de ASG)

POFFERTJES “À LA ROGER VAN DAMME”

Arme- en rijkeluispoffertjes
Poffertjes, je kent ze wel, die kleine dikke pannenkoekjes, zo'n typische oer-Hollandse klassieker maar er wordt gezegd dat ze van oorsprong komen uit het grote Frankrijk. Maar enig bewijs hiervoor heb ik nooit gevonden of gekregen (1).

Poffertjespan

Culinair historicus Joop Witteveen (1928 – 2016) maakte grofweg onderscheid in armeluis- en rijkeluispoffertjes (2).
De armen gebruikten uitsluitend boekweitemeel, water en gist. Boekweit, die genoegen neemt met schrale grond als lichte zandgronden en gebrande veengrond, stelde vele generaties lang in staat eenvoudige en voedzame gerechten te bereiden, zoals: boekweitegort (karnemelk met boekweitgrutten en gort) en boekweitekoeken met spek en balkenbrij (boekweitemeel met slachtafval en vet).
Welgestelden gebruikten tarwemeel of een mengsel van tarwemeel en boekweitemeel, beslagen met lauwe melk, gist en twee tot vier eieren op een halve kilogram meel. Twee van dergelijke recepten staan in de eerste druk uit 1746 van *De Volmaakte Hollandsche Keuken-Meid*, voor zover bekend de oudste in druk verschenen bereidingen voor poffertjes: met boekweitemeel en tarwemeel *Poffertjes, hoe men die bakken zal* en zonder boekweitemeel *Op een andere wyze die excellent is* (3):

Poffertjes, hoe men die bakken zal.
Neem een halve kop grutte-meel, een half pond tarwe meel, 3 Eijeren en een pintje melk, en een lepeltje gist met wat zuiker gemengt; beslaat dit te zamen, zet het te ryzen, en bakt 'er poffertjes van.

Op een andere wyze die excellent is.
Neemt een pont tarwe meel, 3/8 pond korenten, een hand vol gestoote amandelen, een kommetje boter, 4 Eijeren met het wit, een lepeltje gist met wat suiker daar onder; beslaat dit met melk, tot de dikte van een Zuster, en bakt 'er poffertjes van, is excellent goed.

Een portie warme poffertjes is een gewilde lekkernij op Nederlandse kermissen. Op de foto gebakken in de Oud-Hollandsche Poffertjeskraam van J. Lucas-Vermolen tijdens de Santpoortse feestweek in 2016.

Poffertjes à la Roger van Damme

De poffertjes van Roger van Damme (Oostburg, 18 april 1971) (4), uitbater van Het Gebaar in Antwerpen, zijn veel meer dan rijkeluispoffertjes (5). Zijn poffertjes zou je zonder overdrijving Bourgondisch kunnen noemen. Van Damme gebruikt uitsluitend bloem, garneert zoals gebruikelijk met poedersuiker maar maakt van de gebruikelijke klont boter een waar spektakel.

Poffertjesbeslag
300 gram melk
15 gram verse gist
1 scharrelei
15 gram suiker
snuifje zout
100 gram zure room (eventueel te vervangen door gewone vloeibare room)
Het geheel door elkaar roeren met een garde.
200 gram bloem (eventueel te vervangen door boekweitemeel)
50 gram gesmolten boter, niet te warm (verse boter, geen margarine)
Het geheel door elkaar roeren met een garde.
Het beslag 60 minuten laten rusten; om verkorsten tegen te gaan de kom afdekken met een bevochtigde theedoek (het beslag verdubbelt in volume).

Voor de garnering zoete kruidenboter
300 gram boter, luchtig draaien in een keukenmachine (luchtige boter smelt snel op de warme poffertjes)
een beetje gemberpoeder
mespuntje kaneel
de zaadjes van een vanillestokje
een beetje bloemsuiker [poedersuiker in Nederland]
Bijkrabben met een spatel en even laten draaien in de keukenmachine tot alles mooi gemengd is.
Met een spuitzak dopjes spuiten op bakpapier.
Dopjes laten opstijven in de vriezer.

Poffertjes bakken en serveren
Met een garde het beslag licht doorslaan om de gassen van het gist [koolzuur] te laten ontsnappen, waardoor het beslag inzakt.
Het beslag in een spuitflesje gieten.
Een gietijzeren poffertjespan op niet al te hoog vuur plaatsen.
De holletjes licht invetten met boter en vullen met het beslag.
De poffertjes omdraaien als ze bijna zijn gestold. Dit in tegenstelling tot pannenkoeken die gekeerd worden als ze aan de bovenkant zijn gestold.
Warm serveren, bestrooien met bloemsuiker, garneren met dopjes zoete kruidenboter.

Bronnen
(1) Henk Werk, Groninger kermis, Werken op reis met gebakkramen 1850-1961, p. 233-240, Free Musketeers, Zoetermeer 2015.
(2) Diny Schouten, Bollebuisjes in de rubriek Water & vuur, Vrij Nederland, p. 73, 16 januari 1999.
[Poffertjes werden in de drie noordelijke provincies van Nederland ook wel bollebuisjes genoemd.]
(3) Anoniem (“Beschreeven door eene voornaame mevrouwe Onlangs in 's Gravenhage Overleeden”), De Volmaakte Hollandsche Keuken-Meid, derde druk, Steven van Esveldt, Amsterdam 1752.
(4) https://www.youtube.com/watch?v=Cp8y5NrfBBo, geplaatst op 1 maart 2014.
(5) https://nl.wikipedia.org/wiki/Roger_van_Damme, geraadpleegd maart 2017.

(Werk Henk)

FAIENCE EN PORSELEIN UIT WALLONIË

Keramiek ontstaat uit een fascinerend veranderingsproces met aarde (klei), water, lucht en vuur. Het is een veelzijdig medium met een bijzonder breed toepassingsgebied waaronder potvormen, sculpturen, toegepaste vormgeving, … Gebaseerd op basis van de productietemperatuur kent keramiek drie gradaties. Deze zijn:

- aardewerk 900-1150 °C
- steengoed 1200-1400 °C
- porselein 1400-1700 °C

Aardewerk is zachter en minder duurzaam dan steengoed en porselein, maar het is veel gemakkelijker en goedkoper te maken. Vanwege de poreusheid van aardewerk dient het vrijwel altijd geglazuurd te worden. Keramiek wordt pas *steengoed* genoemd als het op een temperatuur van meer dan 1200 graden Celsius is gebakken. Goede klei voor deze producten is kaolien, een fijne witbakkende kleisoort.
Porselein is een specifieke vorm van keramiek, met andere eigenschappen dan gewoon aardewerk. Porselein is een hard, transparant en meestal wit product. Het kan voor heel veel uiteenlopende doeleinden gebruikt worden; van een bord tot een kaarsenkandelaar en van een spiegel tot een theepot. Het meest voorkomende zijn serviesstukken en beeldjes. Voor het maken van porselein is veel kennis en ervaring vereist: bij de samenstelling van porselein wordt ook kaolien gebruikt, vermengd met kwarts en een veldspaat.
Faience is een type aardewerk dat na een eerste bak aan beide kanten met een ondoorzichtige witte laag tinglazuur bestreken is om het op Chinees porselein te laten lijken. Dit glazuur werd voor het eerst in de 9de eeuw in Bagdad ontwikkeld en werd via Spanje en Italië in de rest van Europa geïntroduceerd. Bij twijfel of een stuk keramiek van porselein is of van faience, kan men kijken of er een scherfje af is. Is het keramiek van binnen bruin of beige, dan is het faience. De scherf van porselein is altijd wit. Dit type aardewerk wordt ook *majolica* genoemd.

In België produceerden in de 18e eeuw slechts zes steden fijne faience; in chronologische volgorde: Luik, Namen, Attert (tussen Martelange en Aarlen), Aarlen, Andenne (langs de Maas tussen Namen en Hoei) en Nimy (heden deelgemeente van de Henegouwse stad Bergen). Hoewel de productie van faience en porselein o.m. in Doornik en Saint-Servais (Namen) in de 18e en 19e eeuw aanzienlijk was, is ze nog altijd weinig bekend.
Het “Koninklijk Museum van Mariemont” (in Morlanwelz, ten oosten van La Louviére) en in de nieuwe artistieke hotspot “Keramis” in La Louvière (ten oosten van Mons/Bergen via de E42 bereikbaar) bieden twee samenvloeiende visies op de producten en realisaties van deze kunstindustrieën ten opzichte van de industriële revolutie.

De nieuwe museologische tentoonstelling van het ***Koninklijk Museum van Mariemont***, schetst een beeld van de zeer belangrijke maar miskende productie van aardewerk en porselein uit de 18de en 19de eeuw door een honderdtal stukken samen te brengen uit alle periodes - met een knipoog naar andere permanente collecties van het Museum. Werk- en luxueuze stukken getuigen van het epos van deze manufactuur met een levende geschiedenis.

In het kader van Mons 2015, culturele hoofdstad van Europa, kreeg La Louvière een kunstencentrum dat aan keramiek is gewijd: ***Keramis***, dat zich concentreert op de concurrentiële sfeer van de Naamse productie op het moment dat de broers Boch in 1841 beslisten fijne veldspaat houdende faience in La Louvière industrieel te produceren.

Het is een getuigenis over de oude aardewerkfabriek Boch, maar steunt ook hedendaagse plastische kunstenaars door hun werken tentoon te stellen en geeft de ervaring door aan volgende generaties. Keramis in La Louvière bevindt zich op de site van de oude faiencefabriek waar het aardwerk van Royal Boch werd geproduceerd. De hedendaagse en gedurfde architectuur van het centrum omsluit een oud, als monument geklasseerd gebouw met drie reuzengrote flessenovens, de laatste exemplaren van hun soort in België.

Het idee bestond al sinds de jaren 1990, maar werd pas concreet toen de historische ruimtes van de Boch-site in 2003 beschermd werden als monument. In dat jaar liet het Koninklijk Museum van Mariemont weten dat ze geïnteresseerd was om mee te bouwen aan dat nieuwe centrum. Zes jaar later werd de vzw Keramis opgericht door private en publieke partners, zoals de stad La Louvière, de provincie Henegouwen, de Federatie Wallonië-Brussel en de Waalse regio. Bouwmeester werd het Waalse erfgoedinstituut. Heden heeft het kunstencentrum Keramis alles in zich om een belangrijke culturele en symbolische baken te zijn in de streek van La Louvière.

Het bekendst bij het grote publiek is zeer zeker het aardewerk en porselein van Saint-Servais (Namen). De geschiedenis van de faience van Namen begint met de poging van Jean Bastin om in 1672 een werkatelier op te richten. Tijdens de tweede helft van de achttiende eeuw wordt de pottenbakker Pierre-Philippe Decoux (1723-1790) opgemerkt met zijn productie van luxueuze stukken, gemaakt in zijn werkplaats in de « Faubourg Saint-Nicolas ».

Het was echter in Saint-Servais-lez-Namur, tussen 1773 en 1783, dat Lorrain Nicolas Claudel de basis legde van wat het ware epos van het keramiek van Namur zou worden. Hij produceert er een fijn aardewerk en gaat zo de concurrentie aan met François-Joseph Peterinck (1652-1708) in Doornik, oprichter van de beroemde porseleinfabriek aldaar. Onvoldoend renderend voor de aandeelhouders, werd het bedrijf dat toen al 400 werknemers telde, in 1783 verkocht. Maar het avontuur stopt hier niet, omdat verschillende families (zoals Bastin, Misson en Ortmans) onafgebroken produceerden tot 1894.

2 groentekommen (légumiers) in Naams porcelein

Merkwaardig in de productie van Namen is de mooie zwarte faience die er werd geproduceerd vanaf het einde van de 18e eeuw. Het is een harde, donkerbruine, zeer donkere, bijna zwarte pasta die sterk lijkt op een fijne rode zandsteen, met een zeer glanzend glasachtig zwart glazuur en rijke fijn gebeitelde zilveren vullingen. De kleur is geïnspireerd op Brits terracotta (black glazed ware), waar in de tweede helft van de 18e eeuw de keramische industrie zich sterk ontwikkelde en er werden nieuwe variëteiten, met name zwarte, gemaakt. Vervolgens werd deze zwarte Engelse pasta nagebootst in onze regio's met behoud van de traditionele continentale vormen. Edoch bleef de productie van dat zwart aardewerk in Namen beperkt omdat het gemaakt was met het zwarte kleivet van Bonneville maar waarvan de delfstofvoorraad beperkt was. De aristocratie en de bourgeoisie waren de voornaamste kopers. Stukken gemaakt van deze klei zijn te vinden in de collecties van verschillende musea.

“Cafetière” en -set in “faïence de Namur” uit de XVIIIe

Adressen:
Koninklijk Museum van Mariemont
Chaussée de Mariemont, 100 7140 Morlanwelz
www.musee-mariemont.be
Keramis
Place des Fours-Bouteilles, 1 7100 La Louvière
www.keramis.be

DE HASPENGOUWSE "KALENBERGERSTROOP" VAN DANNY BASTEYNS

Danny Basteyns uit Hasselt bracht jarenlang als 'kind van de stad' zijn schoolvakanties door bij de familie 'op de buiten' in Hendrieken-Voort. Het was toen voor een stuk de onbezorgde tijd van kattenkwaad en ravotten langs de straatkasseien, zwemmen en vissen in de Molenbeek, hutten en kampen bouwen aan de Kleeberg ...
Hij leerde al snel hoe je met de vruchten van Haspengouw moest omgaan. Van aardbei tot stekelbes, van bakpruim tot Bigarreaukers, van Goldenappel tot St-Remypeer, ze hebben voor hem geen enkel geheim meer.

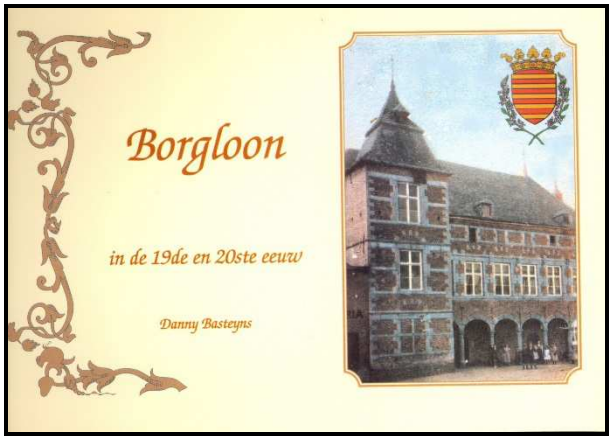
Zijn mateloze liefde voor het glooiende Land van Loon en zijn rijke verleden deden hem jaren geleden, in 1983, de "Heemkundige Kring Hendrycken-Voerda" oprichten die in dat jaar reeds een studie "Hendrycken" publiceerden, gevolgd door de "Geschiedenis van Hendrieken-Voort" in 1984 (Heemkundige Kring Hendrycken-Voerda, 1,1-2).
Ook was hij aanwezig op de voorbereidende gesprekken in 1984 en als lid betrokken bij de stichting van de geschiedkundige kring "Kanunnik Daris" te Borgloon (stichtingsvergadering dd. 21/03/1985). Op de algemene vergadering van de nieuwe vereniging d.d. 19.02.86 gaf Danny Basteyns nog een voordracht over de Loreto-kapellen in Limburg.

In 1987 publiceerde Danny Basteyns een uitvoerig verhaal over de crash van een Lancaster-bommenwerper die tijdens een aanval op Berlijn geraakt werd door luchtafweer en in de nacht van 18 op 19 november 1943 op het kasteel de Tornaco te Voort viel, dat volledig door brand werd vernield en niet meer werd heropgebouwd. De volledige bemanning kon zich redden. Enkel de Nieuw-Zeelandse piloot Albert Johnson verliet zijn toestel op een te lage hoogte en kwam om. De crash staat beschreven in "Lancaster JB367, het oorlogsgebeuren in de nacht van 18 op 19 november 1943 te Voort", een uitgave van de Heemkundige Kring Hendrycken-Voerda. Het domein "de Tornaco" is vandaag de dag nog een complex van kasteelhoeve, poortgebouw, gastenverblijf (B&B met halfpension mogelijkheid), paardenstallingen (huifkartochten…), kasteelpark met ijskelder, e.a. En maar al te graag vertelt Danny Basteyns er het verhaal van het kasteel dat hij ook beschreef in "Kasteel de Tornaco te Voort", Heemkundige Kring Hendrycken-Voerda, 1998.

Met intens opzoekwerk en pure liefde voor de streek stelde auteur Danny Basteyns overzichtelijke, maar toch zeer volledige wandelbrochures samen in het glooiende Haspengouwse landschap Loon, die u een aangenaam verblijf in zijn streek verzekert met aandacht voor de streekgebonden producten. Ze zijn uitgegeven door de Heemkundige Kring Hendrycken-Voerda en verkrijgbaar op de Dienst toerisme van Borgloon. We vermelden:

- Wandelen te Hendrieken-Voort (de zogenoemde “kluizenaarswandelingen” – eerste druk in 1999), 84 pag. Wandelingen van 7, 12 of 17 kilometer in het glooiende Loonlandschap zijn via deze brochure ook voor niet-buurtbewoners een aangename ervaring. Een duidelijk bewegwijzerde kaart toont u de weg. Allerlei cultuur-historische uitlig en talrijke foto's maken u wegwijs in het heden en verleden in het ongerepte gebied waarin men rustig wordt en nog intens de frisse lucht kan proeven.
- Wandelen te Rullingen-Kuttekoven (de zogenoemde “kasteelwandelingen”– eerste druk in 1999), 36 pagina's. Ook voor de kasteelwandelingen kan je kiezen tussen drie verschillende tochten: 4, 8 of 12 kilometer. Ze leiden u graag langs een aantal bijzonder mooie kastelen in een sprookjesachtig landschap: de kastelen van 'De Clee', 'De Hulsberg' en het 'Fonteinhof'. Op de grens tussen vochtig en droog Haspengouw bevinden zich nog talrijke monumenten met hun eigen geschiedenis. Zo is er de O.L.V. kapel van Kuttekoven die bijna uitgegroeid is tot het Lourdes van Haspengouw of de Loreto kapel te Hendrieken, verscholen tussen fruitbomen, een roodachtige beukenhaag en een statige kastanjeboom. De brochure is eveneens geïllustreerd met talrijke tekeningen en foto's en bevat een duidelijk bewegwijzerde kaart.

In eigen beheer verscheen op 12 november 1999 van Danny Basteyns te Hasselt de uitgave “Borgloon in de 19e en 20e eeuw”. Aan de hand van foto's wordt in dit verzorgde fotoboek van 176 pagina's een verhaal verteld. Een verhaal van een stad in wording, een stad met dromen, een stad in ontwikkeling. De eerste trein, de eerste voetbalploeg, de laatste koets, ...



Met medewerking van (zie de foto op de presentatie bij het standbeeldje van “De Strooplekker van Borgloon” v.l.n.r.) Mariell Vansteen, René Groffils, Danny Basteyns (de auteur), Louis Neven, Jan Grommen en Marcel Amerika.

Op het binnenpleintje voor het Kanunnikenhuis (aan het Speelhof plein) te Borgloon vinden we dit beeldje van de Strooplekker, symbool van het rijke Loonse stroopverleden. Het werd gemaakt in opdracht van de Stad Borgloon naar een idee van wijlen Burgemeester Marc Roosen, door Julia Berger vorm gegeven en onthuld in juni 1997. Het is een vrolijk manneke,

gelijk een stripfiguur. Hij verbeeldt het rijke verleden van Borgloon. Zijn hoofd is een appel, zijn lijf een peer, tezamen de vruchten die men van oudsher in deze streek kweekt en die er de welvaart brachten. De strooppot draagt hij als een hoed op zijn hoofd, terwijl zijn vinger wijst naar de gemorste stroop. In de hand achter zijn rug klemt hij het met de stroop verdiende geld en toont daarmee de ware handelsgeest van de Loonenaar; niet imponerend of opscheppend, maar spaarzaam een reserve aanleggend voor de toekomst. Op zijn borst draagt hij fier het logo van de stad Borgloon.
De stroop verwijst naar het streekproduct dat vroeger, vooral eind jaren 1800 – begin jaren 1900 massaal werd gefabriceerd in een aantal grote stroopfabrieken. Economisch was dit zeer belangrijk voor Borgloon en omgeving. Loonenaars trokken tot diep in Wallonië om er de stroop aan de man te brengen. Hoewel de stroopindustrie grotendeels verdwenen is, speelt 'het fruit' nog steeds een belangrijke rol in de streek.

Foto: Studio Dupont Borgloon

Ondanks hij in Hasselt woont bleef Danny Basteyns een echte Haspengouwer en kweekt hij een honderdtal biologische hoogstambomen aan de Kalenberg te Voort bij Borgloon, en dit op ecologische wijze met veel liefde en toewijding. Hij biedt ecologische vruchtensap aan en Kalenbergerstroop die op ambachtelijke wijze gestookt wordt in Sint-Pieters-Voeren bij de stroopstokerij Wiertz-Robijns.
Hier wordt nog op een ambachtelijke wijze gestookt in een koperen ketel, die de smaak van de verschillende gemengde appel- en perenrassen (minstens een 10-tal geselecteerde appel- en perenrassen) tot hun recht laten komen.
De grote koperen ketel van ca. 800 liter worden boven een open vuur in de vloer van de stokerij (eigenlijk een open schuur) gezet. Het hoogstamfruit wordt in een verhouding van 70 procent peren en 30 procent appels gemengd. Daarna ondergaat het een kook-pers-kookproces dat ongeveer 22 uren duurt. Daarna kan de stroop uitgeschept worden. De stroop is bereid met 700 gram vruchten per 100 gram stroop. Kortom een echt natuurproduct, zonder toevoegingen van suikers, dadels, pectine, bewaarmiddelen, kleurstoffen of andere additieven
Het eindproduct wordt afgevuld in potjes van 400 gram.

De vruchten van deze intens beleefde en gedreven hobby wenst hij dan ook aan de ASG-leden aan te bieden. Je kan dit 100% eerlijk product tegen een “productieprijs” van 5 euro per pot bij hem thuis verkrijgen. Maak eerst een afspraak met Danny Basteyns [telefoon: 00-32-(0)11/27.50.28 // Email danny.basteyns@gmail.com], haal de bestelling thuis in Hasselt op en geniet van deze Haspengouwse parel !

Foto: Toerisme Voeren

(J.C.)

ZUURDESEMBROOD ALS GENTSE SPECIALITEIT

De deelgemeente Mariakerke van de Belgische stad Gent is sedert 2017 een speciale bakkerij rijker. Het verschil met een gewone bakker is de verkoop van het product. Bakker Klaas Vandenbroucke verkoopt enkel zuurdesembrood, maar hij bakt wel vijf soorten als halfvolkoren, spelt-sesam-honing, pompoen-gember en krentenbollen! Bovendien doet hij zijn bakkerswinkel slechts twee dagen per week open: alleen op woensdag en zaterdag. En nooit voor halfnegen want opstaan voor halfzeven doet hij niet, de huidige generatie koopt toch ’s ochtends in de vroegte geen brood meer, wel ’s avonds na het werk. “Noem het maar een moderne bakkerij met ouderwets brood”, zegt hij. En dus moet je de bakkerij anders organiseren waarbij er dan overdag wordt gebakken. Hij zit dan met zijn handen in de bloem, krenten en zaden. Klaas werkt hierbij graag met *chiazaden*. Deze zijn afkomstig van de chia, een plant uit de muntfamilie die voornamelijk in Zuid-Amerika wordt verbouwd. De bloemen van deze plant produceren de kleine zaadjes die een beetje op maanzaad lijken. De zaden waren een belangrijk voedselgewas voor de Azteken.
De andere dagen werkt hij op bestelling en verkoopt hij zijn brood op de boerenmarkt (van Ledeberg bv.), bij buurtwinkel Akker en Ambacht in de Meibloemstraat of in een handvol restaurants. Op termijn wil hij ook werken met abonnementen en afhaalpunten.

foto’s: facebookpagina

Gentenaar Klaas Vandenbroucke stopte met zijn job als stadscoördinator van de gemeenschapswachten en koos radicaal voor een carrièreswitch maar, door op deze manier te werken, diende hij zijn levensstijl daarvoor niet drastisch te moeten veranderen want ’s avonds drumt hij bij de rockband “The Tubs” en is er ook de medezorg voor twee kinderen. Al moet hij na een concert wel niet meer te lang blijven plakken…

In een bijdrage over hem, die verscheen in het Nieuwsblad (regio Gent) van 30 november 2017, lezen we hoe hij tot “het bakken” werd aangetrokken. In het jaar 2000 is zijn vader als bakker gestopt omdat hij het geen leven vond. Klaas typeerde dat als volgt: “Hij was een oerklassieke West-Vlaamse bakker. Je kent het wel, om vijf uur in de namiddag al gaan slapen om zeker rond middernacht aan zijn broden te kunnen beginnen”. Maar bakkersgenen verloochen je niet zomaar. Enkele jaren geleden begon het toch te kriebelen. “Ik ben thuis zuurdesembrood beginnen te bakken”, vertelt hij. “Dat sloeg enorm aan bij vrienden en familie. Gent telt nog heel wat bakkers en patissiers, maar zij werken meestal niet met zuurdesem. Er is een markt voor, dus ben ik ervoor gegaan. Zonder daar mijn levensstijl drastisch voor te moeten veranderen”.
Klaas Vandenbroucke koos alzo voor levenskwaliteit, maar ook voor productkwaliteit. Hiervoor gebruikt hij uitsluitend bloem van de artisanale Artemeersmolen die op de grens tussen Poeke en Kanegem staat en de laatste professioneel geëxploiteerde windmolen is in Oost-Vlaanderen. De producten van het windmolenaarsbedrijf wordt als 'flour power' op de markt gebracht.

De stenen Artemeersmolen uit 1810

Dit dan naast het werken met biologische en fairtrade producten. Zo duurt het een kleine werkdag om één broodsoort te maken. En, als het past maakt hij ook al eens ciabatta, stokbrood, brioches en krentenbollen of streekgebonden koeken tijdens de feestperioden.

Bakker Klaas, Aphonse Claeys-Bouüaertlaan 5 in Mariakerke/Gent

(J.C. met bron: Nieuwsblad & Jean-Pierre Dubois/Science Press vzw)

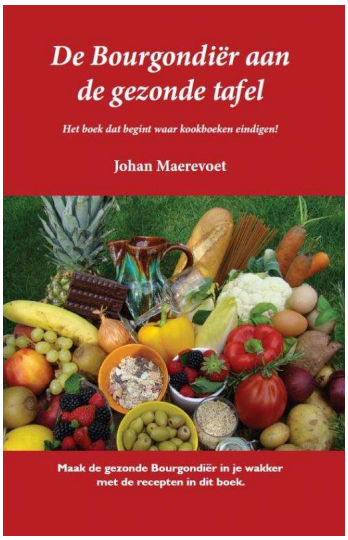
BOEKENPLANK

De Wilde Mario: “Gevraagd: hulp voor frituur om in te springen - hilarische anekdotes uit de wereld van de horeca”, uitg. Zorro, Damme, 2017, 112 p., 19.99 €, ISBN: 978 94 6168 059 4

Mario De Wilde is reis- en culinair journalist, organisator van culinaire persreizen, PR-opdrachten, enz. … Hij is sedert 2010 woonachtig in Brugge. In het verleden publiceerde hij o.m. “150 x proeven van het Waasland” en “150 x proeven van de Schelde”. Na het succes van ‘Flaters in het reistheater’ waarin hij de humoristische kant van het reizen uit de doeken deed, was het de beurt aan de horeca. Hij vond het jammer dat vertellen over de hilarische toestanden, die er zich op dagelijkse basis afspelen, beperkt bleef tot huiskamer, café en vriendenkring.

Dat de humor die - gewild of ongewild - de kop opsteekt in de horeca het waard is om te delen, bewijst dit boekje. De auteur verzamelde zijn notities, grabbelde al zijn kattenbelletjes bij elkaar, diepte alle grappige taalfouten op uit zijn archief, doorspitte zijn eigen artikels op zoek naar bijzondere restaurants en ging praten met mensen uit de horeca. Daar haal je immers de echte insiderverhalen. Het resultaat van deze inspiratie - en van jarenlang beroepsmatig horecabezoek - vind je hierin terug zoals excuses die klanten uitvinden om hun restaurantbezoek te annuleren: van 'Mijn kat kreeg een nieuwe heup', 'Mijn vrouw heeft haar maandstonden' tot ‘De date gaat niet door…mijn vrouw kwam er achter’.
Omdat het ook een beetje informatief mag zijn, geeft hij bovendien een hele reeks etiquettetips. Voor hier en in het buitenland. Het boekje sluit af met de horeca-moppentrommel. Kortom een boekje voor iedereen die horeca en humor genegen zijn.

Maerevoet Johan: “De Bourgondiër aan de gezonde tafel”, uitg. Het Punt, Baasrode - dendermonde, 2017, 20,00 €, ISBN 978-94-6079-360-8



Johan Maerevoet uit Aartselaar doceert, na het behalen van zijn graduaat en pedagogisch getuigschrift, gastronomische en horecagerichte vakken aan de hotelschool van Antwerpen (PIVA - Provinciaal Instituut Voedingsbedrijven Antwerpen), de kweekvijver voor Antwerpse chefs. Hier combineert hij zijn passie voor gastronomie met de fascinatie voor gezonde voeding. Omdat er zoveel tegenstrijdige meningen de ronde doen over ‘gezonde voeding’, volgde hij de opleidingen afslankingsconsulent en orthomoleculair nutritionist. Gebeten door de impact van voeding op het lichaam, volgde hij daarna de cursus nutritionele biochemie en behaalde hij zijn certificaat medische basisopleiding. Naast het lesgeven ontwikkelt hij recepten en schrijft hij over voeding op de website van het eFIOW (epigenetisch Faché Instituut Orthomoleculaire Wetenschappen).

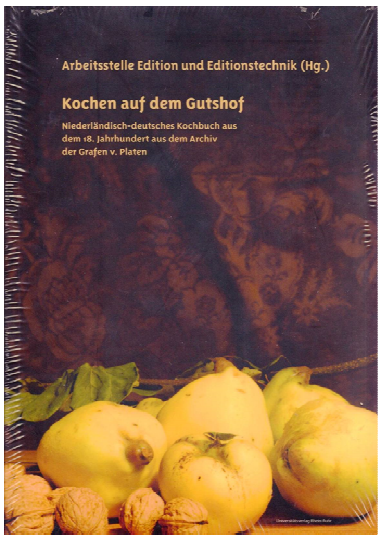
Maak de gezonde Bourgondiër in je wakker

De cultus rond eten en drinken tiert weelderiger dan ooit. En dat juichen we allemaal toe. De media is al lang op de kookhype gesprongen. Sterrenchefs zijn de nieuwe vedetten en er worden meer kookboeken uitgegeven dan dat er gekookt wordt.
Ook het duo voeding en gezondheid is een succescocktail op de boekenmarkt. En toch blijft voeding de meest onderschatte weg naar een goede gezondheid. Mede door onze westerse levenswijze zijn we namelijk mijlenver van een natuurlijke voeding afgedwaald.
In plaats van ons blind te staren op de oorzaken, is het hoog tijd om ons te focussen op wat we zelf kunnen doen om terug een gezonde en lekkere maaltijd op tafel te plaatsen. Verwelkom het resetgevoel en laat je coachen door *De Bourgondiër aan de gezonde tafel.*

De Bourgondiër aan de gezonde tafel
Gezond koken begint echter al een tijdje voor de kookpot. Het is verrassend hoe een goed boodschappenlijstje, het correct aankopen en bewaren van voedsel en zelfs de tafelcultuur een impact kunnen hebben op onze levensstijl. Echt eindigen doet de maaltijd pas als ze vlotjes is verteerd.
Dit boek besteedt dan ook aandacht aan al deze cruciale fasen. De combinatie van keukenkennis, gedreven productkennis en moderne inzichten in de gezonde voeding maken dit werk tot de perfecte aanvulling bij al je kookboeken. De haalbare tips zijn in een heldere stijl geschreven en verzoenen het beste van twee werelden, gezond en culinair. De bijhorende recepten maken dat dit boek over gezonde voeding smaakt naar meer. Kortom “het boek dat begint waar kookboeken eindigen” met veel informatie betreffende onze voeding, echt aan te raden!

(boekbrochure)

Arbeitsstelle Edition und Editionstechnik (Hg.): “Kochen auf dem Gutshof - Niederländisch-deutsches Kochbuch aus dem 18.Jahrhundert aus dem Archiv der Grafen v. Platen”, Hg. (herausgegeben von) Universitätsverlag Rhein-Ruhr, 2016, 377 p., 29,90 €, ISBN:978-3-95605-022-0



Die Rezeptsammlung “Kochen auf dem Gutshof” gehört zu den zahlreichen wertvollen und überregional bedeutsamen Dokumenten aus dem Archiv der Grafen v. Platen Hallermund. Im Rahmen einer Kooperation zwischen Erik Graf Platen und der Arbeitsstelle Edition und eine eigene Projektgruppe innerhalb der Editionstechnik (AEET) der Universität Duisburg-Essen.
Seit 2009 werden die Bestände des gräflichen Privatarchivs systematisch digitalisiert, transkribiert und in Datenbanken erfasst, um sie für wissenschaftliche Untersuchungen und für Anliegen der Heimatforschung bereitzustellen. Die Projektleitung übernahmen Gaby Herchert und Hermann Cölfen.

Die handgeschriebene, größtenteils in Niederländisch verfasste Rezeptsammlung aus dem 18. Jahrhundert wurde transkribiert und im Rahmen umfassender Editionsarbeiten ins Deutsche übersetzt. Im Buch wird der transkribierte handschriftliche Originaltext immer auf der linken, der deutschsprachige Text auf der rechten Seite präsentiert und zum Schluss durch ein Rezeptverzeichnis ergänzt. Zusätzlich werden sechs Seiten aus der Sammlung als Faksimile wiedergegeben, um einen Eindruck von Schrift und Stil im Original zu vermitteln.
Vor dem Hintergrund optimaler Nährwertausbeute und der Bedeutung möglichst hoher Haltbarkeit von Lebensmitteln seinerzeit erklärt sich die Vielzahl der in diesem Buch aufgelisteten Rezepte zum Konservieren. Entsprechend prominent sind deshalb grundständige Rezepte rund ums Schlachten und die Konservierung vertreten. Das Bestreben möglichst vollständiger Nutzung aller Produkte wird durch heutzutage kaum noch angewandte Rezepte wie etwa „Gelee von Kalbsfüßen“ oder „Wurst vom Schweinehirn“ dokumentiert.
Die heimische Vorratshaltung spielt in Westeuropa heute eine untergeordnete Rolle, stattdessen stehen Einzelzutaten, Fertigprodukte und – in Zeiten von Überernährung – ein möglichst geringer Brennwert von Mahlzeiten im Mittelpunkt.
Grundsätzlich sind annähernd alle Rezepte durchaus auch heute noch umsetzbar. Manche dürften allerdings aus ernährungswissenschaftlicher Perspektive ohne entsprechende Anpassungen bei Zutaten und Mengen heute nicht mehr zu empfehlen sein, und vor einigen wenigen (mit Anspruch auf heilende Wirkung) muss man sicher auch warnen und deren medizinische Relevanz unbedingt in Zweifel ziehen. Auf jeden Fall aber sind alle Rezepte mit Blick auf Rezeptgeschichte, Kochprozeduren und Ernährungstraditionen hochinteressant.

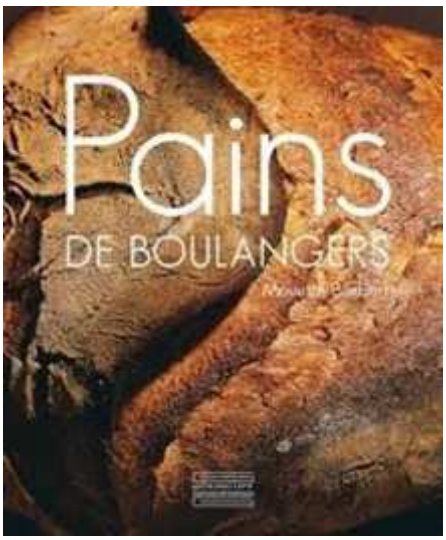
“Kochen auf dem Gutshof” ist ein Teil im Puzzle europäischer Rezept- und Kochgeschichte, das für alle historisch interessierten KöchInnen und LeserInnen von Interesse sein dürfte.

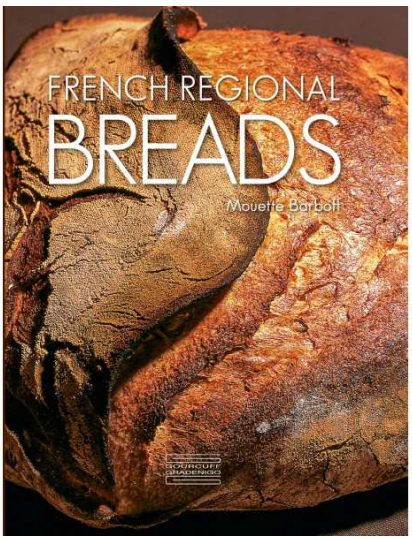
Inhalt

Hermann Cölfen & Gaby Herchert: Einführung
Hermann Cölfen: Vom Kochrezept zum Kochbuch
Eva Wodtke: Zeitliche und räumliche Einordnung der Sammlung
Margit Salemink & Nina Stiller: Zur Praktikabilität der Rezepte
Guillaume van Gemert: Zum Kontext der Platenschen Rezeptsammlung und zu der Tradition, in der sie steht
Rebekka Münchmeyer: Zur Edition: Technisches, Arbeit am Text und Präsentation

(Universitätsverlag Rhein-Ruhr)

Barboff Mouette: “Pains de Boulangers” (version française et “French Regional Breads” en anglaise), ed. Gourcuff- Gradenigo, Montreuil, 2017, 208 p., 39 €, ISBN978-2-35340-268-7



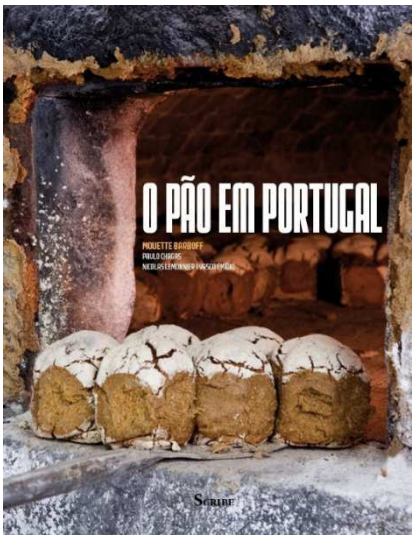


Si la France est aussi réputée pour son pain, c'est qu'à travers toutes les régions, des artisans s'attachent à faire vivre les traditions.
Chaque village, ville ou région possède son propre pain comme le pain brié du Calvados, le pain chapeau du Finistère, le tignolet du Piémont pyrénéen, la fougasse du Midi méditerranéen, la main de Nice, le pain cordon de Bourgogne, la baguette parisienne, etc...

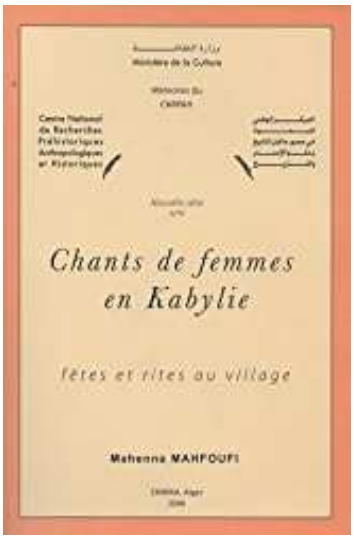
Spécialiste du pain de renommée mondiale, Mouette Barboff raconte les pains régionaux à travers un tour de France en faisant intervenir boulangers et artisans.Si la baguette parisienne craquante et dorée est l’emblème du pain français, chaque région, ville ou village possède son propre pain, ses produits de terroir, sa gastronomie, son savoir-faire. La gamme des pains de pays est immense depuis le pain brié du Calvados, le pain plié de Morlaix, le chapeau du Finistère, la fouée de Touraine et d’Anjou, le tordu du Gers et de Gascogne, le portemanteau de Toulouse, le seigle de Thiézac, la fougasse du Midi méditerranéen, la michette de Provence, la main de Nice, le pain de Beaucaire, le pain bouilli des Alpes, le sübrot d’Alsace, le cordon de Bourgogne, la tabatière du Jura, le pain polka, la baguette parisienne, etc.
L’aspect des pains n’est jamais le même, entre la galette fine et légère cuite à la fouée sur l’autel du four et les grosses tourtes à croûte épaisse qui réclament plusieurs heures de cuisson. L’architecture de la texture, la densité ou la souplesse de la mie, les couleurs, les odeurs, les saveurs sont autant de critères qui mettent en valeur le savoir-faire du boulanger.
Au-delà des gestes, certains racontent une légende, un mythe, un événement, comme le pain cordon, le paillasse de Lodève ou le pain bouilli de Villar-d’Arêne. Ils sont porteurs d’une mémoire collective qui se perpétue indéfiniment.
Parler des pains régionaux, c’est une autre façon d’aborder l’histoire de France, au gré des découvertes et des progrès techniques ; mais aussi, grâce à l’amelioration du niveau de vie, d’évoquer l’évolution du goût, des modes et des tendances culinaires ; en fonction des influences extérieures qui placent la France à la croisée de l’Europe.
Valoriser les pains régionaux, c’est donner la parole à ceux qui les font et n’ont que trop rarement l’occasion de s’exprimer. C’est pourquoi le boulanger est au cœur de cet ouvrage. Il suffit de l’écouter parler de son art, du rôle qu’il occupe au sein du village ou dans son quartier. Des réflexions où transparaît tout son amour du pain et du travail bien fait, presque religieux ; des confessions qui s’apparentent parfois à des secrets d’alcôve, lorsqu’il raconte sa vie, la nuit au fournil, seul avec sa pâte.

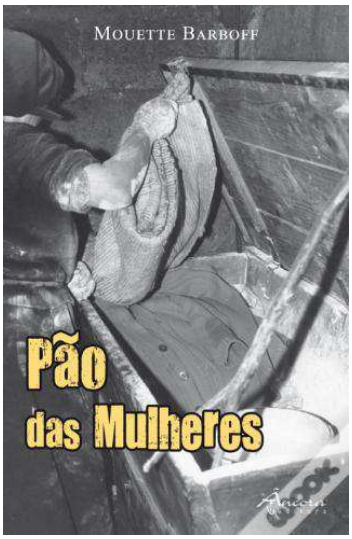
Foto: le boulanger de la Tour
Jeudi 16 novembre a eu lieu le lancement du livre "Pains de Boulangers" en version française et anglaise. Lors de la conférence de presse à la Boulangerie de la Tour d'Argent, en présence d'Alexis Bourgeot (compagnon boulanger de la boulangerie de la Tour), Mouette Barboff, Thomas Maurey (dirigeant des Moulins Familiaux) et André Terrail (propriétaire de la Tour d'Argent)

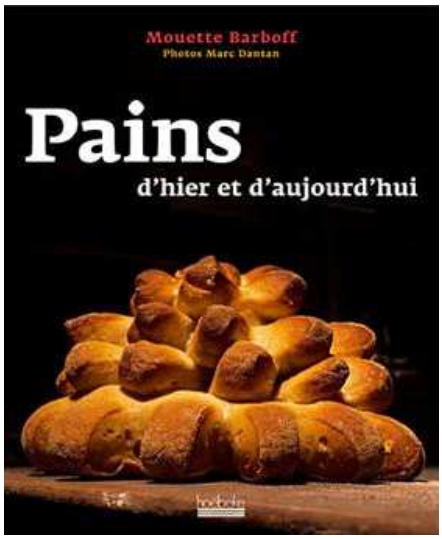
Mouette Barboff, docteur en ethnologie-anthropologie sociale de l'École des Hautes Études en Sciences Sociales de Paris (EHESS), est une spécialiste du pain de renommée mondiale.
Fondatrice et présidente de l'association scientifique "l'Europe, Civilisation du pain", fondatrice et administratrice du site on line "Les Civilisations du Pain" (FMSH/Paris), commissaire de plusieurs expositions et coréalisatrice de plusieurs vidéos,
Elle est l'auteur de nombreux articles et de plusieurs ouvrages parmi lesquels: *Pains d'hier et d'aujourd'hui*, aux Éditions Hoëbeke, Paris (Ce livre a reçu le premier prix Gourmand Awards 2007 - "Best Bread book in the world" - aliment de terroir français par excellence, le pain reflète chaque région, chaque village …); *Meules à grains* - Actes du colloque international, La Ferté-sous-Jouarre, 16-19 mai 2002; *Terra-Mãe Terra-Pão* (Terre-Mère Terre-Pain), Ancora editora, Lisbonne 2005; *Chants de femmes en Kabylie* (fêtes et rites au village – Algerie 2006); *Pains d'hier et d'aujourd'hui* (Editions Hoëbeke, 2006) *O pão em Portugal* (Le pain au Portugal), Inapa, Lisbonne 2008, considéré comme l'un des meilleurs livres de gastronomie; *A tradição do pão em Portugal*, CTT, Lisbonne 2011 (Gourmand Awards 2011). Elle a apporté une importante participation au *Dictionnaire Universel du Pain*, ouvrage collectif publié aux Éditions Robert Laffont en 2010. Des carnets de recherche: *Bedouin making bread*, *Bread making in Tajikistan, Bread in Egypt,…*; *Pão das Mulheres* (Le pain des femmes), ouvrage sur le pain domestique au Portugal traduit à partir de sa thèse de doctorat Le livre est un ouvrage de grande valeur ethnologique, basé sur les recherches extrêmement approfondies de Mouette Barboff dans différentes régions du Portugal - nouvelle édition 2017. Deux livres sur le pain en 2017, l'un au Portugal *"O pão em Portugal"*, l'autre en France *"Pains de Boulangers"*.


O PÃO EM PORTUGAL
MOUETTE BARBOFF
PAULO OSÓRIO
NEUSA ESTEVINHO E PAULO PEREIRA
SCRIBE

Meules a Grains.
Colloque International,
la Ferte-Sous-Jouarre,
16-19 Mai 2002
Barboff Mouette, Sig
Note: This is not the actual book cover


Ministère de la Culture
Chants de femmes
en Kabylie
fêtes et rites au village
Mehenna MAHFOUFI

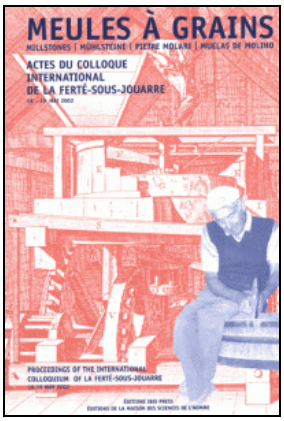

MOUETTE BARBOFF
Pão
das Mulheres


Mouette Barboff
Photos Marc Dantan
Pains
d'hier et d'aujourd'hui

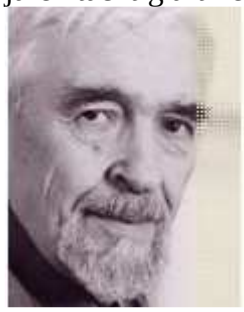
Exposição fotográfica
PÃO CASEIRO,
PÃO FESTIVO
Mouette Barboff
Inauguração a 30 de abril de 2016 às 15h00
Horário: 10h00 às 13h00
14h30 às 18h00
de 3ª feira a domingo.
Patente até 22 de maio
Museu da Farinha
Rua 1º de Maio, 36
7540-415 S. Domingos
Santiago do Cacém
Tel.
961388217
935133412

Mouette Barboff
a tradição
do pão em
Portugal
ctt

Mouette Barboff
Terra Mãe
Terra Pão



Jean-Louis Flandrin, Mouette Barboff en de Société des amis de Jean-Louis Flandrin: De Honesta Voluptate: Jean-Louis Flandrin (4 juli 1931 - 8 augustus 2001) was een Franse historicus die lid was van de CNRS (Centre National de la Recherche Scientifique) en werd in 1964 hoofd van onderzoek aan de Ecole Pratique des Hautes Etudes, vervolgens universitair docent aan de Sorbonne van 1967 tot 1981. Hierbij nam Jean-Louis Flandrin deel aan de oprichting van het Universitair Centrum van Vincennes (Université Paris 8) in 1968. Vanaf de late jaren 1970 begon hij met de studie van het gezin, seksualiteit, eten en koken. Net als andere Franse historici zoals Lucien Febvre, Fernand Braudel, Jean Hermadinquer, Jean-Paul Aron, … of Italianen zoals Massimo Montanari, Piero Camporesi of Alberto Capatti. Zijn werk is op dit gebied baanbrekend geweest door middel van vernieuwde analysemethodes en de aard van de onderzochte "documenten" (kookboeken, kookschriften, huishoudboeken, spreekwoorden, volkskundige relicten, gebruiksvoorwerpen, …), vanaf de middeleeuwen tot de negentiende eeuw. Hij publiceerde met Massimo Montanari de eerste Europese voedselgeschiedenis; vertaald in het Italiaans, Engels, Koreaans… Verwijzend naar een van de eerste Italiaanse moderne koks, koos hij voor het pseudoniem Platina toen hij tijdens de jaren tachtig artikelen over eten en koken voor het tijdschrift History schreef.



Ik ontmoette voor het eerst Jean-Louis Flandrin in 1996 op het Oxford Symposium on Food and Cookery. Hij gaf er een referaat «Alimentation et Christianisme» over de geschiedenis van de maaltijden in relatie met de godsdienst. De jaren erna mocht ik, als we met de studenten bachelor in Toerisme en Recreatiemanagement in Parijs waren, steeds op hem rekenen voor een voordracht als "Histoire du goût", "Alimentation et médecine",.. Publicaties van hem die me treffen zijn: *Histoire de l'alimentation* (1996), ouvrage collectif de quarante signatures codirigé avec Massimo Montanari; *Fêtes gourmandes au Moyen Âge*, avec Carole Lambert (1998); *Tables d'hier, tables d'ailleurs* - Histoire et ethnologie du repas, samen met Jane Cobbi (1999); *Histoire et ethnologie du repas* (1999) en *L'ordre des mets* (2002)

Het laatst trof ik hem op een AMFORTH (Association Mondiale pour la Formation Touristique et Hôtelière)-werkvergadering in l' Ecole Internationale d'hôtellerie et de management Vatel te Parijs 25-27 juni 2001 o.l.v. voorzitter insp.-dir. Serge Perrot. Bij die gelegenheid ben ik samen met Mouette Barboff (die toen werkte als postdoctoral researcher bij Fondation Maison des Sciences de l'Homme / École des hautes études en sciences sociales (EHESS) o.l.v. Jean-Louis Flandrin), op bezoek gegaan naar de beroemde Boulangerie Poilâne, 8 Rue du Cherche-Midi in het Quartier Latin (zie verder).

27 juni 2001 - Boulangerie Poilâne - Mouette Barboff *foto's: Jacques Collen*

Aan het einde van het semester tijdens de seminars van de École des Hautes Etudes en Sciences Sociales (EHESS) en van Parijs VIII organiseerde Jean-Louis Flandrin in de jaren tachtig en negentig samen met zijn studenten telkens een banket om de feesten en maaltijden uit de Middeleeuwen of uit een bepaalde tijd te reconstrueren. Hierdoor ontstond een stevige vriendenkring: la Société des amis de Jean-Louis Flandrin… Het was de basis voor de stichting "De honesta voluptate" die nog kort voor zijn dood werd geïnitieerd door Jean-Louis Flandrin, om zijn seminaries aan het EHESS te bestendigen en om zijn bibliotheek en persoonlijke archieven over te dragen aan deze stichting. Deze bevinden zich nu in de Archives nationales te Pierrefitte-sur-Seine (meer dan 22 meter).
Wat betreft het seminarie, zijn voormalige studenten streven om deze te behouden in de vormen die de historicus hem had gegeven: in zijn thema's (geschiedenis van voedsel, lichaam en seksualiteit), zijn eisen voor kwaliteit en wetenschappelijke strengheid en zijn disciplinaire en methodologische openheid - aangezien het de grote originaliteit van dit seminar was, waar historici en antropologen literaire en economen wisten te overleggen, maar ook professionals uit de keuken thuis zijn.
Na zijn overlijden op 8 augustus 2001 werd er een internationaal symposium ter nagedachtenis aan Jean-Louis Flandrin door de "Université Paris 8" georganiseerd op 26, 27 en 28 september 2003 onder de noemer "Le désir et le goût, une autre histoire". Dit was tevens de start van: la Société des amis de Jean-Louis Flandrin (SAJLF) - association "De honesta voluptate". Het is daar dat ik voorzitster Anik Buj ontmoette en de ASG lid werd van deze studiegroep.

Poilâne, de "Best bread in Paris", ook in het Antwerpse Wijnegem
Pierre-Léon Poilâne (7 november 1909 - 26 juni 1993) was een Franse bakker wiens inzet voor het maken van kwaliteitsbrood hem wereldwijd bekendheid bezorgde. Deze startte in

1932 in de Parijse wijk Saint-Germain-des-Prés met een bakkerij en maakte brood op de oude Franse wijze, met op steen gemalen bloem, een natuurlijke gisting door middel van zuurdesem en bakte het in een houtgestookte oven, een recept dat al die tijd intact bleef. De typisch eigen oerbroden - ze wegen tot 2 bijna kilo – zijn bruin en licht zuurachtig, herkenbaar door de gracieuze P op de dikke korst.

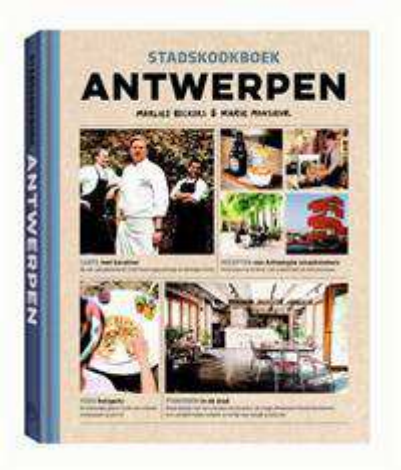
Het typisch ronde Poilâne-brood.

In 1970 nam zijn zoon, *Lionel Poilâne*, (10 juni 1945 - 31 oktober 2002) die reeds als 14-jarig jongetje bij zijn vader in de zaak begon, de fakkel over en zette de traditionele methoden voort en verfijnde het broodrecept. Poilâne werd een begrip. Lionel werd een ster onder de bakkers, wereldwijd. Dat desembrood tegenwoordig zo'n groot succes is, is trouwens voor een groot deel aan hem te danken. Toen de Fransen in de jaren zeventig zin kregen in af en toe iets anders dan stokbrood, groeide de markt voor Poilâne. De sleutel tot zijn welslagen was wat hij 'retro-innovatie' noemde: de traditionele bereidingswijze combineren met grootschalige productie. In de jaren tachtig liet hij zijn grootste traditionele fabriek bouwen: met zestiende-eeuwse ovens en veertig bakkers goed voor een productie van 15000 Poilânes - 2,5 procent van de gehele Parijse broodproductie. De internationale belangstelling groeide ook, met liefhebbers in Japan, de VS en Groot-Brittannië. Hoogtepunt was de opening van een Poilâne-bakkerij in Londen in 2000. Bij al het succes had Lionel Poilâne, inmiddels meervoudig miljonair, de behoefte zich terug te trekken. En dus kocht hij een oud fort op een eilandje voor de Bretonse kust - niet om zelf de zee op te gaan, maar om er met zijn helikopter overheen te scheren. Die voorliefde is hem uiteindelijk fataal geworden. In 2002 overleed Lionel Poilâne en zijn vrouw Irena toen hij met de helikopter nabij de Bretonse kust crashte.

Sinds 2002 wordt het familiebedrijf gerund door *Apollonia Poilâne*, de kleindochter van de oprichter. Zij volgt nauwgezet de filosofie van haar vader. Ondanks het succes geeft het huis nog altijd voorkeur aan kwaliteit boven kwantiteit. Aan de manier van brood bakken werd nooit iets veranderd, de leveranciers van het meel worden nog altijd even streng gecontroleerd, enkel het aanbod werd gevarieerder. De eigenares introduceerde enkele nieuwe producten zoals de peperkoek en de Petites Cuillères Poilâne.
Vandaag telt de bakkerij drie vestigingen in Parijs en twee in Londen. En sinds medio 2016 opende Apollonia haar eerste vestiging in België, op de industriële site 'Kanaal' van een voormalige mouterij in Wijnegem, op een kwartiertje van het centrum van Antwerpen. Dit stukje verlaten industrieel erfgoed (Stokerijstraat 27) werd omgebouwd tot een 'city in the country' door kunsthandelaar Axel Vervoordt. Naast het ronde Poilâne-brood ook verkrijgbaar: notenbrood, melkbrood, flan, appeltaart, ontbijtkoeken, huisgemaakte granola en meer lekkers …

J. Collen

Beckers Marlies & Monsieur Marie: “Stadskookboek Antwerpen”, uitg. Mo'Media (Rotterdam) & verdeeld door Agora Books (Aalst), 2017, 176 p., 24,95 €, ISBN: 978-90-5767-821-9



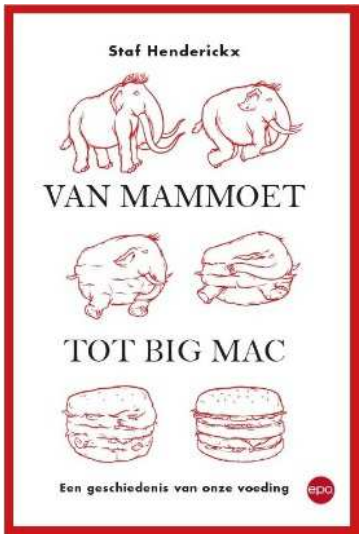
Als type zouden we het boek bestempelen als gastronomisch reisboek. Indien het op lekker eten aankomt moet Antwerpen beslist niet onderdoen voor andere Vlaamse of buitenlandse steden. De auteurs staken de voeten onder tafel bij befaamde en minder befaamde chefs, lieten het zich smaken, maar zorgen daarnaast ook voor achtergrondinformatie en commentaar. Met evenveel goesting en interesse waagden ze zich ook aan het voedsel van kleinere eetgelegenheden en aan “streetfood”. Belangrijker nog, voor de keukenpieten thuis verzamelden ze een aantal recepten uit vooraanstaande Antwerpse keukens en presenteren die op maat van wie niet de allerhoogste kooktechnieken in de vingers heeft.

De lezers kunnen meegenieten van wat bekende chefs op tafel toveren, maar zullen evenzeer kunnen savoureren wat niet zo befaamde maar evenzeer knappe collega's te bieden hebben, al is de aandacht voor deze laatste veel beknopter. De lezers die zich de moeite getroosten om te gaan proeven bij de culinaire Antwerpenaars met minder naam en faam zullen daar beslist verrassende en smakelijke ontdekkingen doen. In die zin kan je deze uitgave, die voorzien is van prima fotomateriaal, ook hanteren als een doe-het-zelf ontdekkingstocht. Heel af en toe bespeur ik een vleugje chauvinisme bij de auteurs, maar waarom zou dat niet mogen? Het weze hen vergeven...

Voor wie graag zelf kookt bevat deze uitgave recepten die samen in vogelvlucht een beeld ophangen van wat er in Antwerpen zoal te proeven valt. Proef even mee: Iraans stoofpotje met gele spliterwten, flan van gerookte paling, buikspek met stoemp, nem nuong, rabarbertaartjes, ... Gevarieerd, internationaal en lekker!

(cfr. www.reisboeken.be - Recensent RD)

Henderickx Staf : "Van mammoet tot big mac", uitg. EPOvzw, Berchem, september 2017, 304p., 19,90 €, ISBN 9789462671171, paperback (15 x 22,5 cm)



Auteur

Staf Henderickx was 40 jaar actief als huisarts in Lommel bij "Geneeskunde voor het Volk". Zijn sociale bewogenheid en interesse voor wat we eten combineerde hij met een passie voor het schrijven, wat ondermeer resulteerde in de publicaties van onder andere:

- De zoete dood. Milieuvervuiling door zware metalen in de Noorder Kempen. EPO 1985
- Zwartboek orde van geneesheren. EPO 1988
- De kopervreters. Geschiedenis van de zinkarbeiders in de Kempen. EPO 2000
- Steentjes. EPO 2004
- Cadmiumpraktijkgids voor artsen. KUL 2009
- Dokter ik ben op. Over werkstress. EPO 2009
- Docteur, je vais craquer. Le stress au travail. Les Editions Aden. 2010
- Ik was een smokkelaar. Vertelpunt Uitgevers 2011
- Over leven, liefde, lijden en overlijden. Dichtbundel, uitgave in eigen beheer, 2013
- Havenloos. Vertelpunt Uitgevers 2014
- Help, mijn kind heeft een eetstoornis. EPO 2016

Sinds drie jaar woont hij in Londen (zijn vrouw is oogarts en volgt er een gespecialiseerde opleiding) en dit gaf hem de kans om zijn benadering van "gezond eten" (gevarieerd, het origineel - niet het verwerkte voeding en met mate) te beschrijven in het kader van de geschiedenis van de voeding vanuit een maatschappelijke evolutie. Het verblijf in Londen gaf hem impulsen om anders over eten te denken, zoals vertrekkend vanuit de lichaamsbehoeften ondermeer naar eiwitten en vetten, naast het besef dat we niet kunnen inschatten wat het effect is van de vele chemische stoffen die in de industriële voedselproductie worden gebruikt. Zo heeft hij vooral van daaruit gewerkt en naar documentatie en boeken gezocht. Daarnaast heeft hij dit geplaatst in een historische relatie van mens en voeding. Zo ontstond zijn werkschrift dat hij verwoorde als: "Dit boek is niet de geschiedenis van het koken, maar het kookboek van de geschiedenis". Hierbij verwijst hij bv. naar Julius Caesar die voedsel al gebruikte als politiek wapen: uit vrees voor opstanden kregen behoeftige burgers al gratis graan. En Henry Kissinger (Amerikaans politicoloog, diplomaat en voormalig nationaal veiligheidsadviseur die in de jaren 1960 en '70 onder presidenten als Richard Nixon diende) het al zei: "Controleer de olie en je controleert de naties - controleer het voedsel en je controleert de mensen".

Foto: Lisa Henderickx

Er zijn echter nog veel meer vragen waar Staf Henderickx een gedegen antwoord voor paraat heeft: waar komt onze voeding vandaan? Waarom zijn mensen alleseters? Is de industriële landbouw een vloek of een zegen? Zijn fastfoodketens en panklare maaltijden een bevrijding voor de vrouw of een doem voor onze gezondheid? Wie weet hoe onze voeding door de eeuwen heen is geëvolueerd?
In *Van mammoet tot big mac* vertelt dokter Staf Henderickx het verhaal achter wat op ons bord ligt. Een fascinerend relaas over de zeven vette en de zeven magere jaren in Egypte, de eerste voedselbanken in het oude Rome, middeleeuwse kapoenen, de gouden appels van Columbus, vegetariërs tegen wil en dank, en het haringmirakel tijdens de Tweede Wereldoorlog. Maar ook over de pesticiden, smaak-, kleur- en bewaarstoffen in ons eten en een landbouw- en voedingsindustrie in de ban van chemische monopolies. Bekijken we hoe de auteur het zelf aangeeft in zijn inleiding.

Voorwoord
Er zijn vier soorten boeken die het commercieel goed doen. Boeken over criminaliteit, liefde, geld en voeding. Anders gezegd: thrillers, liefdesverhalen, boeken die je vertellen hoe je rijk kunt worden en … kookboeken. Toch zijn alleen voortplanting en voeding levensnoodzakelijk. Elk levend wezen, van microbe tot olifant, vergaart voeding om te overleven en zich te reproduceren. Dit proces bepaalt sterk zijn eigenheid en zijn plaats in de voedselketen. Daarom heeft voeding ook zoveel raakvlakken. Voeding heeft te maken met gezondheid: je kunt er beter van worden, maar ook ziek. Voeding gaat over kunst: kookkunst. Voeding bepaalt mee de politiek: de controle over voedsel en het bezit ervan bepalen mee je macht. Voeding is verbonden met religie: van het offeren van voedsel en dieren tot de belofte van rijstpap met gouden lepeltjes in de hemel. Voeding schraagt de economie en bevindt zich door de monopolisering en globalisering alsmaar meer in het oog van de financiële storm. Voeding beïnvloedt het schoonheidsideaal: van de mollige Rubensvrouwen tot het superslanke Twiggymodel. Voeding is gelinkt aan sociale relaties: zeg me wat en waar je eet en ik zeg je wie je bent. En ten slotte heeft voeding ook een nauwe band met het milieu: de mens zet de natuur als voedselbron naar zijn hand. In dit boek wil ik een poging ondernemen om al die aspecten te verbinden. De manier hoe de mens in een bepaalde periode van de geschiedenis aan voedsel raakt – van jagen en inzamelen tot de massaproductie van voeding – is immers bepalend voor de andere menselijke gedragingen. Koken, kookboeken, kookprogramma's op tv, noem maar op, zijn een succesverhaal. Maar de trend is alleen populair in die werelddelen en bij die doelgroepen waar er voedsel in overvloed is. Als aan voedsel raken de hoofdbekommernis van elke dag is, domineert het stillen van de honger het gedrag. In vele landen voeren mensen nog dagelijks een gevecht om zoveel mogelijk calorieën te vergaren. In de westerse wereld voeren mensen een dagelijks 'gevecht' om zo min mogelijk calorieën te verorberen omdat ze met overgewicht worstelen. Hongersnood en ondervoeding aan de ene kant - obesitas, suikerziekte en artrose aan de andere kant.

Dit boek is niet de zoveelste poging om de geheimen van chef-koks te onthullen, maar zal de lezer het verhaal van onze voeding vertellen. Het is geen gerechtenboek, het is het kookboek van onze geschiedenis. En bij de menselijke geschiedschrijving denken we onwillekeurig aan de culturele geschiedenis van de mens. Onze geschiedenis op deze 4,5 miljard jaar oude aarde begint 2,4 miljoen jaar geleden met de slimste apen die het tot mens zullen schoppen. De mens ontwikkelde de beste wapens om te jagen en de beste technieken om planten, vruchten en wortels in te zamelen. Toch maakte hij 2,4 miljoen jaar lang deel uit van de natuur en bracht hij er geen grote veranderingen in teweeg. De man was een jager, maar niet de enige. De vrouw was een verzamelaar, maar moest de concurrentie dulden van andere verzamelaars. 11.000 jaar geleden maakte de homo sapiens, de slimste van de mensachtigen, een grote sprong voorwaarts. Zijn kennis van de natuur en de techniek waren zo ontwikkeld dat hij de planten, vruchten en wortels niet meer verzamelde, maar plantte en oogstte. Amper duizend jaar later zal hij de veeteelt ontwikkelen om niet langer op dieren te moeten jagen. Uitgestrekte gebieden werden herschapen in graanvelden, plantages, weiden en stallingen. Tweehonderd jaar geleden kwam de evolutie van de homo sapiens opnieuw in een stroomversnelling terecht. De technologie en kennis namen zo'n hoge vlucht dat de mens landbouw en veeteelt op industriële schaal ontwikkelde. De hele natuur werd ondergeschikt gemaakt aan de mens. De natuur werd herleid tot een decor met de mens in de hoofdrol. Zijn arbeid veranderde het aanzien van de aarde en betekende het einde van de vele dieren die zijn grenzeloze expansiedrang in de weg stonden. Waarom zijn mensen alleseters? Waar komt onze voeding vandaan? Is de industriële landbouw een oplossing of een catastrofe? Zijn de fastfoodketens en panklare maaltijden een bevrijding voor de vrouw of een doem voor onze gezondheid? Mensen stellen zich terecht vragen over voeding. Op die vragen tracht dit boek een antwoord te geven.

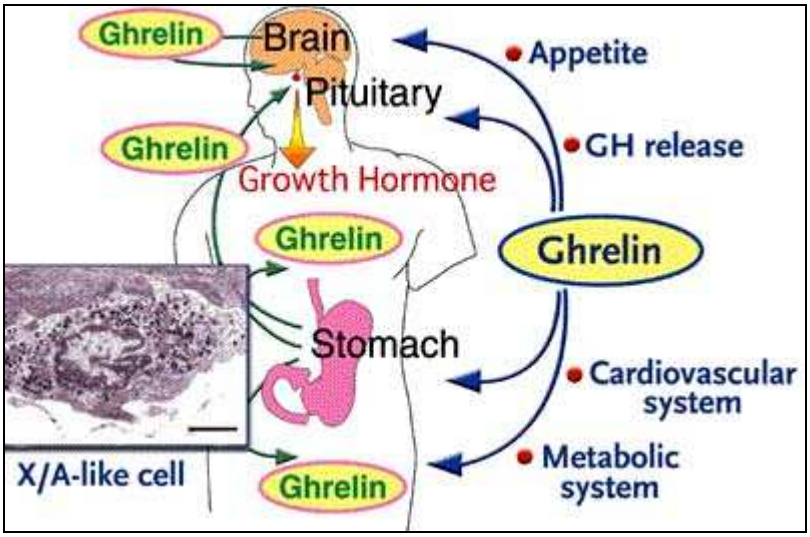
Bekijk de inhoud

Gezonde en ongezonde voeding: 11. De motor van de geschiedenis: 39. Toen de dieren nog spraken: 49. De beste jagers en verzamelaars: 57. De eerste boeren in de Vruchtbare Halvemaan: 67. De eerste herders in de Vruchtbare Halvemaan: 79. Potten, wielen, zwaarden en ploegen: 85. Stadstaten in het Tweestromenland: 93. Slavenmaatschappijen en imperia: 97. De zijderoute en zoete koeken: 113. De vroege middeleeuwen: 121. De middeleeuwen: 137. Oude en nieuwe werelden: 157. Revolutionaire tijden: 181. Industriële voedselproductie: 195. Wereldhandel en wereldoorlogen: 211. Wereldhandel en monopolies: 221. Goed boeren op de beurs: 245. De koe bij de horens vatten: 265. Neem een boer onder de arm: 279. Besluit: 28. Bijlage: actie- en informatiegroepen: 295. Geraadpleegde literatuur: 301.

Een fragment: eten als de brandstof van het leven

Moeder, waarom eten wij? Eten om te leven. Leven om te eten. Zonder energie bestaat er geen leven. Al wat leeft betrekt zijn energie uit wat we 'voeding' noemen. Voeding levert de bouwstenen voor elk organisme aan. Daarom moet elk organisme ook prikkels krijgen om voedsel te zoeken en te verorberen. Bij een tekort aan voedsel ontstaan er bij alle diersoorten biologische mechanismen die wij mensen 'honger' noemen. Honger is een dominante sensatie, bij uitgesproken honger valt de interesse voor andere activiteiten bijna weg. De tegenovergestelde prikkel 'verzadiging' is minder sterk. Extra calorieënopslag is belangrijk voor periodes van voedselschaarste. Bij verzadiging ontstaat er opnieuw interesse voor seks, de opvoeding van de kinderen en slapen, essentiële zaken voor een succesvolle voortplanting. Maar waarom voelen we honger of verzadiging? Er zijn vier grote signalen die onze hersenen bereiken en deze gevoelens reguleren. De eerste twee signalen werken op korte termijn. Ten eerste beschikken de hersenen zelf over een hongermeter. Als de concentratie van de energiedrager ATP in de zenuwcellen van de hersenstam laag is, dan rinkelt de hongerbel. Ook onze darmen beschikken over een koerierdienst naar de hersenen. Bij het vasten produceren ze het peptide ghreline [de term *peptide* wordt ook wel gebruikt voor een molecuul dat bestaat uit een klein aantal aminozuren dat zich onderscheidt van een eiwit door het geringe aantal aminozuren, maar kan zelf dienen als bouwsteen voor een eiwit - *ghreline*

(in de volksmond ook het hongerhormoon) is een hormoon dat vooral afgescheiden wordt door de maagwand] en dat via de bloedbaan het hongergevoel, de eetlust, in de hersenen aanwakkert. En als er voedsel in de darm wordt opgenomen, dan maken de darmen andere peptiden aan die in de hersenen een verzadigingsgevoel uitlokken. De volgende twee signalen werken op lange termijn. De eerste boodschapper is het peptide leptine [*leptine* is onze "honger hormoon" dat het lichaam vertelt wanneer het verzadigd is] dat door vetweefsel wordt geproduceerd en de tweede bode is de insuline van de alvleesklier. Als er een voldoende vetvoorraad is aangelegd, zenden de gestegen concentraties leptine en insuline signalen naar de hersenstam zodat er sneller een verzadigingsgevoel optreedt. Bij een verlies van de vetmassa door bijvoorbeeld een dieet gebeurt net het omgekeerde en neemt het hongergevoel opnieuw toe. Zwaarlijvige mensen hebben hoge concentraties leptine en insuline in hun bloed, maar waarom wordt hun eetlust dan niet afgeremd? Omdat (vooral) de hoge consumptie van suikers, de leptine en insuline buitenspel zetten. Waarschijnlijk wordt bij deze mensen de alarmbel geblokkeerd.



Bron: Al Fin - blogger

Maar over het verteringsproces en honger is nog lang niet het laatste woord gezegd. De darmwand beschikt zelf over 200 miljoen zenuwcellen en een veertigtal neurotransmitters om informatie te beoordelen en naar de hersenen te zenden. Daarom noemde professor Michael D. Gershon van de Columbia-universiteit in New York het darmstelsel 'het tweede brein', meteen ook de titel van zijn boek (1998). Een 90 procent van de zenuwvezels van de zenuw nervus vagus brengt informatie van het maag-darmstelsel naar de hersenen over en omgekeerd. Er loopt dus een autostrade tussen de 'twee breinen'. Gershon ontdekte ook dat 95 procent van het hormoon serotonine in het darmstelsel wordt aangemaakt. Serotonine regelt mede het verteringsproces en het immuunsysteem. Bij het vrijkomen in de bloedbaan lokt het in de hersenen een geluksgevoel uit. Vandaar dat de liefde door de maag gaat? Door dit tweede brein in het maag-darmstelsel kunnen de darmen zelfstandig het verteringsproces regelen. Professor Gershon verwoordt dit als volgt: 'Het brein in het hoofd moet zijn handen niet vuil maken aan het vuile bedrijf van vertering dat het aan het brein in de darm overlaat.' Gevoelens zoals stress kunnen een knoop leggen in je darmstelsel, maar anderzijds kan een opgeblazen buik je nerveus maken. Lekker eten kan een zalig gevoel geven en anderzijds kun je van verliefdheid vlinders in de buik krijgen. Het 'buikgevoel' is geen toevallig gekozen woord…

Carnavalshit (beter bekend door het refrein: ik heb worstjes op mijn borstjes) uit 1975

Slotsom

Zo verdiepte arts en auteur Staf Henderickx zich in zijn nieuwe boek ‘Van mammoet tot Big Mac’ in de gigantische evolutie die ons voedsel heeft meegemaakt en geeft de auteur met korte, maar zeer onderbouwde, bijdragen de geschiedenis van de mens als eter, als verzamelaar, producent en consument van voedsel. Het grootste deel van het boek schetst op luchtige en toch onderbouwde manier deze geschiedenis vol fascinerende feiten, waarbij de lezer duidelijk wordt hoe diversiteit van planten en dieren op het menu bijzonder sterk veranderde in de loop van de geschiedenis. Bovendien stemt dit boek met een verfrissende blik op het voedseldebat, tot nadenken. Een aanrader voor iedereen die zich interesseert in de relatie tussen voeding, mens en wereld.

Hierbij getuigt Rik Pinxten, em. Prof. antropologie Ugent, dat Henderickx hier een dossier heeft geschonken dat elke min of meer progressieve groep kan gebruiken in het zoeken naar gemeenschappelijke strijdpunten in een wereld die vooral verdeel en heers schijnt in de kijker te hebben en eerder populistische kreten dan gedegen en verantwoordelijke keuzes te onderzoeken. Een zeer nuttig boek.

(J.C.)

De ASG heeft een binding met:

Organisation des Nations Unies pour l'éducation, la science et la culture · Patrimoine culturel immatériel

EURO TERROIRS

EURHODIP
The Leading Hotelschools in Europe

NATIONAAL JENEVERMUSEUM HASSELT

VLAM vanbijons

HERITA
Erfgoedpunt Vl & Br

ielhca
INSTITUT EUROPÉEN D'HISTOIRE ET DES CULTURES DE L'ALIMENTATION

gourmandes Bibliothèques
Périgueux / Dijon

INTERNATIONAL CULINARY TOURISM ASSOCIATION

Maastricht Culinair

thoeris
Centre de Gastronomie Historique
Bruxelles

europa gastronomia
CONFEDERATION EUROPEENNE DES CONFRERIES

ANV Internationale vereniging voor de Nederlandse Taal en Cultuur
Werkgroep Volkscultuur
ALGEMEEN-NEDERLANDS VERBOND

ATLAS
ATLAS (Association for Tourism and Leisure Education) –
Special Interest Group
"Gastronomy and Tourism Research"

Vereniging voor Limburgse Dialect- en Naamkunde
VLDN

SKÅL
SKÅL INTERNATIONAL
International Association of
Travel and Tourism Professionals

vlaanderen lekker land

HORECA Magazine

Kon. Ver. Voor Natuur- & Stedenschoon

LEKKERS MET STREKEN
HOEVE- & STREEKPRODUCTEN
PROVINCIE ANTWERPEN

(netwerkorganisaties - vervolg)

platform voor rurale ontwikkeling
in de provincie Antwerpen

***Vlaamse Streekproducten vzw**
***IVOS – Interlimburgs Volkskundig Samenwerkingsverband**
***Limburgs Volkskundig Genootschap vzw**
***Société des Amis de Jean-Louis FLANDRIN - Paris**
***Fondation Auguste Escoffier – Villeneuve-Loubet Village**

(organisaties die bij vergetelheid niet vermeld zijn, gelieve te melden – met dank)

De werking van de ASG wordt mogelijk gemaakt door de steun van:

Treden op als gastheer bij de ASG-werking:

(Raad van Bestuur vzw)

Het **"Museum aan het Vrijthof" Maastricht**
(Bestuursraad stichting ASG-NL)

Puur Limburg - logistiek voor B.- Limburgse producten
(Beooordelingscommissie)

Bruggeman – Gent: producent en distributeur sterke dranken
(Taalcommissie)

(Onderwijs en Vorming)

De Wroeter vzw - Kortessem
(Beoordelingscommissie)

(Kwaliteitszorg & Interculturaliteit)

(ASG strategie)

(Raad van Advies)

(Studie- & Doc. Centrum – vergaderen)

Koffie Verheyen - koffiebranderij & winkel
August van de Wielelei 15, 2100 Deurne (Antwerpen)
Koffie Verheyen Limburg
Bremstraat 13**,** 3670 Meeuwen (Gruitrode)
Koffie KEDA
Peerderbaan 56, 3960 Bree

De Academie voor de Streekgebonden Gastronomie vzw, ook gekend als ASG - Centrum voor Culinair Erfgoed is een studiegenootschap van vrijwillige idealisten dat vooral *multidisciplinair* *(waar geografie, cultuur, erfgoed en toerisme elkaar ontmoeten)* **werkt ten overstaande van de horeca, promotie-initiatieven, hotelscholen, toeristische instellingen, bedrijven, e.a..**
Sinds het ontstaan van de organisatie op 9 september 1981 wordt werk gemaakt om ons traditioneel culinaire erfgoed niet alleen te bewaren, te inventariseren, te beschrijven en weer te geven in een correcte Nederlandse culinaire taal en maar ook (zoals in de naamgeving "streekgebonden" wordt aangegeven) steun te geven aan de nieuwe culinaire initiatieven die, op basis van streek- en specialiteitsproducten uit de omgeving, streven naar een vernieuwende en modern-evoluerende gastronomie als o.m. bij creatie van nieuwe specialiteiten, food pairing, slow food, fast food, de "cuisine du marché", green gastronomy, tourism gastronomy, …Ook dat is culinair erfgoed.

- **De bijdrage voor het lidmaatschap (zowel voor de vzw ASG in België als voor de stichting ASG in Nederland) blijft behouden op 35 euro.** Als lid heeft U, na afspraak, toegang tot het ASG-Studie- en documentatiecentrum, het ASG-tijdschrift TERROIR, uitnodiging tot activiteiten, e.a. Via de ASG bent U ook lid van *ATLAS* (Association for Tourism and Leisure Education) met belangstelling voor gastronomie en toerisme via werkgroep, congressen en publicaties (zie onze eigen website of bij www.atlas-euro.org).
- **Lidmaatschap voor bedrijven/organisaties/scholen is € 150,-**

Dit is inclusief de vrije toegang voor alle leerlingen/tewerkgestelden/… aan de ASG-Bibliotheek van de Smaak.

- **Bedrijfslidmaatschap voor bedrijven/organisaties/attractiepolen/ evenementen/…:** na erkenning door de ASG als stakeholder die ook het Terroir-label mogen voeren en het logo op de bewegende banner van de website worden gezet: vanaf € 300,- [hangt af van de erkende categorie].

voor België en Nederland op KBC-rekeningnummer met IBAN-code: BE49 4096 5234 7171 en BIC-code: KREDBEBB voor de Academie voor de Streekgebonden Gastronomie, Hasselt.

De reeds verschenen jaargangen (inclusief de eventuele studies) kan men nog bekomen: tot 2005: 12,5 euro per jaargang, na 2005: 20 euro per jaargang + verzending. Zie ook website. Contact opnemen met het secretariaat.

CERTIFICATE
ASG
TERROIR©

UITGEGEVEN DOOR DE ACADEMIE VOOR DE STREEKGEBONDEN GASTRONOMIE
Registratienummer Wettelijk Depot: BD 40.313 ISSN 0775-4159
Eindredacteur: Clem Reynders (E-mail: reyndersclem@skynet.be)
Redactie: Herman Clerinx, Jacques Collen, André Delcart, Magda Goossens, Peter Grypdonck**,** Fons Nicolay, Eddie Niesten, Hans Put, Rombout Roscam, Marianne Schenkel-Hoff, Guido Schepers, Ingrid Swinnen en Guido Zeelmaekers
Verantwoordelijke uitgever: Paul Hendriks
Ledenadministratie: Richard Teelen (E-mail: secretariaat@asg.be)

Algemeen correspondentieadres:
ASG: p/a Stadsarchief, Rederijkersstraat 42. 3500 Hasselt (B) [tevens de locatie van het ASG-Studie- en Documentatiecentrum met de "Bibliotheek van de Smaak"]
Web-site: www.asg.be / www.streekgastronomie.nl
E-mail secretariaat: secretariaat@asg.be
ASG-Blogs: www.asg.be/asg-centrum/dossiers/asg-blogs
ASG-Facebook: /ASG-Academie-voor-de-Streekgebonden-Gastronomie
ASG-Nieuwsbrief (naar belangstellenden): verschenen nummers op de ASG-website

INHOUD

Cover: kaft voorpagina pag.1
Cover: kaft binnenkant voorpagina pag.2

Redactioneel: Terroir gaat digitaal pag.3
Academietijd: Steun de asg met een lidmaatschap of donatie pag.4
Gastronomia-artikels:
"De streekgastronomische toerist - een typering vanuit gastrotoeristisch en cultuurtoeristisch perspectief" door Munsters Wil pag.6
"Peperkoek" door Delcart André pag.22
"Voedselbeleid – ons voedsel in 2030 ~ visie op Europees voedselbeleid tijdens de 2e Mansholtlezing op 20 september 2017" door WUR - food 2030 - research & innovation for tomorrow's nutrition & food systems pag.32
"Een waarheid? Noordzee zit weer vol vis. De Noordzee is niet langer overbevist…" door de Bièvre Koen pag.36
"Zal klimaatsverandering leiden tot meer tong in de Noordzee?" door Moreau Kelle pag. 43
"Naar een gezonde, productieve en veerkrachtige Noordzee…" door Murk Tinka pag. 46

Hutsepot:
"Waar ooit nog eens koningin-regentes Emma met haar dochter prinses Wilhelmina verbleef - nieuw culinair restaurant opent haar deuren in Parkhotel Valkenburg" – bron: persbericht P.H.V. & Cary van Gestel namens de ASG pag.49
"Poffertjes - à la Roger van Damme" door Henk Werk pag.53
"Faience en Porselein uit Wallonië" door J.C. pag.56
"De Haspengouwse Kalenbergerstroop van Danny Basteyns" door J.C. pag.59
"Zuurdesembrood als Gentse specialiteit" door J.C. met bron: Nieuwsblad & Jean-Pierre Dubois/Science Press vzw pag.63

Boekenplank:
De Wilde Mario: "Gevraagd: hulp voor frituur om in te springen - hilarische anekdotes uit de wereld van de horeca" pag.65
Maerevoet Johan: "De Bourgondiër aan de gezonde tafel" pag.66
Arbeitsstelle Ed. und Editionstechnik (Hg.): "Kochen auf dem Gutshof - Niederländisch-deutsches Kochbuch aus dem 18.Jahrhundert aus dem Archiv der Grafen v. Platen" pag.67
Barboff Mouette: "Pains de Boulangers" + *Jean-Louis Flandrin, Mouette Barboff en de Société des amis de Jean-Louis Flandrin: De Honesta Voluptate + Poilâne, de "Best bread in Paris", ook in het Antwerpse Wijnegem* pag.69
Beckers Marlies & Monsieur Marie: "Stadskookboek Antwerpen" pag.75
Henderickx Staf : "Van mammoet tot big mac" pag.76

"De ASG heeft een binding met…" & "De werking van de ASG wordt mogelijk gemaakt door de steun van…" pag.81
Redactionele samenstelling e.a. pag.84
Inhoud pag.85