

**DRIEMAANDELIJKS TIJDSCHRIFT
ACADEMIE
VOOR DE
STREEKGEBONDEN
GASTRONOMIE**



TERROIR

Mededelingsblad en Verzamelde Opstellen

37^{ste} Jaargang 2022
nummer 1
Volgnummer 146

ACADEMIE VOOR DE STREEKGEBONDEN GASTRONOMIE
Archief & Studiecentrum (Documentatiecentrum met Bibliotheek van de Smaak) inzake
Gastronomie, Culinaire erfgoed en Toerisme

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 - Archief- en Documentatiecentrum
(Bibliotheek van de Smaak) - de grootste openbare in de Benelux

Nederland: Stichting (Maastricht 2011)

p/a "Dormio Resort Maastricht" Maastricht (NL)
 Kamer van Koophandel (NL) nr. 51802139

www.streekgastronomie.nl

TERROIR

Mededelingsblad en Verzamelde Opstellen

Periodiek van de ASG voor streekgebonden gastronomie, streekgastronomie, gastro-
 geografie, culinair erfgoed, culinair toerisme en smaakcultuur

Deze aflevering is nummer 146 (nummer 1 van jg. 37, 2022)
 Digitale uitgave nr. 17

Erkend als wetenschappelijke publicatie

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

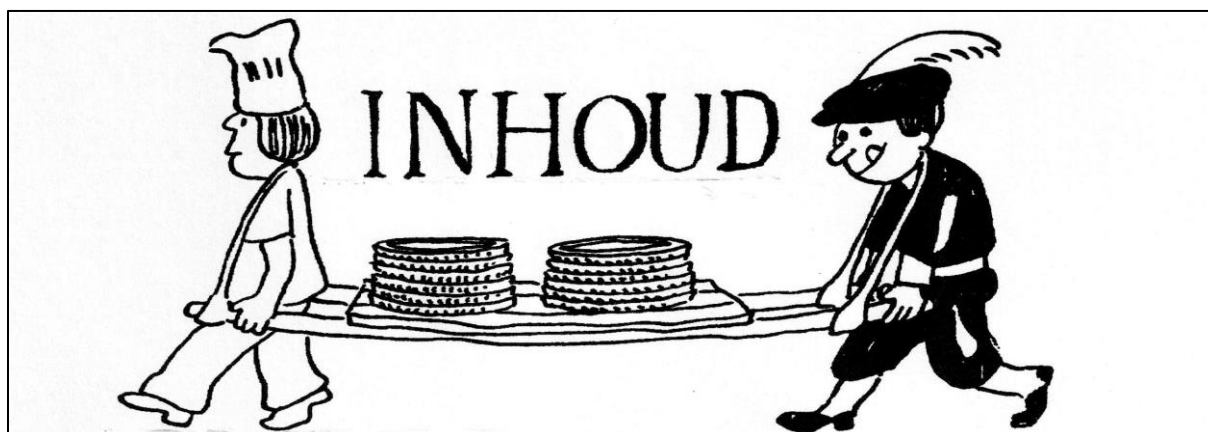
Lid van:

- **VEWA (Vereniging van Educatieve en Wetenschappelijke Auteurs)**
- **WE MEDIA – fusie van The Ppress en UPP (Unie van de Uitgevers van de Periodieke Pers) / REPROBEL**
- **VJV (Vlaamse Journalisten Vereniging)**
- **BFTP - Belgian Federation of Tourist Press**



©Niets uit deze uitgave mag worden vervoelvoudigd 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.



Nummer 146 (nummer 1 van jg. 37, 2022) - digitale uitgave nr. 17

Cover: kft voorpagina	1
Cover: kft binnenkant voorpagina	2
Inhoud	3
Redactioneel & Academiteit	5
Voor de ASG is de input uit Nederland met o.m. de “stichting-ASG” ook van groot belang – een terugblik. (Collen Jacques)	

Gastronomia-artikels:

- Dineren en conserveren in de tijd van Betje Wolff (Betje Wolff museum / Historisch genootschap Beemster)	18
- Naar een fabuleuze toekomst voor de landbouw in Vlaanderen? (Dragt Sander)	24
- Oekraïne wint soepoorlog van Moskou - waar de bepaling van een streekproduct een zaak van nationaal belang wordt...(Aerts Jan en Bogaert Bert deelden een Belga-bericht)	28
- Tripel-bier (ASG Studie- en Documentatiecentrum)	29
- Culinair taalweetje – Fêteren (Dubois Jean-Pierre)	31

Hutsepot-recensies:

- Boekje 'Wijnbouw in Oost-Vlaanderen' editie 2022 officieel voorgesteld (J.C.)	32
- Culinair journalist Georges Keters legt het 25ste jaarmagazine “De Boarebreker” op tafel – met een ASG-voetnoot over Frans Romeyns (J.C.)	38
- Oostende pakt uit met Culinaire Stadscurator (Georges Keters)	44
- Maak kennis met de heerlijke, artisanale Lepipz-hoogstamproducten uit Sint-Truiden (Lacroix Jos – ingestuurd door Graf Daniel - www.truiens.nieuws.be)	46
- Nieuwe gin voor tuinitbreiding Arboretum Kalmthout valt in de prijzen - London Spirits Competition reikt zilveren medaille uit aan “Arboretum Gin” (persnota Arboretum Kalmthout)	50
- Rock Werchter zet lokale pensen en streekbieren op het menu! (Jan Aerts)	54

Boekenplank:

- Asselbergs Paul: “De Verliefde Asperge kreeg een StAAArtje”(J.C.)	56
- Bach Govert-Jan & Groeneveld Karen: “Aan tafel met Johann Sebastian Bach” (J.C.)	57
- Becuwe Frank: “Van De Snoek en consorten - De dorpsbrouwerij in Vlaanderen ca. 1750 – ca. 1950” (J.C.)	59

- Fol Frank en De Vis Ilse: “Wild Cooking - heerlijke seizoensgerechten uit de natuur”
(verslag van Hans Put - HJP Productions) 63
- Laloux Ludovic & Michon David: Industries Sucreries a travers le Monde (Presses
Universitaires) 64
- Nourrisson Didier : « Du lait et des hommes - histoire d’un breuvage nourricier de la
Renaissance à nos jours » (J.C.) 65
- PXL Education Hasselt, “Goesting”, uitgave in eigen beheer, Hasselt, 2021(Hans Put - HJP
Productions) 70
- Rouanet Marie: “Petit traité romanesque de cuisine” (J.C.) 70
- Ruyschaert Stefan: “Bouletten - eenvoudige gastronomie” 73
- Slegers Liesbet: "Emma en Otis vinden een muntje" (J.C.) 75
- Van den Steen Jef (geïllustreerd met werk van foodfotograaf Andrew Verschetze):
“Belgische Trappisten- en abdijbieren - goddelijk lekker” (J.C.) 78
- Willebrands Marleen, Henzen Manon en van Dongen Alexandra: “De verstandige kock -
proef de smaak van de 17de eeuw” 80

Belleman – Tussenvoegsels

- Een vignet, “feestvierder in tonstoel” van Frans van Immerseel (J.C.) 17
- Een streekgebonden mop (blog.seniorennet.be) 45
- Taalvoutjes (ingezonden door Ludo Gelders) 55
- Aforismen van dichter Paul Cox (J.C.) 83

Redactionele samenstelling e.a 84.

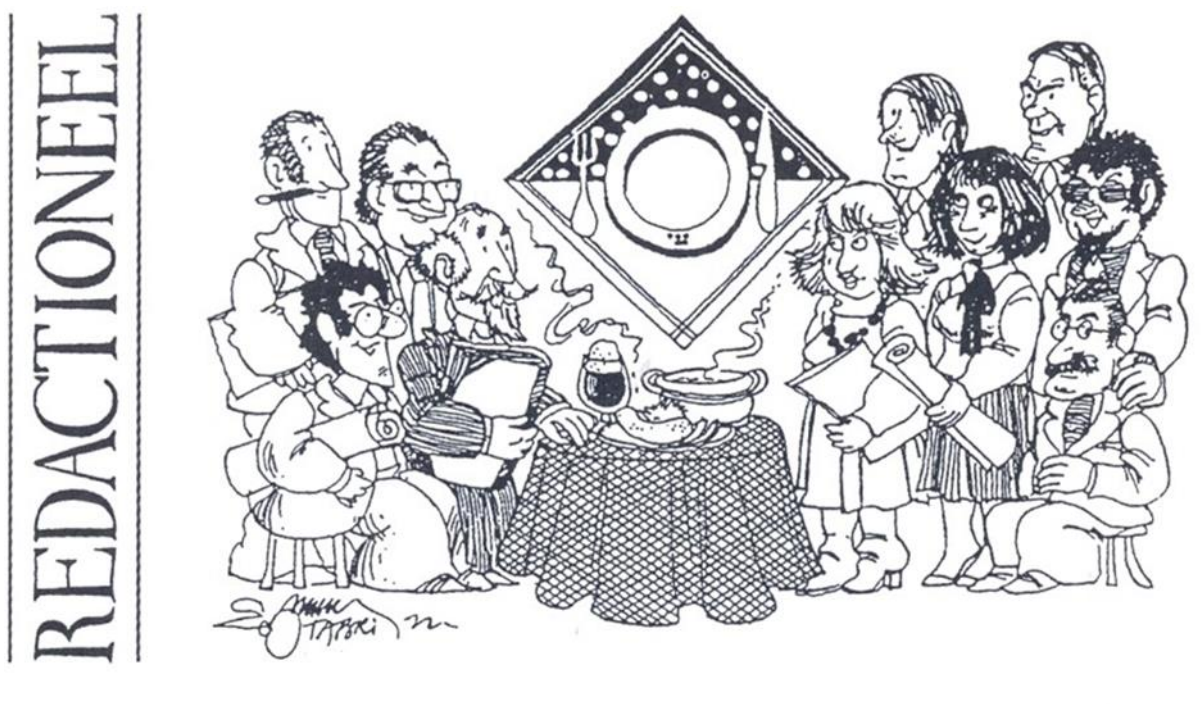


Het volgend nummer (2022 nr. 2) wordt:

Zeventiende-eeuwse kookrecepten uit een handschrift afkomstig uit “Stift Elten” (Kleve, Duitsland – net over de grens gelegen, nabij de Rijn, tussen Kleef en Doetinchem - een gemeente in de Achterhoek, in de Nederlandse provincie Gelderland ~ cfr. Het Land van Jan Klaassen)

Ook gekend als “het receptenboek van de burgemeester van Baflo”
becommentarieerd en getranscribeerd door drs R. N. Ferro





VOOR DE ASG IS DE INPUT UIT NEDERLAND MET o.m. DE “STICHTING-ASG” OOK VAN GROOT BELANG – een terugblik.

Jacques Collen

Al van bij de bijeenkomsten ter voorbereiding van de oprichting van de ASG, tijdens de jaren 1979-1980, werd een grensoverschrijdende organisatie vooropgesteld. Op geografisch vlak werd het uitgangspunt: *heel het gastronomisch homogeen cultuurgebied van België en Nederland, met de aangrenzende regio's in Noord-Frankrijk, Duitsland en Luxemburg.* Daarbuiten is er tevens belangstelling voor de culinaire interacties tussen onze regio's en deze elders in de wereld als Zuid-Afrika, Amerika, Azoren, Nabije Oosten,...

Vandaar dan ook dat o.m. het culinaire schrijverskoppel Netty en Wil Engels-Geurts uit Thull (NL.), alsook Patrick Nanin uit Haubourdin (Fr.) - in Weppes, een streek ten westen van de stad Rijsel/Lille) van bij de oprichting betrokken werden.

NETWERKEN IN NEDERLAND AL VAN EIND JAREN 1970...

Het mag onderstreept worden dat ondergetekende al van in 1977 (tot 2008) in Hotel Management School Maastricht (HMM) een docentenopdracht “toerisme” met coördinatie van de gelijknamige afstudeerstream mocht vervullen, waardoor we het geluk hadden ook in Nederland een mooi netwerk uit te bouwen in de wereld van de vrijetijdsindustrie en de horeca.

Volgt hier een selectie van enkele contacten die als hoogtepunten voor de ASG ervaren werden: Vooreerst denken we aan de diverse functionarissen op het *Nederlands Bureau voor Toerisme*, waar we o.m. in 1970 al betrokken waren, via het NBT-kantoor in Brussel, bij de uitwerking en innovatie van het *Toerist Menu* (voor nog geen tientje kreeg je een driegangenmenu).

Hierdoor leerden we ook culinair journalist *Johannes van Dam* uit Amsterdam kennen en werden we al van in 1983 lid van zijn “niet bestaande maar wel steeds in oprichting zijnde” *Raasdonder Genootschap*.

Hans de Goede van het Hotel Café Restaurant De Roode Leeuw te Amsterdam (hij was de innovator van de Neerlands Dis actie – een samenwerking van restaurants dat in 1982 gestalte kreeg) was een echte compagnon van Johannes. Bij de contacten bleek dat Hans tevens een oud medestudent was van docent Jan Vlasman die wijnkennis gaf op de Hoge Hotelschool Maastricht (was een collega aldaar sedert 1977) en met wie ondergetekende in 1994 ook de docenten- en medewerkerskring “*Cercle des Savoureux*” oprichtte).



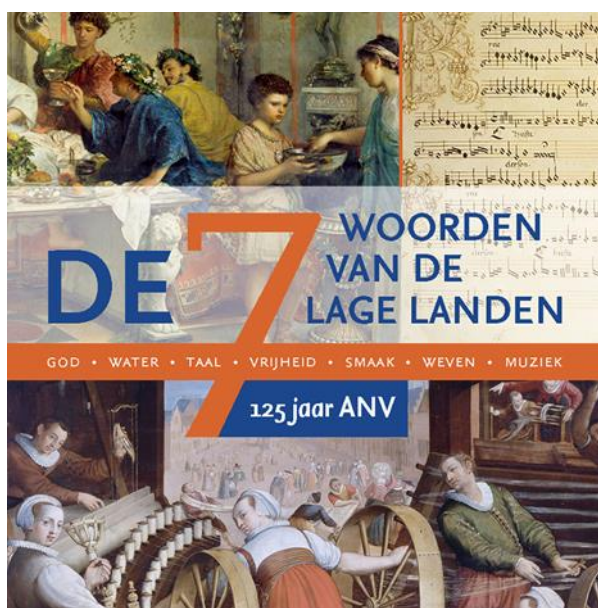
met als motto ‘*Aujourd’hui est déjà le lendemain d’hier*’

Inmiddels werden we in 1994 lid van het in 1993 opgerichte “*Confrérie de savoir vivre d’Amsterdam ’t Paaltje*” (cfr. de bekende Amsterdammertjes-paaltjes) voor het behoud van de traditionele “haring en korenwijn” degustatie, ...

Via Johannes Van Dam leerden we ook de *Boekencollecties van de Universiteit van Amsterdam* kennen met de Allard Pierson - verzameling en conservator Joke Mammen.

We werden ook lid van de adviescommissie (bestond van 2006 tot 2015) van het samenwerkingsverband van restaurants “*Maastricht Culinair*” dat al in 1983 te Maastricht werd opgericht onder impuls van VVV-directeur *Giel van Lijf*. Zij introduceerden ook de „Mestreechter Steerkes” van mokka-chocolade als toetje bij de koffie na lunch of diner.

Met het *Nederlands Centrum voor Volkscultuur*, opgericht in 1984 vanuit het Beraad voor het Nederlands Volksleven en het Volkskundig Genootschap (heette toen Informatiecentrum Volkscultuur), hebben we steeds een goede

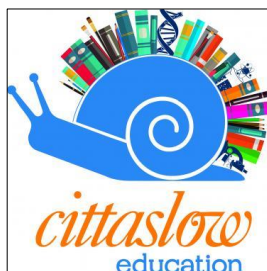


relatie gehad, ook op het vlak van info-uitwisseling tot in 2017, toen directeur *Ineke Strouken* afscheid nam van het toen “Kenniscentrum Immaterieel Erfgoed Nederland”. In die periode kwam de grensoverschrijdende *Werkgroep Volkscultuur* (1988) van het ANV (Algemeen Nederlands Verbond – actief in België en Nederland) geregeld samen (de ASG was hiervan een structureel lid) tot de opheffing ervan in 2017 en de stichting van het *Verbond Volkscultuur in de Lage Landen* (VVLL) werd opgericht, waar de ASG nog steeds lid van is. Voor het ANV-tijdschrift “*Neerlandia - Nederlands van Nu*” (2013, nr. 3, pag. 11-17) schreef ik trouwens een bijdrage als ASG-voorzitter:

“*Dagelijkse kost in Nederland en Vlaanderen – ruim 100 jaar culinaire volkskeukenboeken in*

de Lage Landen”. Ook ASG-bestuurslid Joris Verbeurgt schreef voor het ANV een essay over de geschiedenis van de eetlust, onder “*Smaak in de Lage Landen, Vlaams-Nederlandse eet- en drinkcultuur door de eeuwen heen*” in het boek “De Zeven Woorden van de Lage Landen” in 2022 uitgegeven bij gelegenheid van 125 jaar ANV.

Regelmatig waren we te gast bij *La Saison Culinaire de l'Euregio Meuse-Rhine* (LSC) dat de positie en bekendheid van streekgastronomie en streekproducten wil versterken door korte ketens tussen producent en afnemer/consument te realiseren, zodat streekproducten vermarkt worden.



Dit sluit trouwens nauw samen met de werking van *Cittaslow* waarbij die gemeenten een passie voor leefomgeving, landschap, streekproducten, gastvrijheid, milieu, infrastructuur, cultuurhistorie, ... delen. De gemeente Eijsden-Margraten (ook ASG-lid) werd op 25 juni 2016 uitgeroepen tot Cittaslow van Nederland met Luc van den Boorn als vertegenwoordiger. Toenmalig burgemeester Dieudonné Akkermans nodigde ondergetekende in 2019 al uit als spreker op een druk bijgewoonde studieavond in de gemeente.

De ASG sympathiseert ook de Stichting Oud-Limburgse en Euregionale Receptcultuur SOLEUR uit Sittard-Geleen dat in september 2012 door conservator Peer Boselie werd opgericht en een collectie van duizenden historische handgeschreven recepten bezit van velerlei soort uit diverse archieven in Limburg en de Euregio. Voorzitter Peer is trouwens lid van de ASG adviescommissie.

Om ons streekgastronomisch patrimonium een goede historische basis te geven werden regelmatig gegevens uitgewisseld met culinaire auteurs (en ASG-leden) als Christianne Muusers, Janny de Moor, Marleen Willebrands, Carolina H.M. Verhoeven van De Landskeuken,... (zie verder vermeldingen en bijdragen in “Terroir” van de ASG) - evenals met de journalisten Ray Simoen (De Limburger – met wie we diverse jaren “het beste terras” jureerden), Louk Hustinx, Bert Salden (publiceert al 35 jaar voor en over de horeca – is ook advieslid van de ASG) en geeft met Esther Theunissen het “Gastvrij Magazine” (het beste uit beide Limburgen - magazine voor horeca ondernemers én hun gasten) uit.

Er is ook nog steeds goed contact met Henk Hoogakker, woordvoerder Slow Food Limburg, de Limburgse tak van de landelijke Slow Food-beweging.

Bij dit alles mogen we onze relaties niet vergeten met *Nicolaas (Nico) de Rooij* (Dordrecht 1927-2016) die we in 1976 leerden kennen als “directeur binnenland van het Nationaal Bureau voor Toerisme” (NBT) via toenmalig directeur Theo Bodewes van het NWIT (Nederlands Wetenschappelijk Instituut voor Toerisme – heden: “Breda University of Applied Sciences”) en die we later terug mochten ontmoeten als voortrekker van de Stichting Ontwikkeling Nederlandse Kookkunst (SONK). Deze Stichting werd opgericht in 1995 met als voornaamste doel de vaderlandse kookgeschiedenis in ere te houden en initiatieven te nemen om de Nederlandse Kookkunst verder te ontwikkelen o.a. door gerechten uit de regio en streekproducten van eigen bodem meer bekendheid te geven en te waken over ons culinair erfgoed. Dit gebeurde samen met culinair journaliste, schrijfster en historica Janny de Moor uit 't Harde (meer dan 40 kookboeken op haar naam...) waarbij chefkok Albert Tielemans zorgde voor de praktische uitwerking. De gevoerde acties en uitwerking naar de Nederlandse Horeca toe, steunde op de ervaring opgedaan tijdens de NBT-acties van het Tourist-menu en Neerlands Dis. Regelmatig was er met Nico de Rooij overleg bij het opzet door SONK van diverse initiatieven (veelal gepaard met de uitgave van een prachtig boek) zoals:

1995: actie **Tafelen in Nederland** - Culinaire Ontdekkingstocht door onze 12 Provincies.



Foto (1999) home.kpn.nl

Nico de Rooij, Janny de Moor, Albert Tielemans

2000: ter gelegenheid van het millenniumfeest organiseerde SONK de campagne '**Een eeuw tafelen in Nederland**', o.m. ondersteund door de uitgave van "Het kookboek van de eeuw, 100 jaar koken en dineren in Nederland"...

2004: "**l'Europe a table**" - initiatief van de Stichting Ontwikkeling Nederlandse Kookkunst vroeg in alle lidstaten twee koks om twee recepten (ook de ASG hielp mee) in te sturen voor een variabel menu omdat één van de beste manieren om elkaar te leren kennen is samen aan tafel te schuiven en van elkaars gerechten te proeven.

2011: '**De Nederlandse kookkunst: Een kostelijk verhaal - 150 feestelijke gerechten voor nu en straks**'

2014: als ASG deden we ook graag mee aan de culinaire manifestatie '**Vorstelijk Tafelen in Nederland**' en de landelijke restaurantcampagne ter gelegenheid van de viering '200 jaar Koninkrijk'. Ook wij en nog andere ASG-leden uit Nederland waren erbij toen tweehonderd prominenten uit de wereld van cultuur en gastronomie op 30 april 2014 bijeen kwamen op het Loo in Apeldoorn. Daar vond het startschot plaats van de culinaire campagne '**Vorstelijk tafelen**'. De Stichting Ontwikkeling Nederlandse Kookkunst (SONK) is razend trots op haar jubileumboek "Vorstelijk tafelen in Nederland". Dankzij de medewerking van het Koninklijk Huis Archief spoorde ze tien vorstelijke gerechten op, die geserveerd werden aan het Hof van Koning Willem I.



(foto: ASG)

Als kanselier van de stichting gaf Dries van Agt, oud-premier van Nederland, er een boeiende lezing over de ontwikkeling van onze kookkunst. Voor de ASG was het ook al een hele erkenning omdat hij tevens verwees naar de ASG-uitgave (1991) "Het Kock-Boeck van Carolus Battum" (Carel Baten) uit de 16de eeuw. Van Agt werd toen ook tot ere-lid van de ASG verheven.

Tevens ook al onze verontschuldiging voor al wie we hierbij vergeten, al dan niet gekaderd in dit samenwerkingsverband!

Samen met de ASG hadden we aan de Hotel Management School Maastricht van 1999 tot 2007 zelfs een Engelstalige module (opleidingsmodule 9X dat 6 weken duurde) “Regional Gastronomy and Tourism”, in het kader van een Erasmus-programma, met tal van buitenlandse studenten, tot een paar Cubaanse, Canadese en Indonesische toe! Enkele van onze ASG-leden waren er ook externe lesgever. Het bijkomend toegekend ASG-diploma werd zeer gewaardeerd! Jammer genoeg was er geen interne opvolging na de pensionnering van ondergetekende.



2006 - de geslaagden van de Erasmusmodule met hun ASG-getuigschrift in het HMM-kasteel Bethlehem met de voorzitter en Eric Giskes (r.).

En dan waren er nog de talrijke participaties aan studiegroepen (bv. de kenniskring toerisme en cultuur van het lectoraat *Wil Munsters* op de Hogeschool Zuyd), scriptiebegeleidingen, conferenties of initiatieven waarbij de ASG met de materie van de streekgebonden gastronomie werd meegenomen zoals bv. project "*Culinaire Streekproducten Midden Limburg (NL) 1994-1998*" (evaluatie verscheen in het ASG-tijdschrift nr. 3, jaargang 16, 1998, pag. 30-60 / zie ook "Lekkernijen uit Nederlands-Limburg" in nr. 2, jaargang 14, 1996 pag. 33-42).

Wil Munsters schreef in het ASG-tijdschrift in de loop der jaren diverse bijdragen, die gebundeld werden in studienummer 142 (36ste jaargang, 2021, nr. 1, 56 pag.) onder "*Het streekgastronomisch toerisme als vorm van een cultuur-toeristische groeimarkt*".

Bij deze ook dank aan de tallozen die vanuit Nederland een pasklaar artikel instuurden voor ons ASG-Tijdschrift Terroir – Mededelingsblad en Verzamelde Opstellenummer, dat met zijn nummer 146 de 37^{ste} jaargang ingaat! Speciaal willen we hier *drs. Rudolf Nunes Ferro (Dobby)* uit Deventer vermelden van wie we al een 14 studies over oude kookboeken, van telkens meer dan 100 blz., publiceerden.

Hij was de eerste die een bibliografie van Nederlandse en Vlaamse kookboeken, evenals een vorm van tijdscanon samenstelde en bij de ASG publiceerde (ASG-tijdschrift nr. 56 - 1996).

Drs. R.N. Ferro publiceerde eerder al verscheidene transcripties van oude kookboeken. De uitgave van een achttiende eeuwse Portugees-Joods kookboek publiceerde hij onder “Suasso’s Kookrecepten” die bij Amphorabooks verscheen (2007) en wordt nog altijd als een voorbeeld beschouwd. Zie bespreking in ASG-tijdschrift nr.107 pag. 153).

Bij de ASG publiceerde hij nog volgende studie-uitgaven en, zoals bij de andere studies, voorzag drs. R.N. Ferro ook deze publicaties van een analytische inleiding en van commentaar:

- “Kook ende Huyshoudt Boeck, receptenboek van Hemminga uit Friesland in de 17de eeuw” (ook met zestiende eeuwse kookrecepten uit de Noordelijke Nederlanden) (ASG-tijdschrift nr. 47 - 1994).

- “De recepten van Margareta Wijts (1575/6-1615) - Kookkunst uit de tachtigjarige oorlog in Noord Nederland” [archief Utrecht] (ASG-tijdschrift nr. 118 - 2014).

- “Brabantse/Brusselse recepten uit 1590-1625” - handschrift uit de Stadsbibliotheek Antwerpen) (ASG-tijdschrift nr. 121 - 2015).

- “Konfijt- en Keukenrecepten van het Huys te Warmont – receptenboek uit de zeventiende eeuw afkomstig uit het Hertogelijk Arenbergarchief” (ASG-tijdschrift nr. 131 - 2018).

- “Het 17e eeuwse Cock Boeck van Clara van Molle uit het Antwerpse” – handschrift II 51 K.B. Brussel” uit ca. 1530–1730 met ook Noord-Brabantse recepturen (ASG-tijdschrift nr. 132 - 2018). Deze transcriptie verscheen ook in Van Mensen en Dingen (voorheen Oost-Vlaamse Zanten), jg. 15, nr. 2, 2017 onder: “Cock boeck uit het Handboek van Molle”.

- “Den Armen Cock der Eerweerdige Paters Capucienen - door Broeder Michael van Wersbeek”. Met bijlage over de Capucienen te Hasselt door J. Collen. (ASG-tijdschrift nr. 133 - 2018).

- “De recepten van Bakkerij Soecker uit Alkmaar – 1782” (ASG-tijdschrift nr. 135 - 2019).

- “Suikerbakkersrecepten uit de zeventiende-eeuw” met – “over konfijten en andere zoetigheden...” (handschrift 20427 van de Koninklijke Bibliotheek Brussel) samen met het “Confiteur Boexcken” (handschrift GJ 102 van de Universiteitsbibliotheek Amsterdam) (ASG-tijdschrift nr. 136 - 2019).

- “Boek van Confituren en Gebaxksels uit de tweede helft van de zeventiende eeuw - waarschijnlijk provincie Zuid-Holland (handschrift XV.E.31 uit de Universiteitsbibliotheek van Amsterdam) (ASG-tijdschrift nr. 137 - 2019).

- “Kook Boeck voor Juffer Anna Ter Braeck van Opgandt - Een Gronings-Emdens kookboek anno 1656” (ASG-tijdschrift nr. 139 - 2020).

- “Het receptenboek van de bakkerij Reitsma-Janzen te Harlingen - Friesland 1800-1850” (ASG-tijdschrift nr. 141 - 2020).

- “Achtste-eeuwse kookrecepten uit het Brabantse – regio Antwerpen – Breda”, met: De kookrecepten van het hof van Boechout en van het Tanghof of Roosenhof te Kontich of de kookboeken van Catharina Theresa en Anna Helena Emptinck. (ASG-tijdschrift nr. 143 - 2021).

- “Zeventiende-eeuwse kookrecepten uit het receptenboek van Melchior Mels, afkomstig van brouwerij Den Witten Ancker en De Son in Dordrecht” (ASG-tijdschrift nr. 144 - 2021).



Tot slot ook dank aan Skål - International Association of Travel and Tourism Professionals voor de toeristische uitstraling van de ASG-gedachte via Skål International Limburg (cfr. www.skall.org en www.skall limburg.org) dat te Maastricht in 1949 werd opgericht met een ASG-lidmaatschap sedert 1994. Heden is de ASG tevens beheerder van hun archief.



In dit kader van de Belgisch-Nederlandse samenwerking verwijzen we ook naar **de oprichting van een ASG-stichting in Nederland** met zetel in Maastricht bij notariële akte van 14 januari 2011. De stichting is eveneens ingeschreven bij de Nederlandse Kamer van Koophandel onder het nummer 51802139. Hierover publiceerden we een bijdrage in ons ASG-Tijdschrift Terroir (2011, nr. 2, jg. 27 nr. 107 met foto e.a.). Heden is de maatschappelijke zetel ervan gevestigd op het 'Dormio Resort Maastricht' met als contactpersoon **Cees Santifort**, Director Investor Relations at Dormio Group. Hierbij drukken we erop dat het beheer van ons Studie- en Documentatiecentrum met culinaire bibliotheek, met vestiging te Hasselt (B) p/a het Stadsarchief aldaar, onder gezamenlijk beheer gebeurt vanuit de vzw ASG (België), als de stichting ASG (NL.)!

De Advies-bestuursraad ASG-Stichting (NL) bestaat heden (2021) uit:

Boselie Peer, archivaris Euregionaal Historisch Centrum Sittard-Geleen, voorzitter van o.m. Maasketen Jan van Eyck, Cultuur en Grensgeschiedenis, Oud-Limburgse en Regionale Receptcultuur, ...

Engels Wil, was met zijn echtgenote Netty Engels-Geurts (†Schinnen, 24 juli 2019) al jaren de experts van de klassieke Limburgse keuken in NL. Ze maken samen meer dan 30 kookboeken voor iedereen die van tradities en de Nederlandse keuken houdt.

Goossens Magda, vml. docent communicatie bij het master Facility and Real Estate Management - University of Professional Education Zuyd Maastricht (NL) – fac. Event & Leisure management. Is verslaggever bestuursvergaderingen ASG

Munsters Wil, vml. lector Toerisme en Cultuur / professor of Tourism and Culture, Faculty of Hotel and Facility Management, Hogeschool “Zuyd” University – is vooral gespecialiseerd in cultureel toerisme

Salden Bert, culinair journalist & auteur van diverse streekgebonden publicaties, hoofdredacteur van het inter-Limburgs “Gastvrij Magazine” (Mes & Vork Media Groep uit Margraten)

Smeets Myriam, coördinator Dienst PR & Communicatie, ROC Leeuwenborgh te Maastricht & reisconsulente Tiger Travel

Van Liessum Joop, Hospitality Entrepreneur and Consultant, Valkenswaard

Wachelder Jo, prof. Fac. Cultuur en Maatschappij - Universiteit Maastricht - Fac. Cultuur en Maatschappijwetenschappen – Vakgroep Geschiedenis.

Willebrands Marleen, drs. neerlandica en diëtiste - culinair schrijver op het gebied van culinaire geschiedenis



We mogen ook niet de talrijke **ASG-activiteiten** (bezoeken/studiedagen/...) vergeten die door de ASG in Nederland werden georganiseerd. Hiervoor verwijzen we naar de respectievelijke lijsten op de ASG-website. Zeker dank hierbij aan de Hoge Hotelschool Maastricht waar we diverse keren te gast waren.

Een toppunt was zeker een symposium over innovatief & smaakvol erfgoed op het Summa College te Eindhoven op woensdag 22 april 2015 dat doorging onder de noemer **“De ASG - het ‘Schathuis’ van de Smaak - van onschatbare waarde!”** met ca. een 150 deelnemers en talrijke sprekers en werkgroepeliders. Onder impuls van Marco Van Verspaandonk als toenmalig “praeses Nederland” en lid Raad van Bestuur vzw ASG werd er voor de organisatie activiteiten in Nederland **zelfs een denktank ASG Nederland** ingesteld met als leden Charles (Charly) van Goch (oprichter/eigenaar Mis en Place Group en keynote presentator van de groep) Christ Bullens, Tom de Lepper, Sander Dragt, Peter Pans, Joop Van Liessum, Marco Van Verspaandonk en Ton Wanders. Op voorstel van Charly zou de “braintrust – groep” in de eerste plaats zich bezighouden met het slaan tot van bruggen tussen *“Captains of Industry”* uit

de Hotel, Catering, Foodservice en Educatie wereld met als thema: “The agenda for the future, there is no time to waste!”. Er is zeker animo tot de herstart van deze werkgroep!

Oproep: regelmatig worden we in Nederland gevraagd de ASG-gedachte uit te dragen door lid te zijn van een panel (onlangs nog voor de komende “Leve het Jeker-Dal festival”), van een werkgroep op het vlak van erfgoed, e.a. Tevens is er de noodzaak de bestuursleden van de stichting ASG te verjongen (worden tevens lid van de vzw-ASG). Bent u bereid om namens de ASG hier ook aan te participeren? Graag een seintje naar de voorzitter op jacques.collen@skynet.be



BOEKENAANWINSTEN DOOR SCHENKINGEN

Ook vanuit Nederland droeg men van bij de oprichting de ASG een warm hart toe. Zo bezorgden medestichters *Netty en Wil Engels-Geurts* uit Nederlands-Limburg regelmatig een exemplaar van hun uitgaven, belangrijke bronnen voor het culinair erfgoed van beide Limburgen en aangrenzende gebieden.

De eerste grote schenking voor ASG kwam van *Jozef Just* (1931-1996) uit Leiden, een man met een avontuurlijk bestaan, gaande van kok op de lange vaart, hofmeester in Boedapest, staatsbanketten aan het Nederlands Hof tot docent menu- en serveerkunde aan de Hotelschool Den Haag. Verwijzen we naar publicaties over hem die verschenen in ons tijdschrift (nr.43, 1993, jg.11, nr.3 “Het Jozef Justfonds van de ASG” met vervolg in nr.44, 1993, jg.11, nr.4 // het “In Memoriam Jozef Just” dat verscheen in nr.49, 1995, jg.13, nr.1 // evenals “Het Studie- en Documentatiecentrum wil uitbreiden met o.m. de schenkingen Jan Lambin en Jozef Just” in nr.71, 2000, jg.18, nr.3). Zijn boekencollectie werd door “Burgersdijk en Nierman antiquariaat” getaxeerd op 45.400 gulden. Het geheel werd trouwens een schenking met notariële akte voor de ASG, waarover Patrick Gillis (als toenmalig ASG-bibliothecaris, tevens beheerder van het Jozef-Justfonds) samen met Albert van Wassenhove zich ontfermden, waardoor de ASG-collectie toen op één slag verdubbelde!



1993 - een hoekje van ons studiecentrum, toen nog in Schilde gevestigd

Dan is er de *Stichting Gastronomische Bibliotheek* die in 1993 werd opgericht door Johannes van Dam, Joop Witteveen en Bart Cuperus met het doel hun particuliere verzamelingen op het gebied van de geschiedenis van de voeding voor toekomst veilig te stellen. Maar al van in de jaren ervoor bezorgde Johannes van Dam ons regelmatig eigen uitgaven (zoals ook diverse ander culinaire auteurs die we hiervoor vermeldden) of dubbels uit de collectie. De Stichting besloot in 2006 om het beheer van de bibliotheek op termijn onder te brengen bij de Bijzondere Collecties van de Universiteit van Amsterdam teneinde de collectie adequaat te laten beheren en toegankelijk te maken voor onderwijs en onderzoek (zie hierover ook verder...).

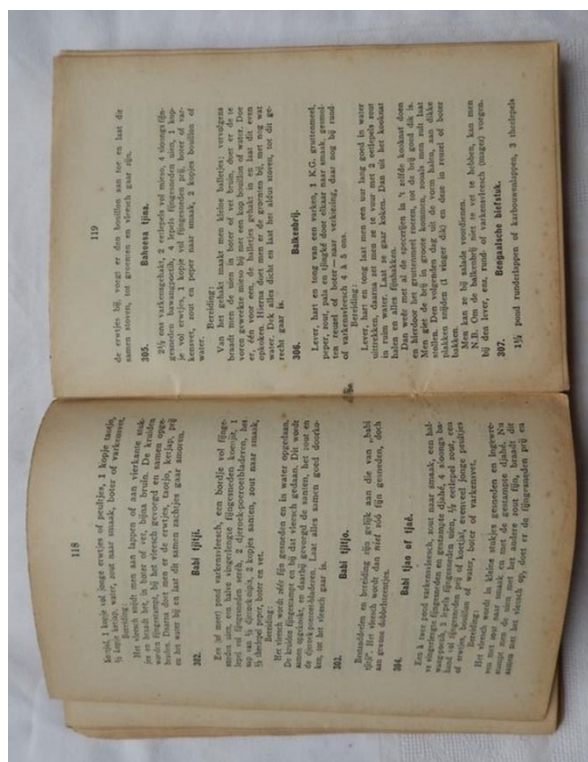
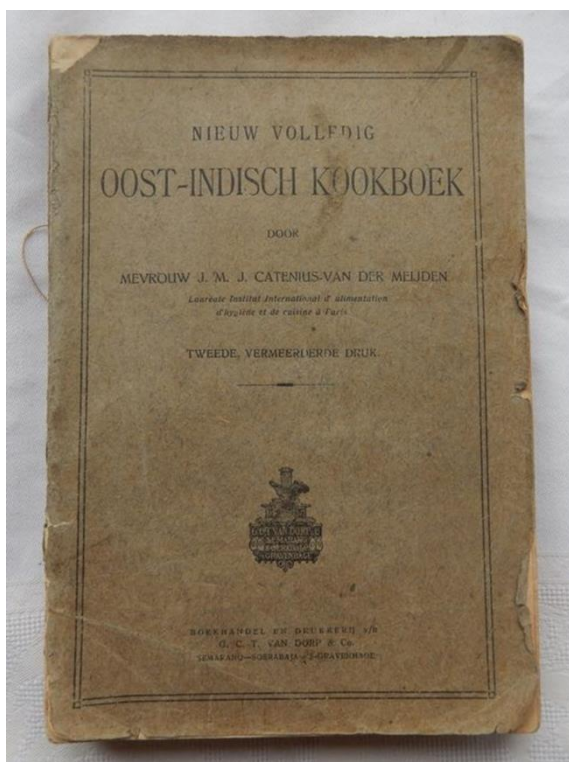


Op 6 juni 2015 kregen we een mailtje van drs. Rudolf Nunes (Dobby) Ferro (cfr. zijn talrijke studies die hij bij de ASG publiceerde) of we interesse zouden hebben voor een schenking aan de ASG van ca. duizend kookboeken gedrukt tussen 1900 en 2000, ca. 25 meter rekruimte met een volume van een 40-tal verhuisdozen. Het betrof een schenking door mevr. Cobie van Lieshout – Kroon van de culinaire bibliotheek van haar overleden echtgenoot uit de Noord-Brabantse gemeente Boxtel. Frans van Lieshout (1938-2015) had als verantwoordelijke voor het voedingsgebeuren in het Orthopedagogisch Instituut “Huize De La Salle” in Boxtel een indrukwekkende collectie verzameld. De overdracht gebeurde in de loop van 2016 en werd onder “*Fonds Frans van Lieshout*” opgenomen in de ASG-Bibliotheek van de Smaak. Meer info treft men aan in het ASG-tijdschrift nr. 126-127 (nr. 1-2, jg. 32, 2016, pag. 10-17).

Ook waren er schenkingen (boeken en menukaarten) van de *Hoge Hotelschool Maastricht*, van *Fritz en Dagmar Van Hattem* (Baexem), *Pieter Ligtenberg* (Eindhoven), *Pierre Bakkes - Yvonne De Vries* (Roermond), *Marco Verspaandonk* (Eindhoven), enz ... Hierbij mogen we rekenen op bibliofielen die regelmatig bij interessante vondst een schenking toesturen. De kampioen hierbij is *Jan Noorlandt* uit Rhenen (provincie Utrecht), oprichter en sinds 1992 beheerder “Documentatiecentrum van de Chr. Geref. Kerken”. Voor hem staat heden de 92 schenking op de teller! In hem danken we eenieder die een bijdrage levert.

We kunnen hier niet alle schenkers uit Nederland opsommen, ze worden wel weergegeven in onze schenkings-inventaris en, groot of klein, ze worden met dezelfde zorg behandeld. Zo denken we aan het boek van Mevrouw J.M.J. Catenius-van der Meijden (1860-1926) – “Nieuw volledig Oost-Indisch Kookboek. Recepten voor de volledige Indische Rijsttafel met een belangrijk aanhangsel voor de bereiding dier tafel in Holland” - G.C.T. van Dorp & Co., Semarang-Soerabaja-'s-Gravenhage, 1915 - 501 pp.

Het was een volledig beduimd boek, eerder een verzameling van losse bladen (gelukkig nog volledig) dat dank zij het vakmanschap van de Beschermd Werkplaatsen te Hasselt-Diepenbeek tot een volwaardig boek hersteld werd! Via Betsie en Jos van der Pas (toenmalige leden van de “ASG-Taalcommissie Jan Joris”) konden we de schenking van mevr. Amy Cohen uit Kerkrade aan onze collectie toevoegen.



En plots een verrassing in het boek: balkenbrij in een Oost-Indisch kookboek ...

De culinaire Collectie van de Universiteit van Amsterdam

Hoger verwees ik reeds naar onze goede relaties met o.m. Joke Mammen (heden gepensioneerd) als conservator speciale verzamelingen van de “University of Amsterdam” bij Allard Pierson. Mede door de diverse schenkingen was er aldaar een stock “dubbels” van de culinaire afdeling ontstaan die de ASG, dank zij onze inmiddels opgebouwde reputatie, toegewezen kregen en dank zij de goede zorgen van Gwendolyn Verbraak **eind 2019** verhuisklaar werden gemaakt (37 dozen totaal).



opgehaald met dank aan de Stad Hasselt

Op dit ogenblik wordt de collectie gastronomie beheerd door drs. Charlotte Kleijn die ook al in



2016 in het ASG-Studie- en Documentatiecentrum te gast was toen ze het “master Food History in Tours en Brussel” volgde. Vandaar dan ook dat ze de traditie van de wederzijdse goede relaties met de ASG verderzette met de bestemming dubbels uit de “Collectie Heijting”, een 450 stuks, die we begin juli 2022 mochten ophalen.

Tijdens haar bachelors Geschiedenis en Frans in Amsterdam schreef ze ook al twee scripties over culinaire geschiedenis (van Frankrijk en de relatie Frankrijk-Nederland). Verder deed ze ruim twee jaar onderzoek voor en schreef ze mee aan “De Grote Kleyn” van haar vader. Als culinair specialiste publiceert ze zeer regelmatig. Zij schrijft

onder meer in Het Parool en Trouw over eten en publiceerde in 2018, samen met haar vader, het boek *Luilekkerland: 400 jaar koken in Nederland*. op 23 februari 2021 verscheen haar eerste boek: *TREK, eten onderweg, toen en nu*.

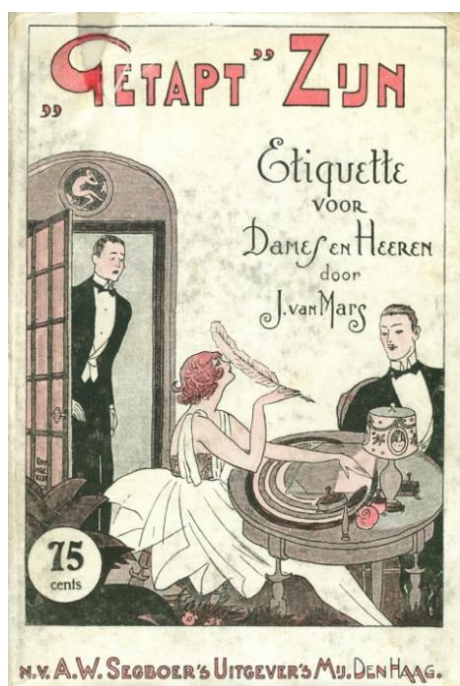
Over de “**Collectie Heijting**” schreef Charlotte Kleyn onder de titel “Huiselijk geluk” een voorstelling, waaruit:

In de jaren zestig begonnen Willem Heijting (1943) en Coby Heijting-Klein (1944-Zevenhoven 2020) met het verzamelen van gedrags-, huishoud- en kookboeken van 1760 tot 1960. Willem Heijting was conservator Bijzondere Collecties en hoofd van het Studiecentrum voor Protestantse Boekcultuur bij de Universiteitsbibliotheek van de Vrije Universiteit te Amsterdam. In december 2012 schonken zij hun verzameling aan het Allard Pierson. De collectie bevat gedragsliteratuur, waaronder etiquetteboeken en praktische handleidingen voor de huishouding, maar vooral veel kookboeken: van handgeschreven receptenboeken tot handboeken voor professionele koks en banketbakkers.



Nieuw handboek der wellevendheid (1900), collectie Heijting

Voor de Heijtings vormden deze huiselijke handboeken een onterecht ondergewaardeerd deel van de boekproductie: de boeken geven een belangrijk inzicht in het alledaagse leven van verstreken eeuwen. Daarbij zijn het relatief zeldzame werken: ze stonden niet in de studeerkamer van de heer des huizes, maar lagen in het keukenkastje of buffet en werden na intensief gebruik meestal weggegooid. Extra bijzonder dus, dat ze zo'n uitgebreide collectie van boeken in goede staat wisten te verzamelen.



"Getapt" zijn: etiquette voor dames en heeren (1924), collectie Heijting

We lichten ter illustratie een boek uit de Collectie Heijting uit. *Het huiselijk geluk: Onderricht in het huishouden en handleiding om te leren koken* uit 1884 is een klein boek met bruin-grijze



kaft en omvat 206 pagina's. Het gaat over koken, huishouding en meer. Lezeressen leerden uit het boek niet alleen hoe ze het best konden schoonmaken, boodschappen doen, voor zieken zorgen ('men late zich evenmin verleiden, het door een zieke in ijrende koorts verlangde lievelingsgerecht te geven') en de voedingswaarden van producten berekenen, maar ook over de rol die ze thuis op zich moesten nemen. 'De vrouw is in de eerste plaats geroepen, dit huiselijk geluk te grondvesten – zij is het, die het voor het grootste deel in hare hand heeft.' Als jonge huisvrouwen het huwelijk vonden tegenvallen, lag dat niet aan bijzondere omstandigheden of aan haar man, maar aan haarzelf, omdat 'kennis of geluk van het huishouden ontbreekt!'

Enkele tips uit *Het huiselijk geluk*: 'Hebt gij geen geld genoeg om voor u beide een stuk vleesch te koopen, dan offer het

uwerzijds op en geef het uwen man, die bij zwaren arbeid het misschien nodig heeft.' En dek altijd de tafel netjes met schalen: 'Uit den kookpot terstond op de borden scheppen en ieder zijn aandeel of gevuld bord voorzetten is zeer onbehoorlijk en onfatsoenlijk; het geschiet meer uit gemakzucht dan uit armoede, omdat men opziet tegen de moeite van het wasschen.'

Zie ook:

Willem Heijting. *Kookboek en Commercie*, ca. 1800-1920. In: *De boekenwereld* 29 (2013), nr. 6, p. 34-41.

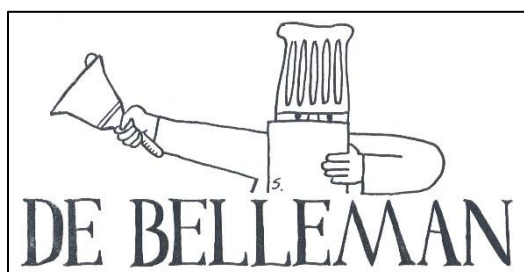
Willem Heijting. *De denkende huisvrouw*. Gedrags-, huishoud- en kookboeken uit twee eeuwen. In: *Jaarboek van het Nederlands Genootschap van Bibliofielen* 16 (2008), p. 155-210.

De boekenschenking wordt geïnventariseerd (met ASG-label – zoals trouwens alle opgenomen schenkingen) onder “Univ. A'dam AllardPierson – 2022 Collectie Willem en Coby Heijting.”

Tot zover een overzicht van de Nederlandse bijdragen aan de werking en “archief & bibliotheek van de smaak” van “onze” ASG!

In dank,

Jacques Collen
ASG-voorzitter



EEN VIGNET, "FEESTVIERDER IN TONSTOEL" VAN FRANS VAN IMMERSEEL



Naar Pieter Brueghel (bron: tekening van Jan Lambin 1977)

Frans Van Immerseel (Borsbeek, 28 juni 1909 - Wilrijk, 5 februari 1978) was een Belgisch kunstschilder, glazenier, graficus, houtsnijder, (illustrator, boekbandontwerper, cartoonist), auteur en ontwerper van optochten en praalstoeten. Hij werkte ook als tekenaar en kreeg bekendheid als de auteur van lithografieën en houtsneden van Vlaamse beeltenissen naar Pieter Breughel. Hij was ook een vriend van ASG-medeoprichter Jan Lambin.

De feestvierder zit in een tonstoel (stoel met een stevige, ronde houten rug, gemaakt door het wegsnijden van delen van een vat) met een bierkruik in de armen. Naast hem een oliekruike in steengoed, verwijzend naar “in de olie zijn” (=dronken zijn).



DINEREN EN CONSERVEREN IN DE TIJD VAN BETJE WOLFF

Betje Wolff Museum / Historisch Genootschap Beemster
Info, diverse persnota's, foto's en publicaties

Het Betje Wolff Museum is sinds 1950 gevestigd in de oude, voormalige pastorie aan Middenweg 178 in Middenbeemster, een dorp in de gemeente Purmerend van de Nederlandse provincie Noord-Holland. Betje (Elizabeth) Wolff-Bekker woonde er van 1759 tot 1777 met haar man, dominee Adrianus Wolff.

Betje (Elizabeth) Wolff-Bekker

Was een veelzijdige, sprankelende vrouw met een onafhankelijke geest, die haar stem laat horen over zaken die ook nu nog actueel zijn. Ze publiceert over de opvoeding van meisjes, met een nadruk op het stimuleren van hun zelfbewustzijn. Zo ook over de politiek, schijnvroomheid en tegen bekrompenheid, 'enghartigheid' zou Betje zeggen. Ze heeft lef en een scherpe pen. Ze houdt bepaald niet haar mond. Naarmate de jaren verstrijken wordt zij steeds bekender als schrijfster.

Elizabeth ‘Betje’ Bekker werd op 24 juli 1738 in Vlissingen geboren in een gegoede calvinistische familie (portret van Betje Wolff, vermoedelijk omstreeks 1766 - bron Wikipedia). Haar moeder had ze al jong verloren. Ze had een onstuimig karakter en vrijzinnige ideeën. Het bleek al snel dat ze een getalenteerd schrijfster was, maar haar familie was niet in kunst geïnteresseerd. Betje veroorzaakte een schandaal door er met de onbemiddelde Matthijs Gargon, een vaandrig op halve soldij, een paar dagen vandoor te gaan. Zij raakte in Vlissingen in een isolement.



Vier jaar later werd ze uitgehuwelijkt aan de ruim dertig jaar oudere dominee Adrianus Wolff uit de Middenbeemster. In 1759 kwam Betje in de pastorie in de Beemster te wonen. De dominee preekt en bezoekt zijn gemeenteleden. Schrijven werd voor Betje een geliefde bezigheid. Ze heeft een eigen kamertje op zolder dat ze “Kipperust” noemt en schrijft daar gedichten, artikelen en vertaalt werk van anderen. In 1763 debuteerde zij met de bundel “Bespiegelingen over het

genoegen”.

Toen Adrianus Wolff in 1777 overleed, kwam Betjes vriendin Aagje Deken bij haar in huis en begonnen zij gezamenlijk te publiceren. Niet lang daarna, in 1778, vertrokken ze naar De Rijp, een dorp en voormalige gemeente in de gemeente Alkmaar, in de Nederlandse provincie Noord-Holland. Van September 1777 tot het begin van het jaar 1781 bewoonden ze in de Rechterstraat achtereenvolgens twee naast elkander gelegen huizen. Op één van deze huizen (thans No. 85) werd een gedenksteen aangebracht met het opschrift: “Hier woonden Elizabeth Wolff en Aagje Deken, 1777-1781”.



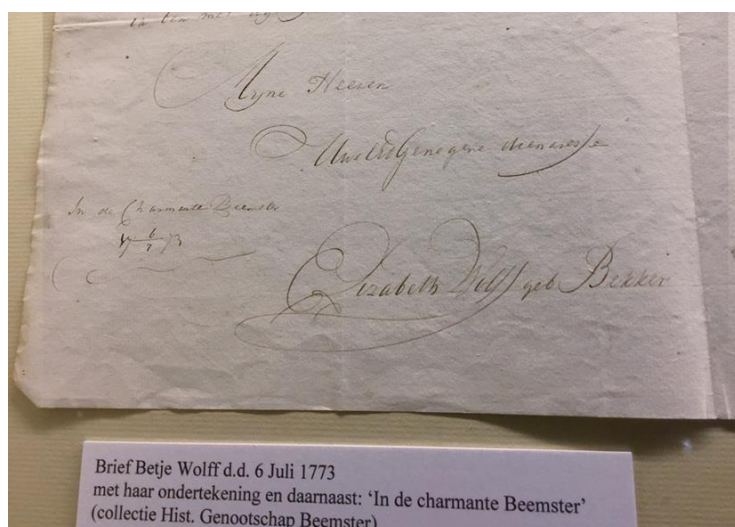
Bron foto's: <https://rijksmonumenten.nl/monument/17139/>

De vier jaren, die de vriendinnen in het stille, afgelegen dorp doorbrachten, waren goede jaren voor haar. ‘Wij leven zo gelukkig als de aarde gedooft waar wij op leven’, schreef Elizabeth reeds spoedig aan beider vriend Grave. Maar blijkbaar waren laster en kwaadsprekendheid hier weer aan het werk geweest.



Betje Wolff-Bekker en Aagje Deken

Aagje ontving uit haar familie een erfenis in 1782 en de twee vriendinnen kochten toen in Beverwijk het huis 'Lommerlust' aan de Peperstraat 17. Hier schreven zij de bekende briefromans "De Historie van mejuffrouw Sara Burgerhart"(1782) en "Historie van den heer Willem Leevend" (1784-1785).



Brief Betje Wolff d.d. 6 Juli 1773
met haar ondertekening en daarnaast: 'In de charmante Beemster'
(collectie Hist. Genootschap Beemster)

In 1786 besloten Betje Wolff en Aagje Deken, uit angst voor de dreigende revolutie vanwege hun patriottische sympathieën, naar Frankrijk te verhuizen en vestigden zich in 1788 op een landhuis (zie ook de aangebrachte plaquette) in het dorp Corcelles bij Trévoux in de buurt van Lyon van het departement Ain (regio Auvergne-Rhône-Alpes). In 1789 verscheen Wandelingen door Bourgogne. Tussen 1793 en 1796 schreven ze aan Historie van Mejuffrouw Cornelia Wildschut, of de gevolgen van de opvoeding, een roman in 6 delen. De volgende jaren verliepen teleurstellend en de dames raakten in de vergetelheid. Hun vermogen in Nederland werd slecht beheerd en door financiële nood moesten zij in 1797 terugkeren naar Nederland, waar ze in Den Haag gingen wonen op een kamerappartement. Wolff stierf er in 1804 op 66-jarige leeftijd. Negen dagen later stierf ook Deken. Beide vrouwen liggen begraven op de begraafplaats "Ter Navolging" in Scheveningen.

Een uitgebreide bio en bibliografie met diverse illustraties vinden we op o.m. https://nl.wikipedia.org/wiki/Betje_Wolff

Het museumhuis



Het museum is de pastorie dat de sfeer uit de tijd van Betje Wolff voor een groot deel heeft weten te bewaren. De bezoeker stapt binnen en staat meteen in een andere wereld. Elk vertrek heeft een eigen bijzonderheid.



De keuken is nog achttiende-eeuws, evenals de zolder en de domineeskamer met de staande horloge, dat Betje moet gekend hebben en heeft horen tikken. Ook haar gerestaureerde schrijfkamer “Kipperust” is er te zien met in de kasten haar eigen boeken en die van Aagje Deken. Zelf zit ze achter haar bureau. Ook heeft ze een kopje thee bij haar in de buurt staan op een mooi, klein, rond tafeltje, een queridon. Het uitzicht op de kerktoren is nog precies als toen.



In de open zolderruimte wordt een film getoond over (een deel van) haar leven: “Betje Wolff, feministe in de Beemster”, geregisseerd door Paul Kramer en met medewerking van Bregje Hofstede en vrijwilligers van het museum.

Daarbij is het een huis met een aantal stijlkamers uit andere eeuwen. De kamers zijn zo ingericht dat ze een goed beeld geven hoe er vroeger gewoond en geleefd werd in de Beemster en het lijkt of de bewoners er net nog waren. De uitgebreide verzameling meubels, gebruiksvoorwerpen, schilderijen en boeken is geschonken aan het Historisch Genootschap door inwoners van de Beemster, die de historie van de Beemster polder graag wilden behouden. Achter het huis ligt de pastorietaan, een prachtige boomgaarden, het bekijken meer dan waard. Ze is in achttiende-eeuwse stijl aangelegd, met een kruidentuin en moestuin met groenten uit vervlogen tijden die er daadwerkelijk worden verbouwd.

Dineren bij Betje

De zomer 2022 staat het Betje Wolff Museum van onder tot boven in het teken van het ontvangen van gasten: voor het diner, voor de thee en voor de broodmaaltijd.



De kelder staat vol potten en pannen en ingemaakte groente. Fruit uit de tuin ligt er donker en koel. In de voorkamer staat een prachtig gedekte tafel met het servies van 18-eeuws Doorniks aardewerk. In de vitrines op zolder zijn diverse serviezen te bewonderen in soorten en maten. Er zijn kinderserviesjes en zelfs rouw- en trouwserviezen.

Het is teveel om op te noemen. Men moet zelf maar gaan kijken!

Openingstijden van het Betje Wolff Museum: dinsdag t/m zondag van 13.30-17.00 uur. Entree 6 euro, museumjaarkaart geldig. De tentoonstelling is de hele zomer en herfst voor iedereen te bezichtigen.

Betje Wolff Museum, Middenweg 178, 1462 HL Middenbeemster (maakt deel uit van de vervoerregio Amsterdam).

Het museum heeft ook een uitgebreid aanbod aan Betje Wolff memorabilia. Zo ook heerlijke, unieke bonbons, gemaakt door de Beemster Chocoladefabriek naar een eigen ontwerp: Een zoete dadel, gedoopt in pure chocolade met erop een portretje van Betje.



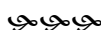
NAAR EEN FABULEUZE TOEKOMST VOOR DE LANDBOUW IN VLAANDEREN?

Dragt Sander



Sander Dragt (bachelor geography) deelde als staflid duurzame landbouw en duurzaam ondernemen in het project “Landschapspark de Merode” (sedert mrt 2021) een bijdrage die we verder tot dit artikel hebben uitgewerkt.

In Limburg is Sander bekend geworden in de periode feb. 2010 - jan. 2020 als hoofd afdeling verkoop Maatwerkbedrijf De Wroeter en coördinator “Puur Limburg” voor de verkoop en distributie van streekproducten. Sander was als vrijwillige medewerker meer dan 9 jaren lid van de RvB van de ASG en sedert 2021 lid van de ASG-Raad van Advies



In het versnipperde en dichtbevolkte Vlaanderen lijken landbouw en natuur soms tegenover elkaar te staan. Toch kunnen beiden elkaar ook versterken.

Denk daarbij bijvoorbeeld aan gerichte maatregelen om specifieke delen van de biodiversiteit in en rond de akker te vergroten en zo de bestuiving, de plaag- en ziektebestrijding en de bodem- en waterkwaliteit van de percelen te verbeteren. Hierbij kunnen we ook verwijzen naar het nut van bloemenranden, verminderde bodembewerking, gewasrotatie, mengteelten of de inbreng van organisch materiaal.

Biodiversiteit

Hoe biodiversiteit nuttig kan zijn voor landbouwers en hoe landbouwers die zogenaamde ‘functionele agrobiodiversiteit’ kunnen versterken, is het uitgangspunt van het Interreg-NWE-project ‘FABulous Farmers’. Hierbij staat NWE voor Interreg Noordwest-Europa-programma dat de transnationale samenwerking bevordert om van Noordwest-Europa een belangrijke economische speler en een aantrekkelijke plek om te werken en te leven te maken, met een hoog niveau van innovatie, duurzaamheid en cohesie. FAB in de verwijzing naar ‘FABulous Farmers’ staat voor ‘Functionele Agrarische Biodiversiteit’, kortweg **FAB** genoemd als onderdeel van het Gemeenschappelijk Landbouwbeleid (**GLB**) in Europa. FABuleuze boeren erkennen het belang van biodiversiteit op en rond hun velden. In het kader van dit project nemen voor Vlaanderen landbouwers in het Pajottenland (1) en het landschapspark de Merode (2).

Zo worden FAB-maatregelen onderzocht die de landbouwers (onder begeleiding) kunnen nemen die de biodiversiteit in en rond de akker vergroten, waardoor bestuiving, plaag- en ziektebestrijding en de kwaliteit van bodem en water verbeteren. Zo biedt FAB voordelen voor landbouw, milieu en maatschappij. Bij het introduceren van deze maatregelen onderzoeken de partners telkens het effect op het gebruik van kunstmest of gewasbeschermingsmiddelen. Deze verhoogde biodiversiteit heeft niet alleen een positief effect op de natuur, ook de landbouw heeft baat bij een verminderde nood aan meststoffen en bestrijdingsmiddelen. Maar het doel is hierbij ondermeer na te gaan in welke mate het gebruik van chemische inputs zoals gewasbeschermingsmiddelen of kunstmest door de toepassing van FAB-maatregelen

verminderd

kan

worden.

In Vlaanderen bestaat dit consortium uit *Boerennatuur Vlaanderen* (de toonaangevende organisatie voor agrarisch landschaps- en natuurbeheer in Vlaanderen opgericht als resultaat van een project op initiatief van Boerenbond), *Hooibeeekhoeve* (is het praktijk- en voorlichtingscentrum voor melkveehouderij, voedergewassen en plattelandontwikkeling in de provincie Antwerpen te Geel), *Boerenbond*, *ILVO* (Instituut voor Landbouw-, Visserij- en Voedingsonderzoek, een wetenschappelijke instelling waar multidisciplinair onderzoek in de land- en tuinbouw en visserij verricht wordt – in Merelbeke gelegen en behoort toe tot het Departement Landbouw en Visserij), *de provincie Antwerpen*, *Biobest* (is wereldwijd actief in advisering, verkoop en distributie van biologische gewasbescherming voor uw teelten), *HOGENT* (Hogeschool Gent) en het *Landschapspark De Merode*.



De speerpunten van het FAB-project

Via persberichten op 17-03-2022 werd aangekondigd dat de operationele uitwerking van het project kon aangevat worden met 10 beleidsaanbevelingen.

Hierbij dient er ook gezegd te worden dat, ter voorbereiding van dit project, sinds 2020 de landbouwers samen met inwoners en onderzoekers in de Landschapspark Merode evenals diverse boeren in het Pajottenland reeds maatregelen namen rond functionele agrobiodiversiteit (FAB). De landbouwers worden hierbij begeleid door de Vlaamse partners van het project die ook instaan voor de wetenschappelijke opvolging van de geïntroduceerde maatregelen die de biodiversiteit op en rond het bedrijf doen toenemen, wat de landbouw en de natuur ten goede komt.

Een aantal FAB-maatregelen, zoals groenbedekkers of gewasrotatie, zijn al goed ingeburgerd in Vlaanderen. Landbouwers zien de meerwaarde van deze biodiversiteitsmaatregelen voor hun teelten. Voor andere maatregelen zoals bloemenranden, agroforestry of verminderde bodembewerking is er nog heel wat potentie voor uitbreiding.

Om meer landbouwers meer FAB-maatregelen te laten nemen is er volgens de partners van FABulous Farmers dan ook nood aan meer kennis rond FAB, de financiële ondersteuning voor de extra risico's, evenals een coherente wetgeving. Drempels voor de toepassing van FAB-maatregelen zijn voornamelijk een gebrek aan kennis over de baten, de vrees voor extra risico's en extra kosten die eraan verbonden zijn. Zo zijn zaden verwerkt in kruidenrijke graslanden

duurder dan die van de gangbare grassen en wordt natuurlijke plaagbestrijding door landbouwers als risicovoller aanschouwd dan chemische...

Beleidsaanbevelingen

Deze inzichten werden door het consortium gebundeld in een beleidsnota met 10 aanbevelingen om de toepassing van Functionele AgroBiodiversiteit (FAB)-maatregelen in Vlaanderen te bevorderen. Daartoe gingen de Vlaamse partners hierover in overleg met het departement Landbouw en Visserij en de Vlaamse Landmaatschappij, die het Vlaams strategisch plan voor implementatie en uitvoering geeft van het Europese GLB. Vervolgens stuurden ze ook hun aanbevelingen in als reactie op het openbaar onderzoek dat hiervoor tot begin maart 2022 liep. De komende maanden blijven ze aandacht vragen voor dit thema zodat landbouwers meer FAB-maatregelen kunnen toepassen.

De 10 beleidsaanbevelingen zijn in een notendop:

1. Stimuleer onafhankelijke bedrijfsadviesdiensten rond FAB zodat landbouwers objectieve kennis rond FAB kunnen verwerven op maat van hun bedrijf en gebied.
2. Verbreed het systeem van waarnemingen en waarschuwingen zodat de aanwezigheid van natuurlijke vijanden nog meer meegenomen wordt in de bepaling van de schadedrempels.
3. Bevorder de samenwerking en kennisdeling tussen landbouwers zodat landbouwers van elkaar kunnen leren en de effecten van FAB-maatregelen vergroten.
4. Geef ruimte voor FAB in demoprojecten en operationele groepen zodat er ruimte is om gebiedsgericht te experimenteren met (nieuwe) FAB-maatregelen.
5. Vereenvoudig de informatiebundeling via de verzamelaanvraag zodat administratieve drempels voor de toepassing van FAB verlaagd worden.
6. Voorzie eenjarige en breed inzetbare agromilieumaatregelen voor FAB opdat landbouwers eenjarig kunnen experimenteren met FAB als opstap naar meer langdurige overeenkomsten.
7. Waardeer de kennisontwikkeling, de positieve resultaten en risico's op het terrein: voorzie meer flexibiliteit in de toepassing van de beheermaatregelen en hou in de vergoeding ervan rekening met de maatschappelijke baten en risico's voor landbouwers.
8. Stem de FAB-maatregel af op de teelt: laat maatwerk toe, zodat de baten van FAB verhogen.
9. Zorg dat bredere wetgeving de FAB-maatregelen niet ondermijnt: pas de mest- en afvalwetgeving waar mogelijk aan, zodat zij de inbreng van organisch materiaal in de bodem niet in de weg staan.
10. Onderzoek de toepassing van en interacties tussen FAB-maatregelen zodat ze een optimaal resultaat opleveren.

Tijdens de uitrol van dit pilootproject stootten de projectpartners op enkele drempels voor landbouwers bij het introduceren van FAB-maatregelen op het bedrijf. Hoewel sommige maatregelen, zoals het gebruik van groenbedekkers en teeltrotatie, reeds goed ingeburgerd zijn, vinden andere maatregelen moeilijker ingang. Vaak liggen hier de vrees voor extra risico's en hogere kosten en een gebrek aan kennis over de voordelen aan de basis.

Naar een dynamische toekomst

Samenwerking met natuurverenigingen, terreinbeheerders, promotors van het culinair erfgoed en landbouwers is cruciaal om zowel de kwaliteit van de recreatieve ontsluiting te bewaken als om de draagkracht van het landschap te vrijwaren. Hierbij wordt een economische nevenactiviteit hier als opstap gezien voor een duurzaam beheer van de sites. Samen met o.a. musea en bezoekerscentra zorgen zij mee voor een kwaliteitsvol toeristisch aanbod en dit temidden van een regio dat waardevol is door de toegepaste FAB-doelstellingen.

Voor meer informatie in verband met het Interreg-NWE project FABulous Farmers, de verschillende FABmaatregelen en de beleidsaanbevelingen voor Vlaanderen, raadpleeg men de website: <https://www.fabulousfarmers.eu/nl/nieuws/vlaamse-beleidsnota> Contact: Sven Defrijn, Boerennatuur Vlaanderen, sven.defrijn@boerennatuur.be 0498/40.73.77 of Landschapspark de Merode op <https://www.landschapsparkdemerode.be> met E-mailadres: info@landschapsparkdemerode.be . Telefoon: 014 25 81 43 Adres: Diestsebaan 28 2230 Herselt België.

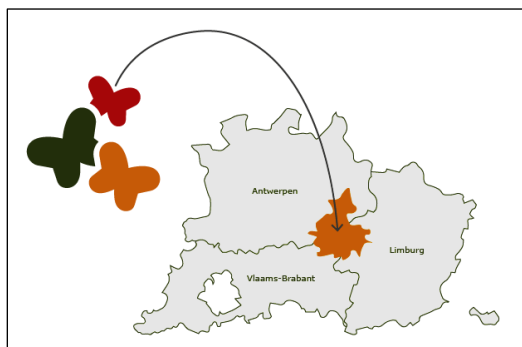
 (1) Het Pajottenland is een zachtheuvelende, vruchtbare, agrarische streek in West-Brabant ten zuidwesten van Brussel in de provincie Vlaams-Brabant. Het wordt ook wel het Toscane van de Lage Landen en het Land van Bruegel genoemd omdat die in de streek inspiratie zocht voor tal van zijn schilderijen.

(2) Landschapspark de Merode

Landschapspark de Merode is een samenwerkingsverband van meer dan 20 partners. Deze gebiedsgerichte werking ligt op de grens van Kempen en Hageland, in de provincies Antwerpen, Limburg en Vlaams-Brabant. In de streek valt heel wat te ontdekken: mooie agrarische natuur met uitgestrekte bossen, kastelen, lekkere streekproducten en indrukwekkende kastelen en abdijen. Pittoreske dorpspleintjes liggen op fiets- of wandelafstand van elkaar. Het is een rijk van rust waar de geschiedenis van deze agrarische streek, kerk en adel samenvloeit tussen Demer en Nete.

Sinds de 15de eeuw is de familie de Merode onafgebroken in deze regio aanwezig. Verschillende leden van deze adellijke familie drukten hun stempel op het uitzicht en de ontwikkeling van de streek en is één van de grootste groengebieden van Vlaanderen.

Wist je dat deze streek met zijn abdij van Averbode de inspiratie was voor de populairste bestsellers van Willem Elsschot en Ernest Claes?



OEKRAÏNE WINT SOEPOORLOG VAN MOSKOU - waar de bepaling van een streekproduct een zaak van nationaal belang wordt...

Aerts Jan en Bogaert Bert deelden een Belga-bericht

Unesco heeft Oekraïense borsjtsj, een soep gemaakt van rode biet, wortel, aardappel, kool en ui, officieel erkend als immaterieel erfgoed dat dringend bescherming nodig heeft. De herkomst van de traditionele soep zorgt al ettelijke jaren voor discussies tussen Rusland en Oekraïne.



De Russen hadden de soepoorlog een aantal jaren geleden geopend door borsjtsj ‘een van Ruslands beroemdste en meest geliefde gerechten’ te noemen. Oekraïne kon daar niet mee lachen, want het beschouwt borsjtsj als haar nationale gerecht.

Een maand geleden had Kiev een kandidatuur ingediend om borsjtsj via een spoedprocedure te erkennen als Oekraïens erfgoed. Het Unesco-comité heeft ‘de cultuur van de Oekraïense borsjtsjkeuken vrijdag officieel erkend.

‘Het bestaan van de soep is niet in gevaar, maar het is het menselijk en levend erfgoed met deze soep verbonden dat gevaar loopt, door de gedwongen verplaatsing van

gemeenschappen als gevolg van het gewapende conflict’, aldus de VN-organisatie in een verklaring.

De Oekraïense minister van Cultuur Oleksandr Tkatchenko is verheugd met deze overwinning op Rusland. ‘Oekraïne zal zowel de borsjtsjoorlog als deze oorlog winnen’, schreef hij op Telegram. Oekraïne zal het recept voor deze bietensoep delen met ‘alle beschaafde landen en zelfs met onbeschaafde landen, zodat zij tenminste iets lichts, smakelijks en Oekraïens hebben’.

Het Russische ministerie van Buitenlandse Zaken dreef vrijdag de spot met de erkenning: ‘Als je aan de wereld moet uitleggen wat het huidige Kievse nationalisme is, zou ik zeggen dat humus en pilav erkend zijn als het nationale gerecht van verscheidene landen. Maar als ik het goed begrijp, is de Oekraïnisatie van toepassing op ongeveer alles. Wat komt er daarna? De varkens die erkend worden als Oekraïens nationaal product?’, schreef de Directeur van Voorlichting en Pers van het ministerie van Buitenlandse Zaken van Rusland, Maria Zakharova, op Telegram.



foto: Unesco Vlaanderen

TRIPEL-BIER

Daar het ASG-Studie-en Documentatiecentrum een Archief en Documentatiecentrum is, waar



men zelf kan komen opzoeken, gaan we gewoonlijk niet in op informatievragen allerhande. Af en toe is er een uitzondering als één van onze vrijwillige medewerkers zich geroepen voelt. Zo was er onlangs een telefoontje van Peter Nulens, zaakvoerder van Lekker Limburgs, een unieke winkel met Limburgse streekproducten te Hasselt (Kuringersteenweg 161) met een vraag naar een bepaling van een “tripel-bier”.

Het toeval wil dat we juist een paar dagen ervoor nog documentatie klasseerden van **bieren met hoge gisting**, waarbij men ook de waarschuwing uitsprak op te letten voor het feit dat een biersoort geen synoniem is van een bierstijl !

We vonden volgend:

Dubbel: oorspronkelijk was dubbel een bier waarvoor een dubbele hoeveelheid mout werd gebruikt in vergelijking met de nodige hoeveelheid voor een gewoon biertje.

In de loop van de jaren is dat geëvolueerd naar de typische licht- tot donkerbruine of bijna zwarte (abdij-)bieren met een zoetige tot zoete smaak, die dikwijls contrasteert met een bittere nasmaak. Hat aroma bevat “geuren” van rozijn, zoethout en kandij tot een meer gebrande suikertoets. Alcoholgehalte schommelt ca. 6 vol.%

Trip(p)el:

Werd er voor dubbel oorspronkelijk tweemaal zoveel mout gebruikt dan voor de doorsnee bieren, dan was dat voor een trippel het drievoud.

Tripel is nu een overwegend goudkleurig en relatief sterk/zwaar (abdij-)bier, bovengistend (hoge gisting) met een her-gisting op fles: na de hoofdgisting volgt één tot vijf weken lange tweede gisting op een temperatuur van tussen de 8 à 10°C. Daarna wordt het bier gefilterd en wordt er opnieuw gist en suiker toegevoegd om een derde nagisting op fles te starten gedurende zo’n 3 weken op kamertemperatuur (20 à 21° C.).

De kleur varieert tussen blond en amber. Een Tripel heeft meestal een sterke mousterige en/of hopbittere smaak, soms lichtjes zoet. Die zachte en zoete smaak is een gevolg van het brouwproces waarbij een gedeelte van de niet vergistbare suikers die worden verwerkt die typische karamelsmaak en het zoetige aroma veroorzaken. Naar gelang de gebruikte ingrediënten hebben sommige tripels een eerder kruidige nasmaak.

Tripel heeft een alcoholpercentage van 7 tot 9 à 10 vol.%. Het hoge percentage komt niet noodzakelijk uit de hoeveelheid graan daar er eventueel suiker (in de vorm van glucose) wordt toegevoegd om het hoge alcoholpercentage te bereiken. Kenmerkend voor een tripel is ook vaak een hoger koolzuurgehalte.



Bruin of blond? Dit is niet bepaald. Zie hiervoor het artikel “Brugse Tripel, het stevige streekbier”, steunend op een gesprek hierover met Paul Vanneste (afgevaardigd bestuurder van De Gouden Boom) dat verscheen in Het Nieuwsblad op 9-10 mei 1987:

Met het brouwen van een Brugse Tripel wil De Gouden Boom aansluiten bij een traditie, want ook de voormalige brouwerij 't Hamerken heeft nog een Brugse Tripel gebrouwen maar dit was een bruin bier, terwijl de actuele tripel een blond bier is.

Waar de term tripel vandaan komt is niet helemaal bekend. Bekendste verklaring is toch wel dat tripel de kracht van het bier aangeeft, o.m. door het drievoud aan mout. Anderen verwijzen naar de drietaps-gisting. Anderen verwijzen naar het gebruik van 3 graansoorten zoals de Tripel Karmeliet die door Brouwerij Bosteels wordt gebrouwen (volgens de brouwerij naar een 3 granen-recept uit 1679 dat zijn oorsprong vindt in een Dendermonds Karmelietenklooster) met gerst, tarwe en haver. Gerst zorgt voor de smaak, de kleur en de body, terwijl tarwe het bier zijn lichtheid en een subtiel aroma van versgebakken witbrood geeft. Tot slot zorgt haver voor een romige en zijdezachte afdronk om het perfecte evenwicht te bereiken dat je alleen vindt in een glas Tripel Karmeliet (bron: <https://tripelkarmeliet.com>).



Tripel-bieren (foto Wikipedia)

Hoewel zowel de term tripel als het soort bier (cfr. een sterke Pale Ale of de Witkap Pater Tripel in 1932 al op de markt gebracht door Hendrik Verlinden) al vóór 1956 bestonden werd de naam toen op commerciële basis gebruikt door de Trappistenbrouwerij in Westmalle om haar sterkste bier te duiden dat al voor het eerst gebrouwen werd in 1934 (<https://www.trappistwestmalle.be> - andere bonnen vermelden 1936) bij de opening van hun nieuwe brouwzaal in de abdij. In 1956 onderging het recept nog een aanpassing door broeder Thomas, maar die is sindsdien, dus al meer dan 65 jaar, onveranderd gebleven en dit met het nodige succes zodat de Tripel van Westmalle wel eens de “moeder van alle tripels” wordt genoemd en als stijl navolging kreeg door vele andere brouwerijen waarbij ook andere bierbrouwers de naamgeving “tripel” overnamen om het type aan te duiden.

Andere bronnen verwijzen naar de middeleeuwen. Een ton tafelbier (knol of jongbier) werd gemerkt met één kruis. De tonnen voor het normale verbruik, het eigenlijke bier, droegen twee kruisen. En de vaten met het zwaarste of beste bier (dickbier) werden aangekruist met drie kruizen (cfr. de 3 kruisen van Amsterdam), vanwaar tripel...

Een weetje: Trip-Trap = 1/2 Trippel & 1/2 Trappist ...

(J.C. voor ASG)

CULINAIR TAALWEETJE - FÊTEREN

Dubois Jean-Pierre

Sommige woorden klinken nietszeggend. Of juist niet. Maar je kan er echt alle kanten mee op. Zo zijn er de vele leenwoorden die we overnamen én overnemen uit een andere taal. Bijvoorbeeld lasagne of computer. Sommige van die woorden, hebben we zelfs vernederlandst. Al blijven veel van die bastaardwoorden nog heel herkenbaar als afkomstig uit een vreemde taal.

Zo duikt een woord als fêteren op in de media. Een reden voor het Genootschap Onze Taal om de betekenis te achterhalen. Iets te vieren of feestelijk te onthalen en/of huldigen? Met een stukje appeltaart of iets anders? Alles kan.

Fêteren betekent feestelijk onthalen, trakteren. Het woord fêteren spreken we uit als fê-tee-ruhn. Wie ooit Frans heeft geleerd, herkent in fêteren het Franse woord voor feest: fête. Het woord dat wij in onze taal gebruiken, fêteren, komt van het Franse werkwoord fêter. 'Het is in de negentiende eeuw vanuit het Frans in het Nederlands terechtgekomen', merken de taalonderzoekers op. 'Fêteren is niet zozeer het feesten of feestvieren zelf, als wel 'feestelijk onthalen'. Ook in ouder Nederlands kwam de vorm festeren al voor, 'Vanaf de dertiende eeuw', weten de taalkundigen. Ook die vorm “festeren”, kwam uit het Frans, waar ze toen fester gebruikten.



'Feste en fester zijn dus voorlopers van de huidige vormen fête en fêter.' Meer zelfs: 'het dakje op de ê verwijst in feite nog naar de s die ooit in het woord zat'. Nog iets: 'zowel het Franse fête als feste als het Nederlandse feest is ontleend aan het Latijnse festa. Ook dat was een 'feest'. ..

Uit: “Wekelijks Nieuws – Vrienden van de Serrist” nr 20 donderdag 16 juni 2022

Terzijde: het “Genootschap Onze Taal” bestaat sinds 1931. Meer weten: www.onzetaal.nl.



BOEKJE 'WIJNBOW IN OOST-VLAANDEREN' EDITIE 2022 OFFICIEEL VOORGESTELD

Op 13 juni 2022 werd op het “Wijndomein Près de Gand” in Borsbeke het boekje 'Wijnbouw in Oost-Vlaanderen' door EROV (afkorting voor Economische Raad voor Oost-Vlaanderen dat als missie heeft de sociaal-economische ontwikkeling van de provincie Oost-Vlaanderen te ondersteunen) voorgesteld. Het is de derde editie (2014-2017-2022) en stelt 27 Oost-Vlaamse wijndomeinen en 7 domeinen voor de toekomst (waarvan 6 professionele plannen hebben) voor. De uitgave telt nu al 135 pagina's, want vijf jaar na het tweede wijnboekje is er opnieuw heel wat veranderd in de Oost-Vlaamse wijnbouwsector! Kostprijs 10 € - te bestellen via Webwinkel Oost-Vlaamse Streekproducten.

Plaatsen we deze uitgave binnen een breder kader!



Op de presentatie was de ASG vertegenwoordigd door Michel en Liliane Huyghe (als culinair bibliofiel is Michel immers “Regionale ASG-Ambassadeur” – ttz. persoon die functioneert als ASG-verankering in hun provincie of regio) uit Gentbrugge. We kregen van hen een zeer

positief verslag over het totale gebeuren, inzonder de toespraken, de receptie met ‘wijn van het domein’ en de lekkere hapjes. Ook mocht hij een viertal boeken meenemen die EROV schonk voor de ASG-bibliotheek en uitgenodigde ASG leden die helaas niet aanwezig konden zijn. Onze oprechte dank daarvoor aan beide gastvrouwen: gedeputeerde Leentje Grillaert (bevoegd voor o.m. Middenstand en EROV | Voorzitter EROV) en Chantal Gheysen (als directieadviseur EROV en o.m. namens de vzw Lekker Oostvlaams).



Foto: Oost-Vlaanderen / Leentje Grillaert, wijnbouwer Rudy De Vos en Chantal Gheysen

De locatie

Als gastheer mocht Rudy De Vos van het “Wijndomein Près de Gand” zijn "Een uit de hand gelopen hobby" voorstellen, wat hij ook “met verve” deed. We noteerden volgende headlines: Rudy en z'n vrouw Chantal verbouwen sinds een aantal jaren wijn in Borsbeke. "Een uit de hand gelopen hobby", geeft Rudy ons mee. Ze waren ca. 2010 gestart met in hun tuin te Moortsele (deelgemeente van Oosterzele), met een tiental diverse wijnstokken (bestaat uit een onderstam en daarop een ent, waarbij de onderstam een Amerikaanse wortelstok is die resistent voor de druifluister ziekte) aan te planten. De echte start van hun hobby was in 2011 met een proefwijngaard in hun tuin in Moortsele met tien druivenrassen.



Ondertussen hadden ze zich ingeschreven voor een cursus wijnbouw. Het echtpaar kreeg al vlug meer fundamenteel plezier in de bezigheid en besloot er enthousiast mee door te gaan: in de tuin stonden al snel een honderdtal wijnranken en het kriebelde om daar iets mee te gaan

doen. Maar om een kleine hoeveelheid wijn te maken bleek de tuin te klein en ze moesten dus op zoek naar extra grond.

Ze kwamen uit op een klein perceeltje in Merelbeke, Na behoorlijk wat proeven van hun eerste eigen wijn en de wijnen van meerdere Belgische wijnbrouwers, zette Rudy in 2014 de stap om een wijngaard van 0,5 hectare aan te planten nabij hun woonplaats in Bottelare (Merelbeke).

Maar het echtpaar bleef verder zoeken naar een groter perceel. Hun schoonzoon Wouter De Vuyst, die ondertussen ook een wijndomein heeft in Herzele, tipte over een perceel grond aan de Kampenstraat in Borsbeke-Herzele met een mooie zuidelijke helling en dus uitermate geschikt voor de wijnbouw. Herzele ligt in de Vlaamse Ardennen en het glooiend landschap is dus zeker een meerwaarde om wijn te verbouwen.

Na het voltooien van hun wijnbouwopleiding werd in 2015 al snel beslist om professioneel verder uit te bouwen en volgde er dus een aanplant op hun grond in Borsbeke (Herzele) waardoor hun wijngaard nu 4,5 hectare groot is. De eerste oogst kwam in 2016 op de markt.

Deze grote wijngaard is gelegen aan de Kampenstraat 42A te Borsbeke (Herzele), waar het “Wijndomein Près de Gand” sedert 2019 ook een nieuwe vinificatie-, opberg- en ontvangstruimte heeft (20 meter in zijstraat, naast huisnr 44), omdat het besluit gevallen was om van hun passie een beroep te maken en het wijndomein verder uit te bouwen in Borsbeke. Het was tevens de plaats waar de boekvoorstelling plaatsvond.

Hun wijnwinkel is eveneens in deze loods gesitueerd en is via de E40, afrit Erpe-Mere, bereikbaar. Hier ontvangen men u graag (vrije ingang, zonder afspraak) elke zaterdag van 10u tot 17u.

Voor info betreffende de wijnen en ook de behaalde eervolle prijzen en vermeldingen verwijzen we naar www.wijndomein-pres-de-gand.be

Men kan de wijnbouwers ook bereiken via info@wijndomein-pres-de-gand.be of op gsm nummer 0477/62 85 22 van Rudy De Vos.



De wijnbouw terug van weg geweest.

Nieuw is wijnbouw evenwel niet in onze contreien. Vaak krijgen de Romeinen de eer toebedeeld de wijn naar hier gebracht te hebben, maar daarvoor ontbreekt hard bewijs. Uit de Lage Landen die tegenwoordig België en Nederland zijn, zijn geen villa's of andere materiële overblijfselen bekend die duiden op het verwerken van druiven. Wel zijn er tal van relictten die bevestigen dat er wel wijn uit toenmalige productiegebieden werd gedronken. Hierbij weten we met zekerheid dat de wijnbouw in onze streken pas tijdens de negende eeuw tot ontwikkeling kwam bij het Middeleeuws klimaatoptimum, een warme periode tussen ca. 800 en 1250 met een significant hogere temperaturen dan de voorafgaande decennia's. In Oost-Vlaanderen start het gekende verhaal van de wijnbouwgeschiedenis in het Gentse waar o.m. de Sint-Pietersabdij in de negende eeuw een eigen wijngaard had op de flanken van de “Monte Blandinio” (Blandijnberg), waarbij de monniken al in 815 wijnstokken plantten. Ook voor de streek tussen

Schelde en Rijn (Texuandri) weten we dat de eerste officiële vermelding van wijnbouw dateert van 968 toen er in stukken van 'Gerberga van Saksen' wijngaarden bij Maastricht werden beschreven.

Van de dertiende tot de vijftiende eeuw kan men van een bloeiperiode spreken. De geleidelijke teruggang begint door de combinatie van klimatologische en economische factoren in de daaropvolgende "Kleine IJstijd" die begon rond 1430 en duurde tot halverwege de negentiende eeuw. Gemiddeld lag de temperatuur zo'n 1 tot 2 graden lager dan nu. Dit maakte druiventeelt minder evident, maar de druiventeelt verdween niet helemaal. Het werd eerder een wintertuin en serre-gebeuren van een druiventeelt voor eetdruiven en/of verdere verwerking tot krenten.

Sinds de jaren zestig van vorige eeuw waagden enkele pioniers zich opnieuw aan wijnbouw in openlucht. In Wallonië was dat dankzij Charles Legot die toen hij in 1963 bouwgrond in Hoei aankoopt om er zijn huis op te bouwen, ontdekte dat die tot in 1940 een wijngaard was die in de 17e eeuw aan het 'Hospice des Grands-Malades' toebehoorde. Hij besloot om dat historisch erfgoed weer tot leven te wekken met de hulp van een oom.



Remacle Le Loup – 1740 – ets van de stad Huy met links de ommuurde wijngaard van het Croisiërs klooster en in het centrum waarschijnlijk de wijngaard van Grimomont

Maar de bekendste onder de pioniers is Jean Bellefroid uit Kerniel - Borgloon - verzekeringsmakelaar heemkundige en wijnfanaat. Om zijn huis op de Cohlenberg plantte hij in 1963 de historische rode wijndruif "Loonse Vroege" - een hybride van Pinot Noir en Müller Thurgau aan. Hij deed dit mede doordat de talrijke "wijn-toponiemen" in de regio zijn belangstelling als historisch-geïnteresseerde opwekte, dit gekoppeld aan het feit dat tijdens de Tweede Wereldoorlog de bezetter hem te werk gesteld had op een wijngoed langs de Moezel, waar Jean alle mogelijke technieken had geleerd.

Als sociaal mens gaf Jean toen ook het wijnvirus door aan verschillende Vlaamse maar ook Nederlandse belangstellenden. Onderstaande kan hieven getuigen toen hij als docent toerisme in de loop van de jaren 1970 diverse keren in contact kwam met Jean Bellefroid als bestuurder van de VVV-Borgloon, bij stagecontroles van zijn studenten. Zie ook: "Booming Belgische wijnproductie is schatplichtig aan Jan Bellefroid - Borgloonse verzekeringsmakelaar startte al in 1963 met eerste wijngaard" van Clem Reynders (in ASG-nummer 138 - nummer 1 van jg. 35, 2020)

Zo verspreidde de wijnbouw zich o.m. naar Slavante bij Maastricht en Apostelhoeve, maar ook naar het Hagenland en verder naar de Oostvlaamse leem- en (ijzer)zandleemstreken zoals de Vlaamse Ardennen tot en met het West-Vlaamse Heuvelland. Het is dan ook daarvoor dat Jean Bellefroid op 4 september 1977 het Joachim Beuckelaer Eremerk van het Verbond voor

Heemkunde (heden door de ASG uitgereikt) verkreeg, met als motivatie “de man die de wijncultuur terug tot leven bracht in Vlaanderen”.

Een toenemende regularisering vanuit de overheid ...

Inderdaad, vanaf omstreeks 1970 ontwikkelde zich een echte dynamiek die in 1997 leidde tot de creatie van de eerste Belgische BOB, Beschermde Oorsprongs Benaming, voor het Hageland, één van de belangrijkste productiegebieden, weldra gevolgd door andere. In 2000 was het de beurt aan Haspengouw in Limburg. De eerste Waalse BOB werd in 2004 aan de wijnen uit de streek “Tussen Samber-en-Maas” uitgereikt. Vervolgens, in 2005, aan de wijnen uit het “Heuvelland” bij de grens met Frankrijk. Tot slot was er dan in 2017 een GOB voor de wijnen vanuit de Limburgse Maasvallei, een grensoverschrijdende erkenning waarvoor Steve Stevaert (Rijkhoven, 12 april 1954 – Hasselt, 2 april 2015) al jaren geleden als gouverneur (maar ook als voorzitter van de ASG-Raad van Advies) ijverde – denk hierbij aan het boek “Van mijnstreek naar wijnstreek” dat hij al in 2009 lanceerde.

Daarbuiten zijn er nog twee BGA’s (Beschermde Geografische Aanduiding) goedgekeurd: Vin de Pays des Jardins de Wallonie in 2004 en Vlaamse landwijn in 2005. Wijnen die geen erkenning hebben mogen alleen de benaming “Belgische wijn” (of analoge vermelding) dragen.

Begin jaren 2010 mag daarenboven als een kantelmoment bestempeld worden met de start van een golf nieuwe wijnmakers en de sterke uitbreiding van bestaande domeinen, zodat een Belgische wijnboer heden gemiddeld 3 hectaren beplant met wijnstokken. In gans België zijn er 14 wijnbouwers die meer dan 10ha grond bezitten. Het aantal wijnbouwers in België stijgt jaar na jaar. In 2020 werden in België 198 wijnbouwers geregistreerd tegenover 154 in 2019! Vlaanderen heeft er met 134 wijnboeren dubbel zoveel dan Wallonië maar de productie ligt in Wallonië hoger. Er zijn daar minder wijnboeren (64) maar ze hebben een grotere productie: 1.003.059l tegenover 849.975l. De belangrijkste verklaring is de hogere productie van mousserende wijn, die vooral in Henegouwen plaatsvindt.

Oost-Vlaamse wijnbouwers in de kijker dank zij EROV & Lekker Oost-Vlaams

Wanneer je aan streekwijn in België denkt, denk je al snel aan het Limburgse Haspengouw en het Hageland. Maar ook in andere streken wordt er fantastisch lekkere wijn gemaakt! Toegegeven, het is een jonge sector, maar een sector in volle groei! Mede dank zij deze uitgave kunnen we enkele interessante weetjes op een rijtje zetten:

1. Oost-Vlaamse wijnbouw vertienvoudigde op 8 jaar tijd

In 2013 bedroeg de bebouwde oppervlakte voor wijnbouw in de provincie slechts **4ha**. In 2020 is dit gestegen naar bijna **40ha** (39,56ha). Een indrukwekkende toename en deze evolutie zet zich door in de toekomst.

2. Aantal Oost-Vlaamse wijnbouwers bijna verdrievoudigd op 8 jaar tijd

In 2013 telden we **8 wijnbouwers** (semi-professionele) in Oost-Vlaanderen, in 2016 waren dat er 11, terwijl er in 2020 al **22** worden geteld. Bovendien zijn een aantal nieuwkomers ook groot gestart: we tellen in de provincie nu 4 domeinen met bebouwde oppervlakte tussen 3 en 10ha, 7 tussen 1 en 3ha en 11 met minder dan 1ha.

3. De Oost-Vlaamse wijnboeren zorgden in 2020 voor 90.680 liter wijn

Tegenover 2013 (13.610l) is dit een toename van 566% of x6,5! Hierbij valt op dat er vooral veel **witte** (33.377l) en **mousserende** (37.995l) wijn wordt gemaakt. Binnen België is Oost-Vlaanderen echter nog steeds de provincie met de minste productie, op Luxemburg na. Er is dus zeker nog progressie mogelijk...

4. 10 medailles voor Oost-Vlaanderen in de wedstrijd voor beste Belgische wijn

Op 16 september 2020 werd de 16de editie voor de Beste Belgische Wijn georganiseerd door de VVS (Vereniging Vlaamse Sommeliers). Voor het eerst werd de kaap van 200 ingeschreven stalen overschreden. En onze provincie deed het uitstekend! Vooral domein Vandersteene uit Zwijnaarde, die nog maar net gestart is, behaalde 3 gouden medailles met zijn mousserende wijnen. (Bron : VVS)

Gouden medaille

- Wijndomein Près De Gand – Pinot Noir Rosé
- Wijndomein Vandersteene – Eerste Oogst – Blanc de Blancs – Blanc de Noirs
- Wijngaard Het Verhaal – LZ37 Extra Brut
- Wijndomein De 3 Fonteinen – Cuvée Wit Barrique

Zilveren medaille

- Wijndomein Waes – WAES WIT – WAES ROOD
- Wijngaard Het Verhaal – LZ33 Auxerrois

Bronzen medaille

- Driesse – Driesse Meunier 15

5. Een mooie spreiding over de provincie.

De regio die eruit springt, is de Vlaamse Ardennen met 11 domeinen, gevolgd door Scheldeland met 7 domeinen, Waasland met 4, Meetjesland met 3 en de Leiestreek met 2.



Kortom, de wijnbouw in Oost-Vlaanderen is een jonge maar heel sterk groeiende sector in de provincie zowel in aantal wijnbouwers als in areaal. En, het dient gezegd te worden: de officiële organisaties investeren hier in tal van promotioneel ondersteunende projecten. Initiatieven als wijnorden, wijnevenementen, proeverijen, ... kunnen voor steun steeds beroep doen op de provinciale structuren via de Economische Raad voor Oost-Vlaanderen. Getuige hiervan is zeker de recente uitgave van 'Wijnbouw in Oost-Vlaanderen', 135 pag. dik. Dat naast het inventariserend deel ook verschillende experts aan het woord laten met inspirerende getuigenissen en met uitleg over de actuele wetgeving betreffende appellaties en etikettering. Gedeputeerde Leentje Grillaert, bevoegd voor o.m. middenstand en voorzitter EROV besloot haar presentatie met: *"Ja zeker, een derde editie van het wijnboekje was noodzakelijk. De sector evolueert*

razendsnel, Willen we met EROV de promotie voor deze sector goed aanpakken, dan is de actuele situatie kennen een must. Meten is weten! De promotionele acties organiseren we onder de koepel Lekker Oost-Vlaams."

(J.C.)

CULINAIR JOURNALIST GEORGES KETERS LEGT HET 25ste JAARMAGAZINE “DE BOAREBREKER” OP TAFEL - BURGEMEESTER JEAN-MARIE DEDECKER VAN MIDDELKERKE ONTVING HET EERSTE EXEMPLAAR.

Stelden we in Terroir van 2015 (nr. 1-2 jg. 31, nr. 122-123) reeds het jaarmagazine “De Boarebreker” voor, dan is dit kwarteeuw bestaan zeker een ogenblik om even terug te kijken op het verleden ervan, het randgebeuren en ook op zijn innovator die de uitgaven gestalte gaf.



Georges Keters geboren en getogen in Middelkerke werd in 2022 78 jaar en is bekend als culinair en toeristisch journalist (en ASG-adept), die een enorme kennis heeft over de politieke en culturele geschiedenis van West-Vlaanderen, inzonder de Kust en meer bepaald Middelkerke en omgeving. Georges was namelijk actief beroepsjournalist bij ‘Het Nieuwsblad / De Standaard’, later bij ‘Het Laatste Nieuws’, ‘De Gazet van Antwerpen’ (regio West-Vlaanderen) en ‘Krant van West-Vlaanderen’ (regio Kust).

In deze optiek is het interessant van te vermelden dat het Georges Keters, eerder al, het gemeentelijk informatieblad in Middelkerke vorm gaf, in feite een idee van burgemeester Julien Desseyn (1983-1991). Nadat Frank Verlinde in 1991 de sjerp overgenomen (gekregen) had wou deze er echt werk van maken. Dat scheen maar niet te lukken want de toenmalige perschef Frans Romeyns (periode 1988-1996) van Middelkerke, er maar niet in slaagde het project concreet uit te werken, denkkelijk wegens gebrek aan hem bijstaand journalistiek schrijftalent.

Inderdaad, Frans Romeyns was eerder een man van het woord die bekendheid verkreeg als BRT-radio en TV-journalist en in de jaren 1960 producer was van het jeugdprogramma Tienerklanken (bij het brede publiek bekend geraakt wegens zijn interviews o.m. met het 23-jarige Duitse tieneridool Peter Kraus in 1962, samen met Hugo Van den Berghe op het strand van Knokke een gesprek met Johnny White als de nieuwste hoop voor het Vlaamse lied in Tienerklanken van 3 augustus 1963, als één van de eerste Belgen die The Beatles ontmoette bij een interviewt eind januari 1964 in suite 120 van hun hotel George V te Parijs,...) die via PR in het Oostendse Mediacenter vanaf februari 1976 een thuishaven had gevonden aan de Kust.

Op de vraag “Wie zou die opdracht wel zou aankunnen?” viel toen de naam van journalist Georges Keters. Na een gesprek tussen Georges en het schepencollege kwam er een akkoord en Georges werd op 16 mei 1992 PR (Public Relations) van Middelkerke. Zijn eerste taak bestond er logischerwijze in een infoblad te maken. Hij kreeg carte blanche en op 1 juli 1992 lag er een eerste Info-Nieuwsbrief van vier pagina’s onder de naam ‘De Sirene’ op tafel. Hij koos ook de naam ‘De Sirene’, dat vroeger jarenlang het logo van Middelkerke was.

Hieronder de kop van het eerste nummer uit de collectie van Georges Keters:





Georges zou voor de gemeente Middelkerke PR blijven tot 2002. Toen werd een aanwerving uitgeschreven voor de post van perschef “in vaste dienst”, maar hij kon niet meedingen wegens ‘te oud’...

“à la retraite”?

Maar bij de gepensioneerde Georges Keters is er absoluut geen sprake van ‘op rust gesteld’. Hij verzorgt nog steeds horecanieuwtjes uit de regio in ‘De Zeewacht’ en in ‘Het Wekelijks Nieuws’.

Mede als Honoris Causa van de “33 Masterchefs of Belgium” (van deze laatste vult hij de Nederlandstalige redactie in) en lid van diverse genootschappen met een link naar de streekgebonden gastronomie, is hij ook een gewaardeerd culinair journalist. We mogen hem gerust een horeca-specialist noemen. Zo schrijft Georges verder nog culinaire stukken in de vakbladen HORECA REVUE, in HOTEL BUSINESS en voor de berichten van EURO-TOQUES. Georges verzorgt ook al 21 jaar de rubrieken ‘Toerisme en Gastronomie’ van ‘De Zeeparel’. Dat is een gratis tweemaandelijks luxe lifestyle magazine voor aan de Westkust, verspreid in horecazaken, toeristische diensten, centrumwinkels etc.

Magazine Gastronomie & Toerisme

In 1997 richtte hij ‘Gastronomie & Toerisme’ op met als doel de horeca, het toerisme, vrije tijd, lifestyle en interieur in al hun vormen te promoten en dit in “Rendez-vous avec le Nord” (in Frankrijk). Van bij het begin publiceerde men 5 nummers per jaar als realisatie van de vzw Horizon (Nieuwpoort) en de vzw Reizen & Smullen (Westende) waarbij het concept een traditionele wandeling is doorheen de voornaamste horeca- en handelszaken is met aansluitend tips voor een bezoekje bij de burens of een citytrip naar leuke bestemmingen. In het begin waren al deze reportages ook wekelijks te beluisteren op de FM 106,1 Radio Beach, elke vrijdagvoormiddag even na 10 u. De redactie bestond enkel uit vrijwilligers.

Het magazine werd gratis selectief verspreid naar een bestand van levensgenieters, gastronomen, reislustigen, managers, zonnekloppers en natuurliefhebbers. Daarbuiten was er gratis verdeling via VVV-kantoren aan de kust, Brugge, Gent, Veurne, Diksmuide, Noord-Frankrijk en Zeeuws-Vlaanderen en in een reeks geselecteerde winkels.

Vanaf 15-01-2007 was het Magazine Gastronomie & Toerisme ook in blokvorm (cfr. <https://www.bloggen.be/gastronomietoerisme/archief>) te lezen. In het eerste nummer werden toen drie artikels aangeboden:

- Met SN Brussels Airlines en Travelworld naar West-Afrika - zonovergoten vakantie in Gambia, aangeboden door de Oostendse touroperator Travelworld, toen onder leiding van algemeen directeur Thierry Rayée.

- Topgastronomie in Oostende Stad aan Zee met “L’arte della cucina Italiana” in restaurant Marina, sinds 1973 een vaste waarde in Oostende, Stad aan Zee (dat in maart 2019 verhuisde naar Oosteroever).
- Culinaire genot in Hostellerie Villa des Roses te Aywaille, een gezellig hotel-restaurant met een landelijke en traditionele uitstraling, waar men kan genieten van gerechten uit de streek. Om het hotel is er een prachtige rozentuin en een zonovergoten terras met uitzicht op de Amblève. Het begon in 1936 toen Irma Hausman de in 1895 gebouwde Villa des Roses verbouwde tot een zaak die onmiddellijk een begrip werd in de regio waarbij later Edgard Hausman opgenomen wordt in de Orde der 33 Meesterkoks van België (let op heden is er een wisseling van eigenaars geweest).



“De Boarebreker” een promotioneel initiatief

De Boarebreker, in juni 1995 opgestart werd door tien prominente horecalui, groeide uit tot blijvende waarde. Het was een initiatief van Peter Deseyn, toenmalig uitbater van brasserie



Martinick, die samen met 9 andere ondernemers [Stefan Vander Espt (De Boerderij – heden: Ramblas), Jan Vandamme (Falcon), Peter Deleu (Kingston), Stefaan Lauwereins (De Vlaschaard – nu: Vlass), Johan Sabbe (Chaplin), Franky Demulder (Duinenbad), Gino Lambert (Papillon), Hein Lannoo (Argos) en Dennis Alberdienst (Were-Di)] een blad het leven schonk dat het horeca-gebeuren in de gemeente Middelkerke zou promoten. Het blad omvatte van bij het begin vooral horecagebonden publiciteit. Culinaire journalist Georges Keters zorgde voor de teksten. Het eerste nummer telde 38 pagina's. Tien jaar later telde De Boarebreker zowat 100 pagina's. Vijftien edities lang was de Boarebreker in Middelkerke de leidraad bij uitstek voor zowel de toerist als de kustbewoner. Daar kwam na 16 jaar in 2009, een einde aan, mede de drukke bezigheden van het intussen uitgedunde bestuur.

Omdat velen dit meer dan spijtig vonden, deed de “Dienst Toerisme Middelkerke” nog een verwoede poging om het schip opnieuw varende te krijgen, helaas verdween “De Boarebreker” uit de vaart en was er geen editie meer in 2010 en 2011.

Tijdens zijn bezoeken van Georges Keters aan diverse Middelkerkse horecazaken, werd er regelmatig gesproken over welk promotioneel nut “De Boarebreker” had voor de sector. Van het een kwam het ander en na een diepgaand gesprek met de twee nog restende pioniers Stefan Vander Espt (Ramblas) en Stefaan Lauwereins (Vlass) deed de vzw De Boarebreker afstand van de naam, nam Georges de titel ‘De Boarebreker’ over en fuseerde het magazine met zijn ‘Gastronomie & Toerisme’ onder de koepel van de vzw Reizen en Smullen. De Boarebreker kwam alzo in nieuwe handen en werd herboren als **“De Boarebreker – Gastronomie & Toerisme”**.

In november 2011 kon Georges alzo uit de startblokken schieten. In zijn eentje bezocht hij ruim honderd handels- en horecazaken. Het kostte heel wat tijd, maar elk dag zagen hij “zijn” nieuwe “Boarebreker” groeien. Zo lag op zondag 22 juli 2012, na twee jaar uit het beeld te zijn geweest, het magazine “De Boarebreker” opnieuw op tafel! De trouwe lezers en adverteerders van “De Boarebreker” bleven alzo niet te lang op hun honger zitten!

Het opzet

Van bij het begin wil het magazine vooral een leidraad zijn voor zij die enerzijds hun vertrouwd restaurant willen opzoeken en anderzijds voor hen die een nieuwe culinaire belevenis willen invullen. “Of dit nu voor een snelle hap, een mooi glas, een gezellige lunch, een zakendiner, een tête à tête of zo maar een leuke tafelavond is, u vindt hier zeker uw gading”, aldus nog Georges.

Al vlug evolueerde het blad naar een magazine met meer dan 120 pagina’s, met informatie over gastronomie, toerisme met aanwijzingen voor een leuke vakantie, aangename handelszaken met o.m. lifestyle en interieur. Hierbij hebben de samenstellers helemaal niet de pretentie volledig te zijn. Het moet ook al kostendekkend zijn. “De Boarebreker wil vooral een leidraad zijn tot het ontdekken van een leuk adres, een fijne tafel, wat shoppen of uitkijken naar een verrassend reisje. Voor elk wat wils op elk vlak. “Laten we alvast stellen dat, zonder de medewerking van de handelaars, de horeca, de middenstand en diverse toeristische diensten, het nooit mogelijk zou geweest zijn een dergelijk magazine uit te werken”, geeft Georges Keters graag mee.



Een begrip aan zee

Het blad verschijnt intussen niet meer alleen als promotieblad voor en van de Middelkerkse middenstand, maar krijgt intussen ook het gezelschap van de buurgemeenten omdat de toerist van vandaag zich niet langer vastpint aan één bestemming, maar een brede kijk heeft over de gemeentegrenzen heen. Vandaar dan ook dat naast een flinke portie info over Middelkerke de burens uit Nieuwpoort, Bredene, Koksijde, Veurne, Oostende, De Panne en het hinterland met

Poperinge en het Heuvelland ruim aan bod komen. Aansluitend zijn er dan ook de reisreportages, veelal van bestemmingen die ook onze Kusttoeristen frequenteren.

Waar verkrijgbaar

De Boarebreker ligt in de participerende handelszaken en in de toeristische kantoren van de Kust, met focus op Middelkerke, Nieuwpoort, Oostende, Koksijde en Oostduinkerke. Zie ook: <http://www.bloggen.be/gastronomietoerisme/> waar men de internet-opvolging kan lezen van het blad “Gastronomie & Toerisme”.

Meer info over de uitgave treft men aan als men op het net zoekt via “de boarebreker magazine” Digitaal wordt deze maandelijks aangevuld en automatisch verstuurd naar het bestand van een ruim netwerk via <https://www.bloggen.be/boarebreker/>

Een zilveren jubileum

Op 23 mei 2022 ontving de Middelkerkse burgemeester Jean-Marie Dedecker het eerste exemplaar van de 25 ste editie van “De Boarebreker” uit de handen van culinair journalist Georges Keters. Het werd andermaal een mooie realisatie die 124 pagina’s telt op glossy papier. Eind juni lag die 25ste jaargang op tafel bij de voornaamste diensten van Toerisme en deelnemende horeca en is er gratis te bekomen.



Foto: <https://www.facebook.com/boarebreker/photos>

Burgemeester Jean-Marie Dedecker vatte het als volgt samen: “Opnieuw een leuk nummer. Ook dit jaar hebben we in Middelkerke heel wat te bieden. De Boarebreker is hierbij een unieke leidraad, zowel voor de inwoner, tweede verblijver als toerist. De vernieuwde Zeedijk en Koning Ridderdijk in Westende, ongestoord fietsen in het hinterland en genieten op een van de vele terrasjes in Middelkerke zijn dit aan de orde. Voeg daarbij heel wat aandacht aan een waslijst van activiteiten met daarbij de bouw van het nieuwe casino, het sportpark Krokodiel, Tastoe, Bier aan Zee en onder andere, uiteraard, de 25ste editie van het Champagneweekend, de onnavolgbare topper aan de kust.

Het zijn slechts enkele van de hoogvliegers, zonder daarbij het optreden van ’s lands beste zangtalenten te vergeten, evenement dat plaats vindt in de Proximus Pop-Up Arena. Het is allemaal te beleven in Middelkerke, waar het woord verveling nog moet worden uitgevonden”.

George Keters de culinaire promotor van de Kust

Ook Michel Landuyt (burgemeester in Middelkerke van 2001 tot 2012 en schepen van toerisme van 2013 tot 2018) schetste bij ontvangst op 21 juli 2012 de figuur van Georges Keters als een positief ingestelde journalist die Middelkerke en de Kust graag culinair in de kijker stelt, met: 'Zijn stijl is te plukken uit honderd andere: steeds correct, uitnodigend en met een link naar het toerisme en de gastronomie. Hij is voor ons hier dan ook de Culinaire Ambassadeur van de Kust. De nieuwe Boarebreker is effenaf schitterend en geeft een mooi beeld van Middelkerke en gebuur Nieuwpoort.'

Trendzetter in het culinair gebeuren, volgde hij van bij het begin jaren 1980 het verschijnsel van de streekgebonden gastronomie binnen het culinair gebeuren en het ontstaan van de ASG. Ook motiveerde hij in die zin influencers in de sector en gaf hij tips bij bezoeken aan de diverse hotelscholen in Oostende, Koksijde en De Panne.

Niet voor niets zette Olivier Willaert als Technisch Adviseur Hotelschool Ter Duinen – Koksijde diverse keren Georges Keters op een “pied de stalle”, o.m. op 23 mei 2013, toen hij op een feestgebeuren op de hotelschool meegaf: “Georges, je bent DE horecajournalist!”

Hierbij ook onze dank aan George Keters voor zijn inzet ten voordele van de gastronomie.

Tal van de vermelde uitgaven, worden eveneens bewaard in het ASG-Studie- en Documentatiecentrum. Helaas is de collectie van De Boarebreker & Gastronomie & Toerisme niet volledig. Eddy Mulkens (edviv@skynet.be) die verantwoordelijk is voor onze tijdschriftencollectie zal je graag inlichten.

Sluiten we af met de levensregel van Georges: “*Goede wijn drink je zeker niet alleen!*”!

(J.C.)

Een ASG-voetnoot over Frans Romeyns:



Toen eind 1978 Middelkerke een vakantieadres werd voor ondergetekende, en we, samen met BRT radiojournalist Jan Lambin (in 1977 was beider boek “Oude gebruiken en gerechten uit Limburg” verschenen) al aan het broeden waren op een organisatie voor de streekgebonden gastronomie ten voordele van de Horeca, kreeg hij ook de tip van medestander Jan om contact op te nemen met zijn oud BRT-collega Frans Romeyns (Overboelare 27 mei 1936 – 24 juli 1997) – hoger reeds vermeld. Deze was vanaf februari 1976 (tot 1 december 1984) public relations manager in het Mediacentrum te Oostende waar jaarlijks een belangrijke horecabeurs gehouden werd. Hij stond ons in de periode dat de ASG werd opgericht (1981) met raad en daad bij voor de uitstraling van de ASG-gedachte en werd hij lid van de ASG. Dit contact bleef erna met een jaarlijks vakantiebezoekje, ook toen hij op 16 januari 1988 persattaché werd van de gemeente Middelkerke tot hij in 1996 wegens ziekte op vervroegd pensioen ging.

Foto en bronnen: G. Keters en Gemeentearchief Middelkerke

(J.C.)

OOSTENDE PAKT UIT MET CULINAIRE STADSCURATOR



Foto: burg. Bart Tommelein, Kobe Desramaults en dir. Peter Craeymeersch. (Foto GK)

Eind 2020 bracht culinair journalist Georges Keters uit Middelkerke (eveneens ASG-adept ...) ons op de hoogte dat de Oostendse burgemeester Bart Tommelein en toerismedirecteur Peter Craeymeersch (echtgenote van kookboekenschrijfster Sandra Bekkari en al bijna 20 jaar de sterke man aan het hoofd van Toerisme Oostende, vzw Kursaal Oostende, Filmfestival Oostende, e.a.) topchef **Kobe Desramaults** aanstelden als culinaire stadscurator voor Oostende. Hiermee is de “Stad aan Zee” de onbetwistbare pionier op dat vlak!

“Ik doe dit soort samenwerking eigenlijk niet, maar Oostende is een geval apart. Het verhaal sluit nauw aan bij wat ik graag vertel, bij wat mijn DNA is. Ik ga niet mee in de potten kijken van de chefs maar ga op zoek naar de pareltjes en wil die extra in de kijker stellen, want Oostende zit bol van de heerlijkheden” stelde de kersverse culinaire stadscurator. Hierbij bepaalde hij dat het geenszins zijn bedoeling is om “op zoek te gaan” naar culinaire sterren. “Helemaal niet, maar wat we samen beogen is, de Oostendse culinaire parels extra kleur geven door ondermeer diverse gastronomische evenementen te organiseren met talent uit binnen en buiten de stad. Een wedstrijd Oostendse “garnalenkroketten maken” mocht daarbij niet ontbreken tot een authentiek James Ensorbanket organiseren. Ook een gastronomisch event op het Fort Napoleon in het voorjaar was eveneens een voorgesteld project...

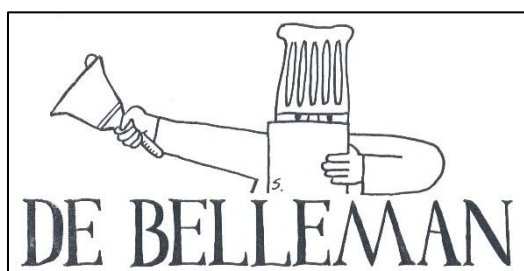
West-Vlaming Kobe Desramaults (° Poperinge 7 september 1980), verwierf naam en faam als chef van zijn restaurant “In De Wulf” in Dranouter. Hij leerde het vak bij Sergio Herman in Oud Sluis. Daarna nam hij In De Wulf over, het restaurant van zijn ouders in Dranouter, en transformeerde het tot een sterrenzaak in 2005, amper 25 lentes jong. Twaalf jaar later, in 2016, werd In De Wulf verkocht en trok hij naar Gent. Hij lanceerde er met “Chambre Séparée” een compleet nieuw concept in de oude Belgacom-toren in Gent, waar hij elke avond met een klein team een exclusieve culinaire belevenis creëerde: zestien couverts, twintig gangen, 240 euro

per persoon, maximaal twee mensen per reservatie... Met "De Superette" volgde te Gent een tweede project, een authentiek bakkerij waar je naast brood ook houtgestookte ovenpizza's kon bekomen. Eind 2020 stopte hij met "Chambre Séparée" om in zee te gaan als Oostendse culinaire stadscurator.

Deze intense samenwerking liep vooreerst over een periode van een jaar, zeg maar tot begin 2022. Hierover was Burgemeester Bart Tommelein uiterst tevreden over deze samenwerking en het aantal projecten dat Kobe als culinair curator met diverse Oostendse chefs op de rails zette. Hierbij denken we ook aan de garnaalkroketten te vergezellen van een nieuw exclusief biertje, Krevet, speciaal hiervoor door hem op smaak gebracht!

Helaas voor Oostende ruilde Kobe Desramaults België voor Sicilië. Hij trok begin 2022 richting Finale di Pollina, een klein kustdorpje op een uurtje rijden van de hoofdstad Palermo, waar hij in juni een restaurant opende samen met Franco Virga en Stefania Milano, twee Siciliaanse horecaondernemers die met hun eigen restaurantgroep erg actief zijn in Palermo. Het nieuwe restaurant heet "Stazione Vucciria", waarbij de naam verwijst naar een foodmarket in het oude centrum van de Siciliaanse hoofdstad Palermo. Hier kookt hij, met zicht op het schitterende strand, op houtvuur met de beste Siciliaanse producten.

(Keters Georges)



EEN STREEKGEBONDEN MOP

Een boer rijdt op zijn tractor al slingerend door een Kempens dorpje.
Hij zit in zijn cabine en zo te zien vermaakt hij zich prima.

Achter hem rijdende agenten vinden het welletjes en besluiten om de man aan te houden.

Luid zingend opent de boer zijn cabine en roept: "Wat een techniek hé, in Brussel draaien ze muziek en ik kan het hier helemaal horen!"

"Ja, ongelofelijk," zegt de politieman "en in Hasselt maken ze jenever en ik kan het hier ruiken!"

(blog.seniorennet.be)

MAAK KENNIS MET DE HEERLIJKE, ARTISANALE LEPIPZ-HOOGSTAMPRODUCTEN UIT SINT-TRUIDEN.



Red de hoogstam

Jeremie Wolfs uit Gingelom, Maxim Heeren uit Heers en Remco Schoofs uit Brustem vinden dat de laatste jaren door het verdwijnen van veel oude appelhoogstamboomgaarden een stuk van ons erfgoed aan 't verdwijnen is. Zowel voor het landschap als de biodiversiteit is dit een spijtig gegeven. Tevens vormen de oude appellassen die ze voortbrengen de bron van onze nieuwe appellassen en de noodzakelijke grondstof van hun toekomstig product.



Een hoogstamgaard - Foto: www.lepipz.be/lepipz-vzw

Om hun bezorgdheid gestalte te geven hebben ze eind 2020 samen Lepipz vzw opgericht. De oprichtingsakte vzw werd gepubliceerd in het Belgisch Staatsblad van 01 februari 2021 en is gevestigd op de Tongersesteenweg 303 te Sint-Truiden en heeft als doel de Haspengouwse hoogstamboomgaarden in ere te herstellen en te promoten. Wie zoekt achter de betekenis van Lepipz is er wel aan voor de moeite. “Het heeft geen betekenis. Het was gewoon een ingeving op het moment en het leek ons een leuke nieuwe naam”, aldus Remco Schoofs!



Een eerste vooropgesteld doel is een 500 hoogstambomen aanplanten in regio Haspengouw met daarbij "Bestaande hoogstamboomgaarden onderhouden en in ere herstellen."

Via een meter- peterproject hebben ze eind 2020 - begin 2021 een revival van een boomgaard kunnen waarmaken in Wilderen in samenwerking met Regionaal Landschap Haspengouw en Voeren vzw. Deze gaard telt 72 appel hoogstambomen. Dit mede dank aan de familie Belet om de hoogstam niet verloren te laten gaan in Haspengouw!

Hun eerste, en zeker niet de laatste, "Lepipz-hoogstamboomgaard" werd alvast begin 2021 aangeplant in de Beekkantstraat te Brustem.

Tijdens de aanplanting van deze eerste boomgaard vernamen Jeremie, Maxim & Remco het plotse afscheid van hun vriend en voormalig STVV-voetballer Kristof Delorge die op amper 35-jarige leeftijd overleed (Sint-Truiden 26 februari 1986 – aldaar 15 maart 2021). Kristof Delorge speelde bij de jeugd van STVV en haalde ook het A-team. Het seizoen 2005-2006 was dat, onder coach Herman Vermeulen. Maar een goedaardige hersentumor kwam snel roet in het eten gooien en stond topvoetbal op het hoogste niveau in de weg. In de zomer van 2006 trok Kristof naar Geel. Een jaar later werd hij geopereerd. Op Stayen hing er toen een spandoek om de alom geliefde speler te steunen. Wat volgde was nog een avontuur bij Dessel Sport. Maar in september 2008 hing de toen nog maar 22-jarige Delorge de schoenen aan de haak. Het hield hem niet weg van Stayen. Hij was en bleef immers een trouw supporter van zijn favoriete team en van zijn broer Peter, destijds kapitein van het team en erna teammanager. Tot kort voor zijn overlijden trainde Kristof trouwens nog de U12 van Jong STVV.

Deze eerste aanplant droegen ze nu op aan Kristof Delorge, met als boodschap: *"Tijdens de aanplanting van onze eerste boomgaard vernamen we jouw plotse afscheid. Je gouden hart en vriendschap zijn onvergetelijk, de leegte die je nalaat is dan ook enorm. Graag dragen we dit stukje natuur aan jou op ter nagedachtenis en bezinning. ❤ Voor altijd..."*



Met de aanduiding "gaard Kristof Delorge" (Foto: www.lepipz.be)

Ze hebben ook reeds contacten gelegd met de stad Sint-Truiden, die hun plan steunen om tal van hoogstamboomgaarden nieuw leven in te blazen en dit onder het motto van: *"Ga gerust een kijkje nemen en laat je onderdompelen in "die goeie ouwe tijd" waardoor onze fruitstreek groot geworden is."*

Doelgericht aan de slag



Van bij de aanvang kozen onze initiatiefnemers voor een methode om hun doel te bereiken via commerciële initiatieven. Het is dus niet alleen het onderhouden van de plantages en hoogstamboomgaarden, maar ook het zorgen dat het fruit op de afzetmarkt komt, de producenten een (h)eerlijke prijs te bezorgen, de mensen bij te leren over onze fruitstreek, de lokale producten uit de landstreek te promoten, de natuur te respecteren op een ecologisch verantwoorde manier en.... Met de verkregen baten nieuwe hoogstamboomgaarden aan te planten...

Kortom, de appels van de hoogstam gebruiken voor het maken van Haspengouwse streekproducten en dit dan ook op een traditionele manier. Met hun

vereniging wenst het team Lepipz de hoogstam terug tot leven te brengen in Haspengouw en producten op de markt te brengen als artisanale Lepipz-hoogstamproducten die iedereen kunnen bekoren...

Als eerste in hun gamma stelden deze drie jonge Truiense initiatiefnemers begin 2021 met trots hun **Lepipz Natuur** voor, een appelsap op basis van de lekkerste hoogstamappelvariëteiten die het “team Lepipz” plukte in september 2020. Hierbij zijn ze op zoek gegaan naar de juiste combinatie zoet/zuur en waar de mix van de hoogstamappels ervoor zorgt dat het niet maar een “gewone” appelsapje is, maar een “culinaire appelsap” dat men ‘s morgens bij het ontbijt, als “tussendoortje” of zelfs als non-alcoholische aperitief kan drinken. Daarnaast is dit artisanal culinair appelsap met iets meer pit, bruikbaar als onderdeel voor een cocktail!



Lepipz Natuur – likeur - crémabel

“Waarom zoveel flessen schuimwijn importeren uit Spanje, Frankrijk... terwijl wij met onze Limburgse appel ook een prachtige bubbel kunnen maken”, was de vraag waarop de drie het antwoord vonden en maakten. Na lang experimenteren en het volgen van scholing, hebben deze mannen een mousserende wijn gemaakt op basis van Haspengouwse hoogstamappelen. Ze hebben de **Lepipz crémabel**, van A tot Z zelfgemaakt en dit onder het motto: “maak lokaal” is nog beter dan “koop lokaal”.

Jeremie, Maxim en Remco zijn fier op hun resultaat en presenteerden op donderdag 11 november 2021 hun mousserende wijn uit in het Fonteinhof te Borgloon op hun eerste event: “Lepipz Tasting”. De gezellige Lepipz-bar was doorlopend open van 14u-23u waar men de Lepipz-producten kon proeven en kopen, ... met livemuziek en een DJ vanaf 18u. Daarnaast kon men zich ook inschrijven voor de Lepipz Tasting Tour, een begeleide wandeling van 40 minuten met hapjes en drankjes.

De reacties op de mousserende hoogstamappelwijn waren van die aard dat men besloot om de volgende jaren de schuimwijn “Lepipz” uit te bouwen tot een gekend product in Limburg.

Naast deze schuimwijn, bestaat er ook nog een **Lepipz likeur**.

Het Team Lepipz zit dus duidelijk niet stil. Hierbij denken we aan de talrijke verdeelpunten, tot zelfs een pop-up kerstshop 2021 te Sint-Truiden. Graag vertellen zij jullie waar team Lepipz mee bezig is en laten zij jullie proeven van hun Lepipz-producten.

Waar het kan zijn ze present. Zo waren ze dankzij Vergro NV uit Meulebeke (één van de grootste exportbedrijven van verse groenten en fruit van België), aanwezig op de Fructura vakbeurs voor de fruitteeltsector in de Trixxo Arena in Hasselt (BE) die van 18 tot 20 mei 2022 plaatsvond. Deze “Fructura EXPO–vakbeurs” voor de fruitteelt is een jong, dynamisch en vernieuwend evenement waar iedereen die professioneel met de fruitteelt betrokken is zijn gading vindt.

De Lepipz producten kopen?

Kijk dan vooral naar hun website www.lepipz.be Hier treft men ook info aan over de evenementen waar men aanwezig is.

LACROIX Jos – ingestuurd door GRAF Daniel (www.truiensnieuws.be)

NIEUWE GIN VOOR TUINUITBREIDING ARBORETUM KALMTHOUT VALT IN DE PRIJZEN - LONDON SPIRITS COMPETITION REIKT ZILVEREN MEDAILLE UIT AAN “ARBORETUM GIN”

Arboretum Kalmthout lanceert een gelimiteerde Arboretum Gin waarvan de opbrengst integraal naar de 1 hectare tuinuitbreiding gaat. Deze botanische gin werd gestookt met ingrediënten die uit de eigen plantencollectie geplukt zijn. Nog voor de lancering viel de nieuwe Arboretum Gin al in de prijzen en won eind maart een zilveren medaille op de internationale London Spirits Competition 2022.



Gin voor 1 hectare tuinuitbreiding

Provinciaal groendomein Arboretum Kalmthout greep in het najaar van 2020 de unieke kans om een naburige en waardevolle privétuin te vrijwaren van verkaveling en zo het arboretum met een hectare uit te breiden. Er werd een campagne opgestart om meters en peters van die nieuwe vierkante meters te zoeken, want zij helpen het arboretum groeien. Die fondsenwerving kreeg in 2021 een extra boost door de lancering van een eigen Arboretum Gin met ingrediënten uit de arboretumtuin.

De nieuwe Arboretum Gin met Hamamelis is een intens kruidige gin op basis van acht botanische extracten, gestookt door Sterkstokers uit Sint-Lenaarts, nabij Brecht in het noorden van de provincie Antwerpen. Het uitgesproken florale karakter van de gin is te danken aan de bloemen van de toverhazelaar of Hamamelis, één van de plantencollecties waarvoor Arboretum Kalmthout wereldwijd bekend staat. Thomas Cuyvers van Sterkstokers over het smaakpalet van Arboretum Gin: "Het fruitige komt uit de jeneverbes en de rabarber, in de intense afdronk proef je Hamamelis, en koriander en laurier brengen het geheel in balans."



Een fles Arboretum Gin (500 ml) kost € 39,50 en is te koop in de cadeau- & boekenshop en in dewebshop van Arboretum Kalmthout.

Zilveren medaille in London Spirits Competition

Arboretum Gin met Hamamelis valt niet alleen in de smaak bij de bezoekers van Arboretum Kalmthout, hij mag nu ook een zilveren medaille dragen, uitgereikt op de 5e editie van de London Spirits Competition 2022.



Thomas Cuyvers van Sterkstokers legt uit wat de zilveren medaille betekent: "De London Spirits Competition is één van de belangrijkste uit de drankensector. Die internationale wedstrijd vergelijkt elk jaar spirits, of sterke dranken, van over de hele wereld met elkaar. In de jury zetelen professionele bartenders, auteurs en experts. Drie criteria zijn essentieel in hun beoordeling: de kwaliteit van de drank zelf waarin zaken als smaak, nasmaak, body en aroma meespelen; de prijs-kwaliteitverhouding; en de verpakking. Wedstrijden als deze, en de bijhorende medailles, zijn een goede leidraad voor de consument in het grote aanbod van drank waarin hij kan kiezen." Dit jaar waren er bijzonder veel inzendingen", verklaart de London Spirits Competition organisatie: "2.500 dranken uit meer dan 80 landen zonden in voor deze medailles."

De Sterkstokers

Het rijke verhaal van ambachtelijke destilleerderij Sterkstokers gaat ver terug in de geschiedenis. Het stoken zit Master Distiller en zaakvoerder Thomas Cuyvers in de genen. Gedreven door het experiment, kwam op zijn initiatief de Arboretum Gin tot stand.

Lokaal botanisch experiment

Cuyvers van Sterkstokers is enthousiast over de samenwerking: "Het is heel fijn en creatief om met Arboretum Kalmthout samen te werken. We zijn zelf steeds op zoek naar nieuwe ingrediënten, liefst lokaal. Experimenteren zit in ons DNA. Niet elke geurige plant of aromatisch kruid is geschikt om te verwerken in een gin. Toen de vraag kwam van Arboretum Kalmthout om te brouwen met de geurige bloemen van de toverhazelaar waren we natuurlijk getriggerd. Ik kende de schoonheid van de plant, maar over zijn smaak in een gin had ik geen enkele verwachting. We krijgen niet vaak de kans om te werken met zo'n belangrijke plantencollectie, rechtstreeks uit een botanische tuin. Het werd een bijzondere en inspirerende samenwerking met een resultaat waar we van in het begin erg fier op zijn. De zilveren medaille van de "London Spirits Competition" is een fijne erkenning voor de kwaliteit die we beogen. Fijn dat we met hetzelfde recept nu opnieuw een Arboretum Gin met toverhazelaar konden maken."





Enkel bloemen van geelbloeiende cultivars van Hamamelis werden in januari 2022 geplukt voor de nieuwe Arboretum Gin met Hamamelis. Voor die gin gebruikte Sterkstokers hetzelfde recept als de eerste, reeds lang uitverkochte Arboretum Gin met Hamamelis uit 2021.

Een toverhazelaar of Hamamelis is een houtachtige struik of een kleine boom. In Arboretum Kalmthout groeien bijna tweehonderd verschillende toverhazelaars, zowel botanische soorten als gekweekte cultuurvariëteiten. Hamamelis is een exotische plant en komt in onze streken niet van nature voor. Ontdekkingsreizigers en botanici brachten hem in de 19de eeuw uit Amerika en Azië mee naar Europa, waar hij in kwekerijen en plantentuinen terecht kwam. Van daaruit vonden de toverhazelaars de weg naar onze tuinen als decoratieve, winterbloeiende sierstruiken. Arboretum Kalmthout heeft één van de grootste collecties ter wereld en beheert als International Cultivar Registration Authority de databank waar elke nieuwe cultivar zijn naam officieel laat optekenen.

Jelena De Belder, grondlegster van Arboretum Kalmthout, was medeverantwoordelijk voor de gigantische collectie én voor de selectie en de kweek van unieke toverhazelaars. In haar boek ‘Winterbloeiërs’ omschreef ze de geur van Hamamelis als: “delicaat, fris, koel en ijl. Met geen enkele andere geur te vergelijken. Vrienden die op een stralende winterdag met ons in de tuin wandelen zeggen dat ze ‘gehamameliseerd’ terug naar huis gaan. Op zo’n moment voel ik me ten eerste gevleid en gelukkig.”

Geurige emmer

Het zijn de bloempjes van de gele toverhazelaars, Hamamelis, uit de tuin van Arboretum Kalmthout die de Arboretum Gin zo uniek parfumeren. Bloeiende toverhazelaars zijn van half

december tot eind februari in de arboretumtuin te vinden. Om in gin gebruikt te kunnen worden, moesten de vers geplukte bloemen zo snel mogelijk naar het atelier van Sterkstokers om te kunnen verwerken in een botanische gin. Vervolgens is het zaak om andere botanicals toe te voegen die het smaakpalet verrijken. In het geval van Arboretum Gin zit er ook jeneverbes, iriswortel, sleedoornbes, laurierblad, eikel, korianderzaad en rabarberstengel in de drank. “Een combinatie van 8 kruiden, bessen, bloemen, planten én bomen is het arboretum helemaal waardig”, vindt conservator-directeur Abraham Rammeloo: “De smaak is tegelijk zoet en pittig.”

Limited edition voor het goede doel

De eerste Arboretum Gin met Hamamelis, uitgebracht in een limited edition in het voorjaar van 2021, was meteen een succes: op minder dan twee maand gingen alle 1.000 handgenummerde flessen de deur uit. Hetzelfde recept, maar met bloemen uit 2022, is nu opnieuw gebruikt voor deze nieuwe gelimiteerde Arboretum Gin met Hamamelis.

Ook van Hamamelis x intermedia 'Harry', die groeit op de 1 hectare tuinuitbreiding van Arboretum Kalmthout, werden bloemen geplukt om in Arboretum Gin te verwerken. De opening van dit nieuwe stuk arboretumtuin wordt in de loop van 2023 verwacht.

De opbrengst uit de verkoop van de Arboretum Gin gaat rechtstreeks naar de uitbreiding van het arboretum. Daar krijgen de toekomstige bomen- en plantensoorten, en in het bijzonder de wereldberoemde Hamamelis-collectie, alle ruimte die ze nodig hebben om te groeien en te bloeien.

Gin uit een erfgoedcollectie

PRAKTISCHE INFO

Contact- & bezoekadres:

Arboretum Kalmthout, Heuvel 8, 2920 Kalmthout, België

T +32 (0)3 666 67 41

Arboretum Kalmthout is elke dag open van 10 tot 17 uur.

Toegangsprijzen :

€ 7 volwassenen | € 6 senioren | € 5 studenten | gratis op vertoon van een geldige jaarkaart of museumpas en voor kinderen <12 jaar | tickets online of aan de kassa

Plantencentrum, cadeau- & boekenshop en cafetaria:

Het plantencentrum, de cadeau- & boekenshop en de cafetaria zijn elke dag vrij toegankelijk van 10 tot 17 uur, ook op zon- en feestdagen.

Website:

www.arboretumkalmthout.be

www.hetarboretumgroeit.be

www.sterkstokers.be

Bereikbaarheid:

Het NMBS station van Kalmthout ligt op 200 m van de ingang van Arboretum Kalmthout.

De Fietsostrade F14 Essen-Antwerpen ligt naast het domein. Eigen parking + extra parking aan NMBS station Kalmthout. Meer informatie over bereikbaarheid op de website.

Contact:

Ir. Abraham Rammeloo BNT conservator-directeur Arboretum Kalmthout

T +32 (0)498 16 47 04, E abraham.rammeloo@arboretumkalmthout.be

Eva D'haenens, T +32 (0)3 666 67 41, E eva.dhaenens@arboretumkalmthout.be

Leen Creve (na 9 mei 2022), T +32 (0)3 666 67 41, Eleen.creve@arboretumkalmthout.be

Arboretum Kalmthout (persnota)

ROCK WERCHTER ZET LOKALE PENSEN EN STREEKBIEREN OP HET MENU!

"Het moeten niet altijd friet met stoofvlees of een stuk pizza zijn", dachten ze bij Rock Werchter en dus zette het festival dit jaar ook een heleboel lokale gerechten op het menu. Zo kon je voor anderhalf bonnetje (5,25 euro) een witte pens van beenhouwerij Vangramberen uit Boutersem (ook ASG-lid) eten terwijl je naar Måneskin of Red Hot Chili Peppers luistert.



Foto: StraffeStreek – Vlaams Brabant

Nieuwkomer op de wei van Werchter dit jaar was de "Smaakfabriek": een samenwerking van de VLAM, Lekker van bij Ons, Straffe Streek en Recht van bij de boer. Daar konden festivalgangers met kleine of grote honger terecht voor "lokale en seizoensgebonden producten". Televisiekok Loïc Van Impe - zelf een Vlaams-Brabants streekproduct uit Tervuren - ontwierp met die ingrediënten voor elke festivaldag een nieuw gerecht. Denk maar aan gyros met gemarineerd Belgisch varkensvlees, aardappelblokjes, een slaatje en looksaus op basis van yoghurt of witte asperges en krokante zomergroenten.



Foto's: facebook "beenhouwerijVangramberen"



Vlak naast de "Smaakfabriek" kregen ook lokale handelaars de kans om hun producten aan de man te brengen. In samenwerking met Straffe Streek (vzw Streekproducten Vlaams-Brabant) werd een aanbod aan hapjes uitgewerkt en werden de ingrediënten, bestaande uit lokale producten, gekozen. Zo kon je er genieten van streekkazen van Melkerhei uit Linter in combinatie met Mosterd De Ster uit Lubbeek, kon je er een "Straffe Streek Hot Dog Deluxe" eten met pensen van Beenhouwerij Vangramberen uit Boutersem met een topping van konfijt van Wildiers uit Haacht, smulde je van een "Rock Werchter Wafel" met Wafeltjes van ons Bomma uit Tielt-Winge, aardbeien van Prinsheerlijke Aardbeien uit Kapelle-op-den-Bos en ijs van Hoeve de Peinwinning uit Bekkevoort, verorberde je een broodje met rosbeef van Fines uit Glabbeek, een schelletje streekkaas van de Beverse Kaasmakerij uit Bever en koolzaaddressing van Hof ter Vrijlegem uit Asse of leste je de dorst met streekbieren van Hof ten Dormaai uit Haacht.

"Het is allemaal nieuw voor ons, dus we hebben nog geen idee hoe het allemaal zal verlopen. Voor de start hebben we in ieder geval 900 pensen klaargemaakt", lacht Katrien Vangramberen op Radio2 tijdens de uitzending van vrijdag 1 juli. Haar smartphone trilt om de haverklap door foto's die klanten doorsturen terwijl ze met een pens in de hand poseren. "Festivalgangers zijn duidelijk op zoek naar lokale maaltijden. We zijn het hele weekend stand-by om meteen extra pensen te kunnen leveren. Ze mogen mij 24 uur op 24 bellen", aldus nog de enthousiaste slager. Rock Werchter evolueert aldus naar een totaalbeleving! Smakelijk!

Bronnen: Straffe Streek – Vlaams Brabant / [VRT](#) / Beenhouwerij Vangramberen / JoostVH Photography

(Jan Aerts)



TAALVOUTJES:



(ingezonden door Ludo Gelders)



Asselbergs Paul: “De Verliefde Asperge kreeg een StAAArtje”

Paul Asselbergs (1945) is een geboren en getogen inwoner van Bergen op Zoom. Hij is een echte ‘taalkunstenaar’. Zijn woordspelingen zijn z’n handelsmerk. Hij houdt, meestal op verzoek, soms komische toespraken bij diverse gelegenheden, vooral in Bergen op Zoom. Hij leest ook regelmatig voor uit eigen werk. Paul is o.m. ook columnist voor het Stadsmag in Bergen op Zoom. In diverse Jachtbladen verschijnen regelmatig pennenvruchten van hem, omdat jagen zijn grote hobby is.

Hij geeft boekjes uit in eigen beheer, doch deze zijn niet meer voorradig. Zijn meest bekende gedicht heet: de Verliefde Asperge.



Eind november 2021 verscheen nog “De Verliefde Asperge kreeg een StAAArtje” (de 3 A’s verwijzen naar de 3 streekproducten van Bergen op Zoom: asperges aardbeien en ansjovis). Het boekje werd een ode aan deze drie Bergse A’s met o.m. de bekendste gedichten van Paul, de opsomming van zijn publicaties, tal van feiten en wetenswaardigheden (van Dana Winner tot zijn gedicht ‘De Verliefde Ansjovis’ op de gevel van een hoekhuis in de nieuwbouwwijk Soete Veste), maar ook zijn waardering voor andere streekproducten als de Thoolse aardappel, de cacaoboon (het was in Brugge op de markt...), e.a.

De cover is gemaakt door Eric Elich.

Het boekje is te koop voor 12,50 euro bij de Primera winkels in Bergen op Zoom.

Bij deze werd op een zijgevel in de wijk Soete Veste het gedicht onthuld 'De Verliefde Ansjovis' in het bijzijn

van de 86-jarige ansjovisvisser Cor van Dort. De muurschildering is gemaakt door Kees Warmoeskerke.

Een toemaatje van de dichter:

AAN HET WOORD: DE VROUW VAN DE VINOLOOG

Paul Asselbergs

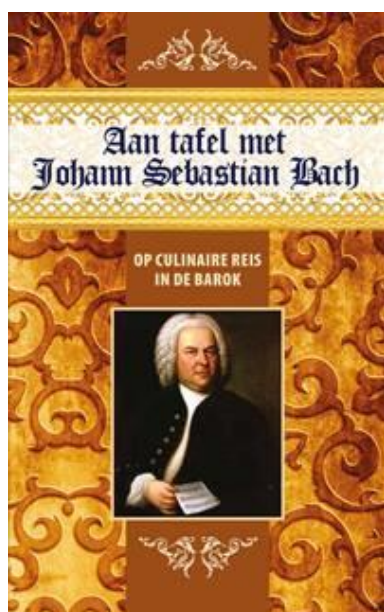
*Wat heb je me verwaarloosd, Jan. Vond je 't huwelijk niet fijn?
Jij was voor mij geen leuke man, jij dacht alleen aan wijn.
Ik was jou kennelijk tot last, 'k mocht amper nog iets zeggen.
Jij stond te kwijlen bij jouw kast, als jij je wijn zag leggen.*

*Ik kocht een keer een leuke jurk, want je probeert toch wat!
Maar jouw interesse was de kurk en wat daar onder zat.
Met biefstuk bakken deed ik mijn best, maar jij was nooit tevree.
De sfeer werd weer door jou verpest. Jij wou hem alleen rosé.*

*En gingen we naar bed, dan was jij suf, je barstte dan van de slaap.
Ik dacht nog wel eens aan “soixante neuf”, maar jij aan Soixante neuf du Pape.
Ik ben blij, dat de liefde over is. Misschien maakte ik óók wel fouten.
Geloof maar niet dat ik je mis, want je blijft 'n eiken houten.*

(J.C.)

Bach Govert-Jan & Groeneveld Karen: “Aan tafel met Johann Sebastian Bach”, uitg. Het Zwarte Schaap, Lochem, 2022, 95p., 14,95€, ISBN: 978-94-9282-118 8



Govert Jan Bach is gespecialiseerd in het leven en de werken van de componist Johann Sebastian Bach & auteur van De Grote Bach Atlas. Karen Groeneveld is kookboekenmaker en specialiseert zich in kookboeken met een regionaal karakter, dan wel met een historische invalshoek. Zij heeft diverse culinairhistorische publicaties op haar naam. Karen Govert Jan kreeg haar kookboek over de tijd van Charles Dickens onder ogen en realiseerde zich dat de keuken uit Bachs tijd de moeite waard zou zijn als onderwerp voor een historisch kookboek. Karen ging met dit idee aan de gang en heeft veel research naar oude recepten gedaan en werk verzet. Samen met Govert Jan Bach heeft ze de keuken uit Johann Sebastians tijd in context

gezet met wat wij nu weten over zijn leven.

Heel veel is er niet bekend over het privéleven van de grote componist Johannes Sebastian Bach, maar alvast wel dat hij graag en goed at. Hij had een stevige voorkeur voor gerechten uit zijn geboorteregio Thüringen, maar ook gerechten uit andere streken of een glas Rijnwijn ging vlot naar binnen. Mede door zijn succes was hij een graag geziene gast bij vooraanstaande families, maar tijdens zijn jonge jaren versmaadde hij evenmin een stevige studentenhap.

De gerechten (en recepten) uit deze smakelijke uitgave weerspiegelen zowat zijn levensloop: de lokale keuken van Thüringen, het studentenvoedsel en de wat betere keuken van de gegoede burgerij bij wie hij vaak uitgenodigd werd.

Snoek met ansjovisboter, een kwart geroosterd schaap, warme salade van asperges, beignets en gesuikerde citroenschil, dit waren enkele van de gerechten die Johann Sebastian kreeg voorgezet tijdens een feestelijk diner in 1716.

Dat was weleens anders geweest, want in zijn jeugd- en leerjaren was het voor Bach nog armoe troef en moest hij het af en toe doen met een maaltje viskoppen. Eenmaal in Leipzig, als cantor, had hij meer te besteden. Bach hield van lekker en veel eten en drinken. Ter ere van zijn tweede huwelijk besteedde hij een jaarsalaris aan Rijnwijn. Mogelijk heeft die onmatigheid zelfs zijn voortijdig einde veroorzaakt. Reden genoeg om de componist te eren met een kookboek!

Je ontdekt in het boek zowel Vlierbessensoep met sneeuw, Lebkuchen, Gekruide gehaktballen, boerenknoedels als “snoek met saus van sardientjes” en “zwammen met sinaasappel en citroen”. Eveneens in deze interessante uitgave: enkele feestmenu's, bijvoorbeeld naar aanleiding van een orgelkeuring.

Speciaal voor de Bachweek mocht “NPO Radio 4” op 19 mei 2021 alvast een voorpublicatie geven van één van de recepten uit het boek: **Leipziger gevulde koolrabi**. Het is geïnspireerd op een recept uit het Leipziger Kochbuch van Susanna Eger (1706), toen zijn maaltijden tijdens zijn jeugd jaren nog eenvoudig waren, met ingrediënten die direct uit de omgeving kwamen.

De eenvoudige lentegroente koolrabi kon op zijn tafel vergezeld gaan van vlees en smaakmakende specerijen zoals foelie en nootmuskaat, die in de achttiende eeuw heel populair waren.

Ingrediënten (voor 6 personen):

6 koolrabi's

1 el boter

1 grote ui, gepeld en fijngesnipperd

1/2 tl fijne mosterd

een snufje specerijen (foelie, nootmuskaat)

2 sneetjes oud wit brood, verkruimeld

200 g schouderham, in kleine blokjes

75 g gruyère, geraspt

3 el crème fraîche

2 lente-uitjes in ringetjes

zout en peper

Bereiding:

Snijd de onderkant van de koolrabi zo af dat ze rechtop blijft staan. Schil de koolrabi's, snijd de bovenkant eraf en hol ze dan uit (een meloenbolletjeslepeltje is handig), zorg dat de wand die je overhoudt ongeveer 0,5 tot 0,7 centimeter dik blijft. Snijd het vruchtvlees dat je uit de koolrabi hebt gehaald klein. Kook de uitgeholde koolrabi's ongeveer 15 minuten in een grote

pan met kokend water. Haal ze daarna voorzichtig uit de pan en laat ze ondersteboven uitlekken op keukenpapier.

Laat in een koekenpan de boter smelten en bak er de hamblokjes in tot ze verkleuren, schep ze dan uit de pan, bewaar op een bord. Bak in het achtergebleven vet vervolgens de ui lichtbruin en zacht. Voeg het fijngesneden koolrabivruichtvlees toe en bak dit zachtjes een paar minuten mee tot ze zacht is. Voeg dan mosterd, specerijen en broodkruim toe en voeg de gebakken blokjes ham weer toe. Haal van het vuur en laat iets afkoelen. Voeg aan het ham-mengsel dan vervolgens de kaas, crème fraîche en lenteuitjes-ringen toe en breng op smaak met zout en peper.

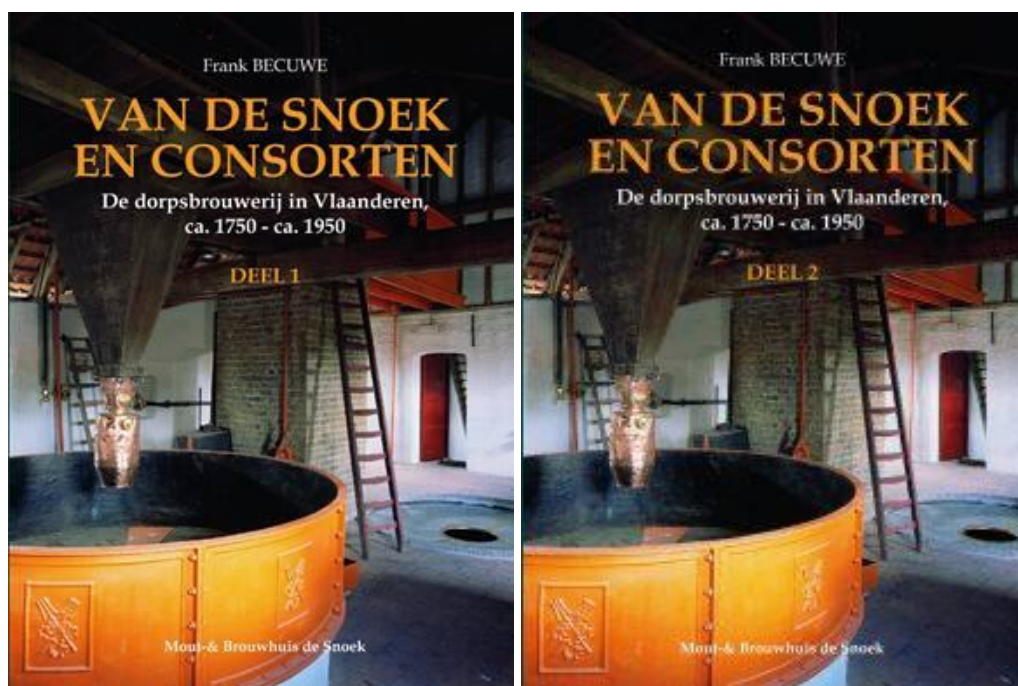
Vul de koolrabi's zo goed mogelijk met het mengsel en zet ze in een licht ingevette ovenschaal, je houdt altijd wat mengsel over en leg dat tussen de koolrabi's in de ovenschaal. verwarm de oven voor op 175 °C en bak de gevulde koolrabi's ongeveer 30 minuten. Zet op elk bord een gevulde koolrabi en schep er nog wat van het hammengsel naast. Serveer bijvoorbeeld met wat gebakken aardappeltjes.

De grote componist liet het zich allemaal smaken.

(J.C.)

Becuwe Frank: “Van De Snoek en consorten - De dorpsbrouwerij in Vlaanderen ca. 1750 – ca. 1950”, uitg. Westhoek Monumenten v.z.w. p.a. Mout- & Brouwhuis de Snoek, Alveringem, 2021, tweedelige publicatie 175 p. (deel 1:1750 – einde WOI) en 180 p. (deel 2:1918-1950), 34.- €,

Te bestellen via www.desnoek.be



Frank Becuwe is sinds 1985 de grote promotor van het Mout- en Brouwerijhuis De Snoek in Alveringem. Momenteel is hij als onderzoeker industrieel erfgoed verbonden aan het agentschap Onroerend Erfgoed. Daarnaast leidt hij het erfgoedprojectbureau M in O | Erfgoedbehoud en - ontwikkeling.

Frank Becuwe is historicus van opleiding en al decennia actief als erfgoedonderzoeker en -ontwikkelaar. Zo ligt hij onder meer aan de basis van de cultuur-toeristische revalorisatie van

het Mout- & Brouwhuis de Snoek in Alveringem (woonkern in de Westhoek van de Belgische provincie West-Vlaanderen), gelegen in een rustige plattelandsomgeving, tussen Veurne en Poperinge. en – samen met architect Rudy Vereecke – van de oprichting van het erfgoedbureau Monument in Ontwikkeling | M in O. Jarenlang was hij daarnaast beleidsadviseur erfgoedzorg van de Vlaamse ministers Johan Sauwens en Paul Van Grembergen, bevoegd voor het onroerend erfgoed.

Als voorzitter van de vzw Westhoek-Monumenten ontving Frank Becuwe het " ASG Jan Lambin – toerisme-eremerk 1998:

De Academie voor de Streekgebonden Gastronomie stelde in 1991 dit jaarlijks eremerk (oorkonde/diploma) in, onder de vorm van een oorkonde. Dit als waardering voor toeristische initiatieven voor het streek-gastronomisch toerisme en tevens ook ter promotionele ondersteuning van deze projecten. Dit kadert eveneens in het feit dat de streekgebonden voedingscultuur een grote inspiratiebron vormt voor de ontwikkeling van originele toeristische producten als bruikbaar element voor de samenstelling van succesvolle arrangementen waarmee bezoekers, vaak tot ver buiten de eigen regio, worden aangetrokken.

Aan het eremerk is geen geldprijs verbonden en het werd vernoemd naar de ASG-medestichter Jan Lambin (1924-2001). Als toeristisch radiojournalist van de toenmalige N.I.R. (nadien BRT en nu VRT) en als auteur van talrijke publicaties (o.a. “Zwerven door Vlaanderen” en “De Postiljon – reisaperitiefjes”), ijverde hij steeds om de volkscultuur, meer bepaald de streekgebonden gastronomie, als toeristische attractiefactor die plaats te geven die ze ten volle verdient. Met zijn programma’s *Kroniek van de Dag* en later ook *De Postiljon* was hij de voorloper van de talrijke toeristische magazines die U nu op radio of via televisie kunt volgen. Voor een uitgebreide voorstelling van het eremerk Jan Lambin verwijzen we maar de ASG website.

De beoordelingscommissie kende de oorkonde toe aan Frank Becuwe voor “De doortastende inzet tot instandhouding van de brouwerij De Snoek als industrieel-archeologische site in Forten-Alveringem en als een belangrijke toeristische attractiepool waarbij de streekgebonden biergastronomie als deel van de Vlaamse Volkscultuur in al zijn aspecten aan bod komt. Dit niet alleen in het museologische maar ook in de publicatiereeks “Cultuur-toerisme in de Westhoek”.

Concreet betekent dit dat de jury oog had voor volgende elementen:

- Wanneer in februari 1986 de werkgroep Industriële Archeologie in de Westhoek werd opgericht met als hoofdbedoeling het nog intacte pre-industrieel complex “De Snoek” in zijn oude luister te herstellen door het als mouterij & brouwerij-museum in te richten, werd dit initiatief door menigeen sceptisch bekeken. Toch slaagde ze erin vanaf 9 september 1990 het complex open te stellen en het op 31 mei 1991 te laten klasseren, waarna de museologische uitbouw op 2 juli 1994 voltooid werd.
- Voor de uitgave van de monografieënreeks “Het Vlaams brouwbedrijf in historisch perspectief”, waarmee in de eerste plaats aanzet is gegeven tot de beschrijving van het brouwerserfgoed in de Westhoek. *(beide voorgestelde delen hebben in de reeks het volgnummer 26&27)*
- Voor de reeks Cultuurtoerisme in de Westhoek waar naast het volkskundige tevens de nadruk wordt gelegd op het gastronomische aspect van het bier en het brouwen in de Westhoek.
- Voor de oprichting van een Gilde van Sint-Arnoldus, die eigenaren en nazaten van de Vlaamse brouwerijen samenbrengt.
- Voor de ononderbroken inzet ter bevordering en heropleving van het Belgische bier.

- Voor de creatie van het museumbier “Snoek” in het jaar 1990. Ook hiermee wil men zich onderscheiden: een “Snoek” is dan ook geen streekbier maar wel een museumbier dat niet alleen door Westhoekers kan gemaakt worden.
- Voor het feit dat de vzw Westhoek Monumenten meer wil zijn dan het louter museologische. Zo gaf ze in 1995 “Koken met Snoek” uit.

De uitreiking aan dhr. Frank Becuwe als Voorzitter van de vzw vond plaats tijdens de Sint Arnoldusfeesten te Alveringem op zondag 16 augustus 1998.

Inmiddels zien we dat het brouwerij- en moutmuseum De Snoek zijn rol vervulde en bijdroeg tot de verder ontplooiing van het toerisme in de Westhoek, en zij een reële bijdrage leverde aan de Vlaamse volkscultuur, meer bepaald datgene dat ons nauw aan het hart ligt, namelijk de streekgebonden gastronomie.



(foto: www.desnoek.be)

Het dubbelwerk

De nieuwe dubbelmonografie van het Mout- & Brouwhuis werd voorgesteld op zondag 24 oktober 2021 om 15 u in het brouwerijgebouw van het Mout- & Brouwhuis de Snoek.



Brouwerij-mouterij De Snoek met de vroegere bedrijfsgebouwen (nu museum) achteraan
(foto: Inventaris Onroerend Erfgoed)

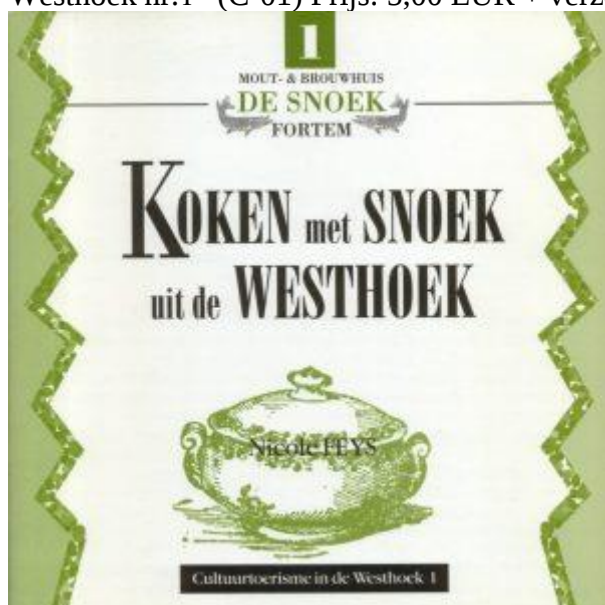
In “Van De Snoek en consorten - de dorpsbrouwerij in Vlaanderen, ca. 1750 – 1950” neemt Frank Becuwe de lezer mee doorheen twee eeuwen brouwerijgeschiedenis met de Westhoek en prov. West-Vlaanderen als uitgangspunt. Vanuit de ‘biografie’ van de voormalige dorpsbrouwerij De Snoek (het huidige Mout- & Brouwhuis de Snoek) schetst hij de ontwikkelingsgeschiedenis van de dorpsbrouwerij, die veelal zijn ontstaan kende in een

boerderij-brouwerij en vooral vanaf de 19de eeuw door de mechanisering van de sector geleidelijk zijn ambachtelijke karakter verloor om zich in diverse gevallen in het interbellum of kort na de Tweede Wereldoorlog te ontpoppen tot een semi-industriële brouwerij, die uiteindelijk – op enkele zeldzame gevallen na – toch ten onder ging in een bikkelharte concurrentiestrijd met de grootste spelers. Tegelijk wordt er ook gefocust op de dorpsbrouwer himself, die tot na de Tweede Wereldoorlog een zeer voornamelijk rol speelde binnen de dorpsgemeenschap en deze sociale positie via zijn dorpsherbergen verankerde.

In de “Zytholoog” nr 75, december 2021, verscheen een uitvoerige boekpresentatie door Fons Minne

Uit de huidige bestellijst (www.desnoek.be/publicaties/) vernoemen we nog:

* **“Koken met De Snoek uit de Westhoek”** door Nicole Feys, 1995, “Cultuurtoerisme in de Westhoek nr.1” (C-01) Prijs: 5,00 EUR + verzendkosten



* **“De wijsheid in de kan - bier in het volksleven”** Frank Becuwe 1996 – Westhoek Monumenten v.z.w. “Cultuurtoerisme in de Westhoek 4” Prijs: 10,00 EUR



(J.C.)

Fol Frank en De Vis Ilse: “Wild Cooking - heerlijke seizoensgerechten uit de natuur”,
 uitg. Lannoo, Tielt, 2021, 208 p., E-book 14.99 € & hardcover 25.99 €



Bij *BergHOFF Worldwide*, de specialist in keuken- en kookartikelen uit Heusden-Zolder & Beringen werd begin oktober 2021 het boek 'Wild Cooking' van beide auteurs voorgesteld.

Meesterkok Frank Fol is in de culinaire wereld de absolute top op het gebied van de groentekeuken, ook *De Groentekok®* genoemd, is vandaag fulltime culinair consulent. Hij begeleidt restaurantprojecten en voedingsbedrijven bij het creatief en hedendaags verwerken van veel groenten. Tevens is hij culinair actief op evenementen in binnen- en buitenland en de man achter *We're Smart World*.

Ilse De Vis is een dame die met veel passie aan iets wil werken, of helemaal niet. In tegenstelling tot haar dagelijks leven, waar ze presentatrice is op Kanaal Z en op grote events, is keramiek iets wat haar dichter bij zichzelf brengt. Ze ontwerpt en creëert handgemaakte keramiek via “*Wild Moon Ceramics*”. Het ultieme tasje, bord, bowl of aperosetje maken, is iets waardoor ze tot rust komt, terwijl ze anderen blij maakt met het resultaat.

Samen presenteren Inge en Frank ook het tv-programma *Z-Mastercooks* op Kanaal Z. Voor de foodfotografie deed het duo beroep op *Wim Demessemakers*, alias the Soul Food Photographer.

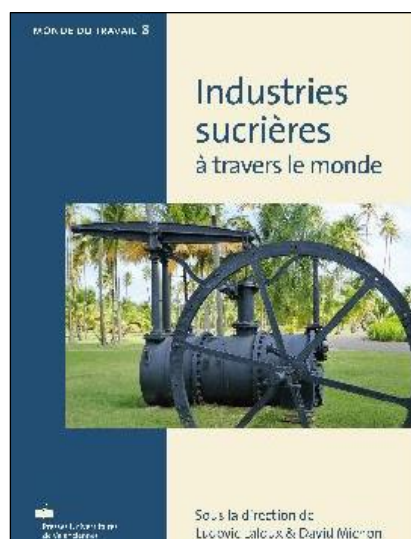
Het resultaat is een prachtige uitgave boordevol lekkere en gezonde gerechten met groenten en fruit als basis. Wat dacht je van een salade van witte druiven en zoete aardappel, sesamzaadjes, olijfolie, limoen en zeezout of een ravioli van koolrabi, noten, bloemkool en truffel? Het boek brengt je meteen in de juiste sfeer om culinair te genieten en de mooie fotografie doet je watertanden. De meeste gerechten zijn ook zeer laagdrempelig zodat je thuis best aan de slag kunt gaan om simpel de wondere wereld van Frank Fol te ontdekken. De keramiek van Ilse is degelijk aardewerk dat tegen een stootje kan en zeer aards, ideaal om al die aardse groenten en fruit op te presenteren. Bij de voorstelling genoten journalisten en bloggers alvast van de kookkunsten van Frank terwijl Ilse een demonstratie klei draaien gaf.



Koken is een kunst, maar het werken met goede producten is voor elke kok een must. In het boek vinden we dan ook wat productplacement voor de merken waarmee Frank samenwerkt. De gasten op de persconferentie konden dan ook proeven van lekkere olijfolie van Iluigi, arganolie van Arqan, bier van brouwerij De Kroon of Holy Water Cuberdon Gin. En natuurlijk is er een link met het Beringse BergHOFF voor keukenmateriaal. Duurzaamheid is de rode draad in het hele verhaal. Daar zijn alle partners er het over eens: onze wereld heeft meer nood aan duurzaamheid. 'Wild Cooking' is uitgegeven bij Lannoo en is nu verkrijgbaar in de boekhandel of online.

Hans Put - HJP Productions
Zwanenbergstraat 2A b001, 3583 Beringen
Tel. 0475 588 915

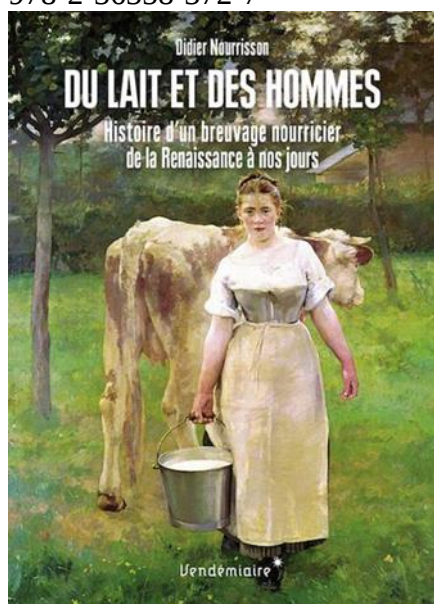
Laloux Ludovic & Michon David (reg.): Industries Sucreries a travers le Monde (suikerindustrie over de hele wereld), coll.: Monde du Travail – N°8, Pub. Presses Universitaires, Valenciennes, 2020, 116 p., 17,- €, ISBN-13 9782364240865



Van de 16e tot de 18e eeuw was de productie van suiker gebaseerd op de teelt van riet en de winning van suiker in West-Indië voordat het in Europa werd geraffineerd. In Frankrijk benadrukt de legende de impuls van Napoleon in 1811-1812 ten gunste van de productie van suiker uit bieten, vergetend dat het een echte mislukking bleek te zijn en de beslissende actie van Marggraf en van Achard in Pruisen in de 18e eeuw. De tijd van de concurrentie tussen riet en biet als basisgrondstof lijkt heel lang geleden, terwijl voedingsadviseurs pleiten voor een vermindering van de consumptie van sacharose.

(Presses Universitaires)

Nourrisson Didier : « Du lait et des hommes - histoire d'un breuvage nourricier de la Renaissance à nos jours », éditions Vendémiaire, Paris, 10 nov. 2021, 360 p., 24 €, ISBN: 978-2-36358-372-7



Didier Nourrisson, hoogleraar geschiedenis, is emeritus hoogleraar hedendaagse geschiedenis aan de Universiteit Claude Bernard Lyon I en specialist in de geschiedenis van (eet)gedrag, sociale praktijken, verslavingen en volksgezondheidsbeleid.

Van zijn publicaties zijn vooral bekend:

- (✎ Dominique Dessertine en Olivier Faure), **La Mutualité de la Loire face aux défis: enracinement local et enjeux nationaux (1850-1980)**, Presses Universitaires de Saint-Étienne, Saint-Étienne, 2005.
- **Société, reprends ton souffle ! Propagande et respiration hygiénique**, dans N. Postel-Vinay et J.P. Orlando (dir.), **Le souffle magnifié. Regard culturel sur la respiration**, IMOTHEP, Paris, 2006, pp. 39-48.
- **Corps d'ivrogne**, dans B. Andrieu, **Dictionnaire du corps**, CNRS Édition, Paris, 2006, p.109-110.
- **Articles « café » et « tabac »**, in J-F. Sirinelli (dir.), **Dictionnaire d'histoire culturelle du XXe siècle**, Larousse, Paris, 2008.
- **La saga Coca-Cola**, Paris, éd. Larousse, 2008.
- (✎ Jacqueline Freyssinet-Dominjon), **L'école face à l'alcool - un siècle d'antialcoolisme scolaire (1870-1970)**, Saint-Étienne, publication de l'Université de Saint-Étienne, 2009.
- (✎ Thierry Lefebvre et Myriam Tsikounas), **Publicité et psychotropes - 130 ans de publicité sur les alcools, les tabacs et les médicaments**, Nouveau Monde Éditions, Paris, 2010.
- (✎ Jean-Guy Caumeil, Pascal Charroin, Fanny Lignon), **Fixité de l'image et mobilité des corps - l'enseignement de l'éducation physique et sportive par le film**, Impr. Diazo, Clermont-Ferrand, 2010.
- **Cigarette-histoire d'une allumeuse**, Payot, Paris, 2010.
- **Quelles images pour éduquer**, dans D. Berger, C. Simar, **Education à la santé dans et hors l'école**, MGEN, Paris, 2012.
- **Crus et cuites-histoire du buveur**, Perrin, Paris, 2013
- **Au péché mignon-histoire des femmes qui consomment jusqu'à l'excès**, Payot, Paris, 2013.
- **L'alliance de l'éducation et de la santé à l'école : une histoire ancienne et tourmentée (XVIIIe-XXe siècle)**, dans S. Parayre, A. Klein (dir.), **Education et santé. Des pratiques aux savoirs**, L'Harmattan, Paris, 2014, pp.59-70.

- *Histoire d'une invisible: la guerre de 1870-1871* dans C. Latta, G. Gacon (dir.), *Les républicains et la guerre de 1870-71*, manuels scolaires, éditeur Jacques André, Lyon, 2014, pp.203-214.
- (✉ Stéphane Frioux) *Propre et sain. Un siècle d'hygiène à l'école*, Armand Colin, Paris, 2015.
- *Une histoire du vin*, Perrin, Paris, 2017
- *Jeunes et alcools dans l'histoire contemporaine*, dans « Les jeunes face à l'alcool », Érès, 2019

Van de melk en de mensen

Na een beschrijving van de geschiedenis van wijn (cfr. “Une histoire du vin”) in 2017, nodigt Didier ons uit om te ontdekken dat de melk, naast het primaire voedsel van de mens, een zowel economisch goed is als een bron van inspiratie voor kunstenaars.

Met dit nieuwe boek worden we ondergedompeld in de geschiedenis van melk - van alle melksoorten, die van onze moeders, koeien, geiten en ezels... met de afgeleide producten als Isigny-boter, Camembert de Normandie, Tomme d'Aubrac, Bleu d'Auvergne,.. maar ook de gecondenseerde melk of in poedervorm ... zijn pijlers van onze beschaving geworden.

Het is een overzicht van de geschiedenis van een voedzame drank van in de Renaissance, waarin men de melk heiligde als de oorsprong van het leven, via de figuur van de borstvoedinggevende Maria, tot heden met de zuivelproducten die dagelijks naar de supermarkten worden gestuurd. Via de geschiedenis van de melk toont de auteur aan dat de geschiedenis rijk is aan wendingen. Hierbij is melk een essentieel en bederfelijk goed waarvan de consumptie soms wordt geprezen en soms bekritiseerd door de overheid.

Buiten de aangekondigde chronologische limieten biedt de auteur in elk van de vijf delen gedetailleerde close-ups van een bepaald onderwerp.

De instroom van nieuwe ideeën

Sinds de oudheid wordt melk vertegenwoordigd door de borstvoedingsgodin, een beeld dat tijdens de Renaissance werd overgenomen en geaccentueerd door de geboorte van de Mariacultus. De voorstellingen van deze zogende vrouw zijn zeer aanwezig in de kunst. Toen het Concilie van Trente (1545-1563) naaktheid in religieuze schilderkunst verbood, verscheen een nieuw beeld, dat van christelijke naastenliefde met een inleiding die de maagdelijke zogende baby Jezus in de kern van het debat plaatste.

De auteur bespreekt verder ook de verhandelingen die spreken over goede borstvoeding, magisch-religieuze praktijken en de behoefte aan verplegers bij mensen of dieren (1) wanneer moedermelk ontbreekt. De babyfles, waarvan het thema in het derde deel werd uitgewerkt, verscheen al in de middeleeuwen.

Het oude melkregime

Wie drinkt er na het spenen melk en welke melk? Het is in de eerste plaats de melk van geiten en schapen, want koeien waren zeldzaam voordat de kuddes toenemen in de Renaissance (= periode in de Europese cultuurgeschiedenis die volgde op de middeleeuwen en het begin was van de tijd van ontdekkers en hervormers; het begin Nieuwe Tijd - naar gelang de regio ca. 1500 tot 1600).

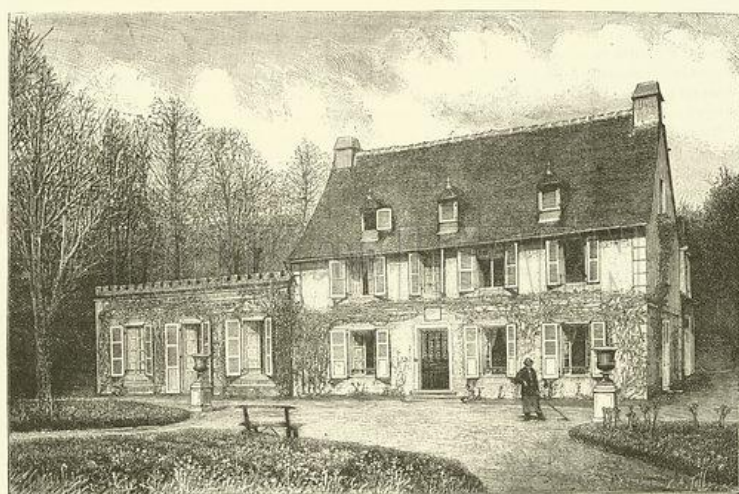
De melkconsumptie werd voornamelijk die van boter en kazen, tekenen van economisch gemak. De teksten van Olivier de Serres geven veel informatie over het ophalen en verwerken van melk tot o.m. diverse kaassoorten. Didier Nourrisson laat hierbij de regionale verschillen

zien: de bergstreken of streken als Normandië en Bretagne die tevens profiteren van hun nabijheid tot stedelijke agglomeraties.

Hierbij hebben de kloosters, maar ook buitenlandse professionals (Nederlandse en Zwitserse), de ontwikkeling van kaasproductie in verschillende regio's en de geboorte van een kaastraditie mogelijk gemaakt in de boerderijen van de Alpen en de Jura, als in het land van overvloed waar melk en honing vrijelijk stromen. In de stad of daarbuiten verschenen in de 19e eeuw nieuwe beroepen: straatventers (de melkboer) en melkmeisjes.

De auteur bespreekt eveneens de symboliek en sociale markeringen rond melk en het melkverbruik met de oude tradities en godsdienstgebruiken als: mag het tijdens de vastentijd worden geconsumeerd en onder welke vorm?

Ook komt hier de sage van Pierre de Béal uit Murat aan bod, die gedurende 32 jaar arts was van *Henri de Navarre* (werd koning van Frankrijk in 1589 en er gekend onder de naam Henri IV) die de koning als zuigeling nog van de dood redde door te ontdekken dat niet alle moedermelk geschikt was en door op zoek te gaan naar de juiste moedermelk. In die periode lieten de vrouwen uit de adel en de bourgeoisie het geven van borstvoeding over aan betaalde hulpen, minnemoeder of min (*la nourrice*) geheten. Pierre de Béal werd later nog door Lodewijk XIII in de adelstand verheven.



La Maison de la nourrice de Henri IV, à Billère, près de Pau.



Het woonhuis van de minnemoeder van Henri IV, in Billérenabij Pau //

De min als gastmoeder in vertrouwensrelatie met de moeder (foto : Conseil départemental des Hauts-de-Seine)



*Vieux Murat: Maison de la famille Béral, bekend als het huis van de dokter van de koning, gebouwd rond 1530.
(foto stephane0369 – overblog)*

Het was ook Pierre de Béral die in detail beschreef wat er gebeurt met kinderen die “slechte melk” hebben gezogen van een “slechte” voedster (cfr. iets met de moedermelk binnenkrijgen = iets leren in de eerste levensjaren): "ze zullen brutaal, hebzuchtig twistziek, gek, woedend, kwaadaardig, pervers, ontuchtig en verslaafd aan alle slechtheid zijn, en voorbestemd voor hoer, bandiet, dief, moordenaar, muite, godslasteraar,...".

Anderhalve eeuw later werd opnieuw een zware slag toegebracht aan het imago van de melk door de Encyclopédie de Diderot et d'Alembert ("l'Encyclopédie ou Dictionnaire raisonné des sciences, des arts et des métiers" - 28 delen gepubliceerd tussen 1751 en 1772), die hierin melkdrinkers beschrijft als "dikke, zware, luie, domme mannen", in tegenstelling tot de mensen die gewoonlijk wijn drinken".

De industriële revolutie van melk

De bronnen uit de 19e eeuw zijn overvloedig en stellen de historicus in staat de producties als de consumpties beter te begrijpen. Het was het tijdperk van het begin van de veeteelt (2), het ontstaan van de "melkfabriek", en nieuwe mogelijkheden voor verkoop over lange afstand dankzij de spoorlijn.

Pasteurisatie maakt ook de ontwikkeling mogelijk van kaasproducties met de mogelijkheid tot een langere bewaringstermijn die ook uitnodigt om de diverse soorten op de productieplaatsen als in de (al dan niet gespecialiseerde) eetgelegenheden te ontdekken. Op dat moment werden ook de eerste AOC's (Appellation d'Origine Contrôlée) en grote bedrijven geboren, het begin van een ware industriële saga: Gervais, Nestlé, ...

Een onderdeel is ook gewijd aan de (melk)fles, de praktische aspecten van hygiëne en een ander onderdeel aan de tijd van de verpleegsters die de stadskinderen voeden op kosten van hun eigen kinderen zoals in de Morvan. Zuigelingensterfte brengt de eerste stappen in een kinderbeschermingsbeleid.

De verschillende plaats van melk in stedelijke en landelijke voeding en de tekorten in tijden van oorlog completeren dit derde deel (3).

In de twintigste eeuw, de witte golf

De term witte golf is gekozen om de zeer sterke groei van de melksector na 1950 te beschrijven; van de reclame tot de medisch discours.

De productievoorwaarden zelf veranderen net als de rest van de landbouw, waarbij de transformatie nu niet uitgaat vanuit de landbouw, maar wel komt vanuit de melkverwerkende industriële. De oprichting van een efficiënte koelindustrie was hierbij één van de eerste doelstellingen. Ook de ontwikkeling van sterilisatie, een revolutie die de houdbaarheid van melk zal verhogen van vijftien dagen naar drie maanden, is hierbij belangrijk.

Reclame plaatst het in concurrentie met tafeldranken als bier en wijn, waarvan men de dagelijkse consumptie wil verminderen. De school wordt niet buitengesloten bij het promoten van melk!

In 1954, organiseerde Pierre Mendès France, toenmalig voorzitter van de Raad van Ministers, de distributie van melk in scholen en kazernes in Frankrijk om ondervoeding en alcoholisme te bestrijden. Het was het grote avontuur van 'de druppel melk', de "Mendès melk" of "witte golf". De auteur vermeldt ook de toenemende plaats van melk in de keuken op, zelfs op de gastronomische tafels.

Huidige problemen

Melk heeft zich buitengewoon goed aangepast aan het moderne productiemodel. De consument wordt de melkkoe van grote groepen als Nestlé, Danone, Lactalis waarvan de gezamenlijke

omzet 60 miljard euro bereikt en overschrijdt. Zozeer zelfs dat deze bedrijven vandaag de dag nog steeds de vlaggenscheppen van de Franse industrie zijn - weliswaar soms bespat door gezondheidsschandalen ...

Koeherders, artsen, melkmeisjes, wetenschappers, politici, baby's, verpleegsters en moeders zijn de hoofdrolspelers van dit voedselverhaal die de transformaties van onze samenleving op de voet volgen.

Hierbij biedt men aan de consument een breed panorama van diverse producten op basis van melk aan, gaande van melkchocolade tot yoghurt... eveneens in verpakkingen, rekening houdend met actuele ecologische en gezondheidsvraagstukken (cfr. bv. lactosevrij)...

Moedermelk, de eerste voeding voor zuigelingen die in het laatste hoofdstuk werd genoemd, brengt de lezer terug naar de eerste pagina's van het boek toen men op "onzichtbare monsters" jaagde. De grote campagne om borstvoeding aan te moedigen, ook op openbare plaatsen, onder het motto van: "de moeder is pas echt een moeder als ze haar kind borstvoeding heeft gegeven".



-
- (1) Er wordt verwezen naar Pantagrueel en de symbolische aspecten van dierlijke melk
 - (2) Over dit onderwerp kunnen we verwijzen naar het werk van Gilles Della-Vedova: *La montagne des opportunités. Plattelandsontwikkelingsactoren (Villard-de-Lans 19e-20e eeuw)*, Grenoble, PUG; 2020
 - (3) Zie over al deze aspecten ook: *Melk, de koe en de stadsbewoner van de 17e tot de 20e eeuw*, Pierre-Olivier Fanica, Parijs, éditions Quae, 2008.

(J.C.)

PXL Education Hasselt, “Goesting”, uitgave in eigen beheer, Hasselt, 2021



PXL Education in Hasselt heeft een uniek kookboek gemaakt. 'Goesting' is het resultaat van een moeilijk coronajaar in het onderwijs. Het is een bijzonder leuk en origineel kookboek met lievelingsrecepten van de collega's van PXL Education. Het idee komt van **Marc Hermans** uit Beringen, het **departementshoofd van PXL-Education**. Hij schakelde voor de realisatie van het boek de hulp in van zijn echtgenote Marijke Henkens als redacteur en fotografe en ook zoon Yves werd opgetrommeld als fotograaf. Het werd zo een mooi familieproject maar voor Marc werd het ook een speciaal coronaproject.

"We deden een oproep naar de personeelsleden om op vrijwillige basis hun

lievelingsgerecht in te sturen en dat was meteen een groot succes. Niet minder dan 80% van het vaste personeelsteam engageerde zich hiervoor. Het werken aan dit boek leverde twee grote voordelen op. Enerzijds een team dat mekaar nog beter leert kennen en waarderen, ook in een niet-schoolse context. Anderzijds kan het boek ook gebruikt worden als dankbare gift voor de vele personen die pro-deo diensten leveren aan PXL-Education zoals jurering of voor bezoekers", zegt Marc Hermans.

Het eindresultaat is een mooie verzameling van 95 recepten die zo een staalkaart vormen van ons hedendaags culinair erfgoed.

Er zijn klassiekers zoals de koekjeskoek, chocomousse, stoofvlees op Vlaamse wijze, wafels op wijze van de bomma of pruimentaart.

Maar ook hedendaagse of internationale gerechten zoals moambe, Portugees sudderpotjes, enchilade met kip, ceviche of een bietenquiche met geitenkaas behoren ondertussen tot onze lievelingsgerechten. En die combinatie maakt 'Goesting' extra uniek.

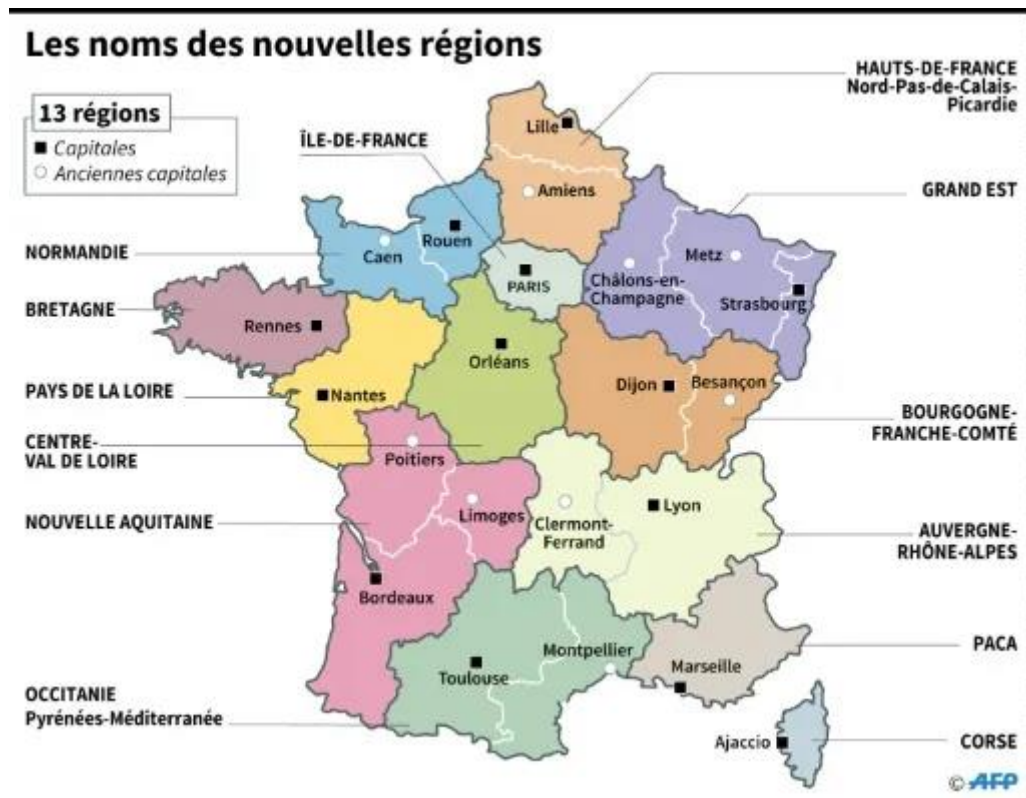
Het boek is jammer genoeg niet te koop maar misschien kom je wel ooit wel in de gunst van Marc Hermans en mag je het als geschenk ontvangen.

(Hans Put - HJP Productions)

Rouanet Marie: “Petit traité romanesque de cuisine”, Ed. Payot, Paris, 1997, 368 p., 18,95 €, ISBN 2-228-89094-4 (taal: Frans)

Noot : een herdruk verscheen in 2016 in de “Le Livre de Poche”-reeks

Het boek werd geschreven door Marie Rouanet (Maria Roanet), geboren op 26-05-1936 in Béziers (Frankrijk). Ze is de dochter van een monteur vader en een huisvrouw moeder. Als voormalig leerling van de Normaalschool (opleiding) voor Leraren, begon ze een carrière als zangeres, voornamelijk in de “Langue d'Oc” – taal (ook Provençaals genoemd), een verzamelnaam voor een aantal nauw verwante streektaalen, waaronder Gascons, die gesproken worden in Zuid-Frankrijk en aangrenzende gebieden in Spanje en Italië. De Languedoc was tot aan de Franse Revolutie een zelfstandige Franse provincie, voortgekomen uit het graafschap Toulouse en is nu vooral gekend als een bekende wijnstreek verdeeld over de regio's Auvergne-Rhône-Alpes en Occitanië.



Naast haar activiteiten als zangeres werd ze gedelegeerd tot erfgoed-beheerder in de stad Béziers. Vervolgens werd ze in de jaren 1964-1965 lerares klassieke talen aan het Lycée Joubert in Ancenis, Loire-Atlantique, gelegen in de regio Pays de la Loire, waar ze haar man Yves Rouquette leerde kennen. Marie Rouanet groeide alzo uit tot een letterkundige, Franse etnoloog, songwriter in de Oc-taal, historica, columniste en regisseuse van documentaires over religieuze fenomenen .

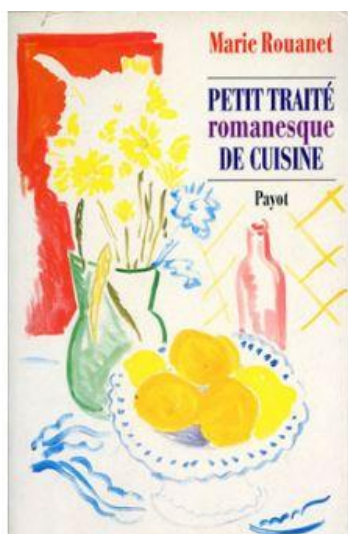


Marie Rouanet le 30 mai 2010 à Montpellier- Wikipedia – Fr.

Ze heeft ongeveer veertig romans, essays en kronieken geschreven. Ze schreef daar *The Amourous, Courtly and Occitan Kitchen*, haar eerste versie van haar visie over koken en een verontschuldiging voor het stadsleven in “*La Douce chair des ville*”. Ze schrijft ook boeken over de geschiedenis van de Occitaanse cultuur en in het bijzonder

In 1995 verhuisden het paar naar Camarès in de Rouergue , waar haar man Yves Rouquette vandaan komt .In 1995 verliet ze haar geboorteplaats om zich te vestigen in Camarès in Rouergue (Aveyron), de streek waar haar man Yves Rouquette (o.m. dichter, schrijver en

eveneens zanger over en in “de la culture occitane”) vandaan kwam. Geboren op 29 februari 1936 te Sète (Hérault) stierf hij op 4 januari 2015 in Saint-Affrique (Aveyron).



Haar boek “Petit traité romanesque de cuisine” is een verhandeling in verhaalvorm over koken. Het geven van kookrecepten is eerst verhalen vertellen, bijna een roman te schrijven, met een hele woordenschat van liefde. In deze smakelijke almanak vol Occitaanse anekdotes worden de kleine culinaire geheimen van de schrijfster maand na maand aan ons onthuld.

Dit boek behoort tot de culinaire literatuur (opstellen & boeken met culinaire basis) en nodigt je uit voor meerdere geneugten: die van het ruiken in huis van de geuren die de maaltijd aankondigen en meer want aan tafel heet verlangen: honger en... die van gaan zitten om te eten, is die van het uitvoeren van een operatie die we triviaal hadden gedacht en die poëtisch, magisch, filosofisch, genezend blijkt te zijn. De sappigheid van de wereld is er om te vatten. Niet in de leugen van een heruitgevonden verleden, maar van vandaag met de materialen die worden aangeboden door geavanceerde technologie, zelfreinigende ovens met convectiewarmte, elektriciteit, ijskoud of kokend water naar believen en producten van over de hele wereld.

Het is literatuur om te eten, of voedsel om te lezen. Want deze jubelende pagina's bevinden zich in de mysterieuze marge waar de reukzin gepaard gaat met echo's van de kindertijd, waar de weelderige mondholtte een geheugenkamer is, waar smaaksensaties panorama's zijn van landschappen of grote tuinplanten. Het boek leest alsof je naar verhalen luistert, het smaakt als de acacia-donuts van mei, het neemt viaticum in zich om het avontuur van het leven beter te leiden. Besluiten we met een gekende uitspraak van haar:

“En zelfs jij, jij wiens bloed vol zit met die onzichtbare gifstoffen genoemd naar bloemen of videospelletjes - triglyceriden, Gamma G.T. - verheug je: je leert alles over het voortreffelijke dieet. Geen droevige maaltijden meer: het dieet zal vrolijk en sappig zijn of het zal niet zijn!”

(J.C.)

Ruysschaert Stefan: “Bouletten - eenvoudige gastronomie”, uitg. Maklu, Antwerpen & Apeldoorn, 2022, 190 p., 24€, ISBN 978-90-466-1139-5



Stefan Ruysschaert is beroepshalve met fiscaliteit bezig en schreef ook al talrijke boeken op dit vlak. Als hobby schreef zich in bij een koksschool, meer bepaald Spermalie in Brugge. Elke les leert hij bij, maar zijn motto is dan ook “quidquid discis tibi discis”. Koksscholen maken culinair erfgoed toegankelijk. Koken is een eeuwenoud ambacht dat mensen samenbrengt. Hierover schreef hij reeds een aantal bijdragen: “Hamburgers en bier - alles is economie!” (2017) “Met de controleur aan tafel - weetjes over eten en drinken” (2020), “De sterrenchef” (2020 - eerder een roman waarbij in een sterrenzaak een en ander misloopt), en in 2022 kwam daar deze uitgave bij.

Over het boek

Dit boek gaat over ballen, gehaktballen, bouletten als eenvoudig maar heerlijk culinair fenomeen. Een gerecht voor de liefhebbers dat de culturen overstijgt.

Let wel, het is niet de eerste uitgave over de hamburgercultuur die nu al heel wat jaren als dusdanig is ingeburgerd en in feite is overgewaaid “van over de grote plas”. Maar in feite stoelt op onze westerse culinaire tradities van gehakt en gemalen vlees ...en waarvan we tal van bereidingsvarianten terugvinden in tal van kookboeken, vakboeken over de slagerij, regionale bereidingen, kruiden e.a.

De publicatie is ook niet de eerst in die zin. Hierbij denken we aan het boek “33 burgers” (een burger is een platte boulet..) uit 1994 dat tot stand kwam onder coördinatie van de Landsbond der Beenhouwers, Spekslagers en Traiteurs van België, “Het ultieme Hamburgerboek” van Julius Jaspers (2017), “500 Burgers” van Carol Beckerman (2018), e.a.

De relatie boulet - hamburger – frika(n)del

De oorsprong van de boulet in België, Nederland en Duitsland moet gezocht worden bij de frikadel: een ronde, compacte, gekruide gehaktbal, werd vaak ook plat gedrukt tot een soort hamburger. Een frikandel is iets heel anders en is een langwerpige, donkergekleurde staaf van verschillende soorten vlees die warm gefrituurd wordt gegeten. Volgens Wikipedia werd de “commerciële” frikandel, een ronde compacte gehaktworst met bepaalde kruiden, in 1954 als merknaam gelanceerd in de Nederlandse stad Dordrecht.

De frikadel, dus zonder “n”, is ouder en van oudsher een soort gehaktbal maar kan ook in een ovenschaal of pan plat worden gedrukt tot een soort hamburger. Volgens het "Etymologisch woordenboek van het Nederlands" draagt de bal deze naam al sinds het einde van de 16de eeuw.

Zo komt in een vroeg-17e-eeuwse vertaling in het Nederlands van de komedie l'Hipocrito van Pietro Aretino de zinsnede 'de hutspot en de frickedelle' voor.

In de meeste streken van België bedoelt men met frikadel inderdaad een gehaktbal, hoewel de meesten boulet zeggen. Er zijn natuurlijk wat taalvarianten in de spreektaal zoals bv. in de Vlaamse Ardennen: frikandellenbal of frikandellebal of boulette in de streek van Nijvel.

In Nederland is de frikadel of gehaktbal niet erg bekend. Daarnaast wordt de frikadel in Duitsland, Zweden en Denemarken gegeten. In België worden gehaktballen meestal geserveerd met tomatensaus: “ballekes in tomatensaus” is een zeer populair gerecht en is wellicht één van de allerlekkerste gerechten uit de Vlaamse keuken.

In de Kempen worden de gekookte en nadien gebakken (elke zijde 5 minuten in een braadpan met smout) frikadellen of gehaktballetjes meestal opgediend met krieken maar destijds werd daar ook het met aardappelbloem gebonden gegiste sap van aalbessen (rode bessen of rooi bezekes) bijgegeven. Dat waren dan de **lekker metten** (metten komt misschien wel uit het Duits waar het “met” vlees betekent...); culinaire archeologie als het ware...

Voor meer info hierover verwijzen we naar de blog Keukenweetjes van Fons Nicolay onder seniorennet.

In zijn boek verwijst Stefan Ruyschaert naar het feit dat gehaktballen overal ter wereld populair zijn (zitten vol smaak, zijn makkelijk te eten en combineren goed met ander eten) onder tal van uiteenlopende namen, o.a.:

- * Kofta (Balkan, Levant, Zuid-Azië)
- * Soutzoukakia (Griekenland)
- * Albondigas (Spanje, Spaanstalige landen)
- * Faggots (Engeland)
- * Polpette (Italië)
- * Frikadeller (Denemarken)
- * Köttbullar (Zweden)
- * Königsberger Klopse, Fleischklößchen, Hackbällchen, Frikadelle (Duitsland)
- * Pulpety (Polen)
- * ...

Uit de inhoud

Over frikadellen, gehaktballen en bouletten

Me and my balls – over wereldballen

Balls and glory

Basisrecept voor “Bouletten met tomatensaus en frietjes”

Basistips voor lekkere bouletten

Welke zijn de meest gemaakte fouten bij het maken van bouletten?

Hoe maak je een heerlijke tomatensaus?

Hoe maak je lekkere aardappelpuree?

Bouletten gaan samen met frieten

Hoe maak je frieten van zoete aardappel?

Zijn bouletten gezond?

Wat is de grootste boulet die ooit gemaakt werd?

Wie bouletten zegt, zegt aardappelpuree of aardappelmousseline

Recepten met bouletten (een 100-tal)

Kortom, dit boek gaat over bouletten als eenvoudig maar heerlijk culinair gegeven met tal van wetenswaardigheden.

(J.C.)

Slegers Liesbet: "Emma en Otis vinden een muntje", uitg. Provinciaal Centrum voor Cultureel Erfgoed - Provincie Limburg, Hasselt, 2022, 32 pag., boekje mag niet verkocht worden en is uitsluitend via de kanalen van de provincie verkrijgbaar.



De aanleiding

Voor de jaarlijkse Archeologiedagen 2022 (www.archeologiedagen.be) op 20, 21 en 22 oktober zocht de afdeling Erfgoed (Provinciaal Centrum voor Cultureel Erfgoed en Monumentenwacht Limburg) naar een middel om kleuters met het thema archeologie, een voor hen onbekend thema, op een laagdrempelige manier kennis te laten maken. Hierbij verduidelijkt Carolien Goeleven, Coördinator Monumentenwacht Limburg bij Provincie Limburg verder. "Want er is eigenlijk weinig of geen materiaal om kleuters heel concreet met archeologie in contact te brengen.

Bovendien, aldus de bevoegde gedeputeerde Philtjens, "blijft het immers een boeiende uitdaging om het soms 'stoffige' erfgoed tot in de huiskamer te brengen. Die stempel is echter volkomen onterecht, want erfgoed is brandend actueel en duikt bijna dagelijks op in de media. Het maakt deel uit van ons leven, het geeft ons onze identiteit en zit verweven in ons maatschappelijk DNA. We moeten er dan ook over waken dat het erfgoed van morgen veiliggesteld wordt in de handen van de jeugd van vandaag. Want een scherp inzicht in het verleden geeft een klare kijk op de toekomst en versterkt onze grip op het heden. Educatieve projecten zoals dit opzetten en uitrollen, blijft dan ook een taak waar wij als provinciebestuur graag onze schouders onderzetten".

Zo kwam dan het idee om de Limburgse kleuters op een leerrijke en uitdagende manier via een tekenboek met verschillende opdrachten kennis te laten maken met archeologie. Hiervoor werd de bekende Limburgse kinderauteur en -illustrator Liesbet Slegers benaderd.

De auteur

De kinderboeken van Liesbet Slegers zijn niet meer weg te denken uit de boekhandel. Haar stijl herken je meteen: eenvoud, soberheid en herkenbaarheid met felle kleuren en donkere contourlijn en spreekt heel wat jonge kinderen sterk aan.

Liesbet Slegers (26 juli 1975, Geel) is grafisch vormgever en illustrator. Ze studeerde in 1997 af aan de toenmalige Sint-Lucas hogeschool te Antwerpen in toegepaste grafiek en illustratie. Alzo maakt ze heel wat verhalen aanschouwelijk in kinderboeken, kinderkranten en -tijdschriften.

In 1998 maakte ze de tekeningen voor het omvangrijke voorleesboek "Een keuken vol sop" met teksten van Jeanne Bakker. In 1999 publiceerde ze vier typische peuterboekjes rond het figuurtje van "haar" Karel. Dit was de start van een lange reeks (meer dan 25 ...) Kareltje-boeken, veelal bij Clavis uitgegeven. Karel en Kaatje, werden intussen goede vriendjes van heel wat peuters en kleuters uit alle hoeken van de wereld. Haar prentboeken zijn al in meer dan tien talen beschikbaar.



(voorstelling op facebook)

Het archeologieproject

Voor het archeologieproject van de afdeling Erfgoed van de provincie Limburg verzon ze twee nieuwe figuren: Emma en Otis. Bewust werd gekozen voor een prentenboek met hoofdfiguren waar zij zich mee kunnen identificeren. “Dankzij de input van historici en archeologen, ook van mensen die in een erfgoeddepot werken, groeide een nieuw verhaal dat Liesbet speciaal en samen met de afdeling gemaakt heb: ‘Emma en Otis vinden een muntje’.

Het boek neemt de Limburgse kleuters mee op avontuur. In het verhaal zijn Emma en Otis samen met hun hondje Botje op wandel. Al snel ontdekt Botje een muntje in het zand. De twee kinderen willen er dan iets mee kopen in de winkel maar dat lukt niet omdat het een heel oud muntje is. Ze laten het bijzondere geldstukje zien aan een man die archeoloog is, en zo komen ze in contact met een hele nieuwe wereld.

“Onderweg laat Liesbet Slegers hen op een speelse manier kennismaken met archeologie via acht opdrachten waarbij de kinderen zelf ook aan archeologie doen”, zegt Karolien Goeleven van de Provinciale Afdeling Erfgoed. De acht concrete opgaven werden geïntegreerd in het boek zodat de leerkrachten van de kleuterklassen zelf weinig dienen voor te bereiden en er direct mee aan de slag kunnen gaan om iets abstracts, zoals archeologie, uit te leggen aan kinderen. Maar dat lukt Emma en Otis prima”, aldus auteur en illustratrice Liesbet Slegers.

Zo gaan ze zelf een steentje beschilderen en begraven zodat archeologen van de toekomst later hun steentje kunnen terugvinden. Een andere opdracht is een tekening van een potje in scherven terug aan elkaar te plakken. En verder: sporen in een zandbak trekken die dan te “ontcijferen” zijn, leren sorteren en verzamelen, oude mensen waren vroeger ook jong, een (eenvoudig) geraamte vinden en terug samenstellen, ..

In de ijzertijd, zo’n 3.000 jaar geleden, maakten mensen hun potten en drinkbekers zelf met de hand. Er was al een opdracht om met “scherven” daarvan deze potten terug samen te stellen. Maar de kinderen kunnen zo’n potje ook makkelijk zelf maken. Het enige dat je nodig hebt, is een pakje klei uit de hobbywinkel.... Zo’n opdrachten vinden kinderen heel leuk.

Een stapje verder: archeologische resten van eten

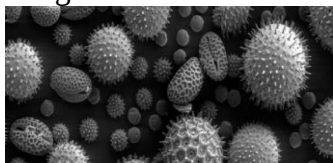
Indien mogelijk kan men in het verlengde van het boekje ook verwijzen naar het feit dat we ook resten van eten in de archeologie terug vinden zijn en dat we daarom niet direct gevonden potscherven met water moeten proper maken. Zo zijn er:

- **Resten van planten** zoals zaden, pitten, stengels of wortels kunnen ons vertellen van welke plant deze afkomstig zijn of welke plant familie. Een archeobotanist kan in het laboratorium deze resten vaak determineren.



tarwe korrels

- Ook **pollen of stuifmeelkorrels** geven ons een goed beeld van wat er in de omgeving groeide. Iedereen met hooikoorts kent het wel, pollen. Bijna iedere plant maakt in meer of mindere maten pollen. Het verteld vaak iets minder over het specifieke **eten** op die locatie, maar **pollen** blijven wel beter bewaard in de bodem waardoor het vaak waardevolle informatie kan geven over wat er in de buurt van de locatie groeide.



pollen onder een microscoop

- Onderzoek naar **dierlijke botten en visgraten** kan ons informatie geven over wat mensen vroeger aten. Nu gooi je je afval in de vuilnisbak, maar die hadden mensen vroeger niet. En dus vinden we veel dierlijk materiaal dat is weggegooid. En op de botten kunnen we vaak sporen zien die aangeven of het dier is opgegeten en ook hoe oud het dier toen was. Dit geeft direct informatie over wat mensen aten, maar ook hoe ze met dieren omgingen.
- **Sporen van wat er in potten werd klaargemaakt:** vroeger werd bijna alles in aardewerken potten gekookt. Aardewerk is poreus en daardoor konden minuscule deeltjes de pot intrekken. Hierdoor kunnen we met speciale technieken achter halen wat er in de pot is gekookt. Zo heeft de melk van een koe, geit en paard een ander soort samenstelling en van de melk kan het vet in de pot trekken en dit kunnen we dus terug vinden.



kook pot uit de IJzertijd - 13 cm (foto Catawiki)

De didactische “uitrol”

De officiële voorstelling van het nieuwe kinderboekje "Emma en Otis vinden een muntje" gebeurde in de GO!basisschool De Zonnebloem in Wilderen - Sint-Truiden op vrijdag 13 mei 2022. Dit was tevens de start voor de provinciale afdeling Erfgoed om alle 423 Limburgse scholen met kleuterklassen te bedelen met het nieuwe boekje. Elke Limburgse kleuterklas kreeg immers een exemplaar cadeau van het provinciebestuur. 1.750 boeken werden in de verschillende scholen geleverd, zodat vanaf de week van 16 mei 2022 en in aanloop van de Archeologiedagen hierrond gewerkt kon worden in Limburg.

Om het verhaal en het thema archeologie ook tot in de huiskamer te brengen, kreeg elke Limburgse bibliotheek ook een aantal exemplaren toegezonden.

Daarnaast werkte de afdeling Erfgoed ook twee avontuurlijke ‘Emma en Otis’-gezinswandelingen uit voor de Archeologiedagen: een stadswandeling doorheen Tongeren en een wandeling op het Archeologisch park de Rieten in Oudsbergen. De concepten van deze gezinswandelingen kunnen nadien ook in andere Limburgse gemeenten of archeologische sites uitgerold worden.

Meer info over de ‘Emma en Otis’-gezinswandelingen tijdens de Archeologiedagen op zaterdag 21 mei en zondag 22 mei, van 10 u. tot 17 u. (laatste startmoment).

Ga ondergronds bij een (food)archeoloog, ontdek jouw geschiedenis en breng het verleden tot leven !

(J.C.)

Van den Steen Jef (geïllustreerd met werk van foodfotograaf Andrew Verschetze):
“Belgische Trappisten- en abdijbieren - goddelijk lekker”, uitg. Lannoo, Tielt, 2018, 360 p., 49,99 €, ISBN 978-94-0142-058-7

Sommige boeken doen er decennia over vooraleer ze het label "klassieker" krijgen. Andere titels worden onmiddellijk na hun verschijnen al opgepikt als "meesterwerk", velen zijn zelfs al passé vooraleer ze verschijnen. Maar hier merkt de lezer direct dat er een autoriteit op het vlak van abdij- trappistenbieren de pen hanteerde.

In dit werk bewijst hij dat Abdijbieren het nec plus ultra zijn van de Belgische biercultuur en heeft hij aandacht voor tal van aspecten hierrond. Waar begint de kroniek van dit rijke patrimonium? Welke sterke verhalen gaan schuil achter dit eerlijke, arbeidsintensieve product? Waarin verschillen de trappisten- van de andere (abdij)bieren? In het boek ontrafelt Jef Van den Steen de verschillende fases in het productieproces van de bieren en vertelt hij honderduit over het ontstaan en de ontwikkeling van diverse abdijbierbrouwerijen binnen de muren of onder licentie van de abdij. Dit is echt een heel tof naslagwerk voor de liefhebber van speciaalbier en voor de persoon die wat meer achtergrondinfo wil lezen over de verschillende trappistenbieren.



Het werd een lijvig informatieboek waarbij Jef in deze publicatie zich wel beperkte tot bv. de 6 Belgische Trappisten-bierbrouwerijen omdat tot voor enkele jaren de bierbrouwende trappistenabdijen een bijna uitsluitend Belgische aangelegenheid waren, op Koningshoeven bij Tilburg in Nederland na. De laatste paar jaren is deze toestand sterk geëvolueerd: na Engelszell (Oostenrijk, vanaf 2012) en Zundert (Nederland, vanaf 2013), brachten Spencer (VS, vanaf 2013) en Tre-Fontane (Italië, vanaf 2015) het aantal op elf in 2018.

Verder besprak Jef nog 22 gecertificeerde Abdijbrouwerijen en nog zes niet-gecertificeerde Abdijbrouwerijen. In ieder hoofdstuk worden de brouwerijen in chronologische volgorde beschreven. De eerste stamt al uit 1836 en de laatste uit 2015. Bij iedere

abdij wordt een beschrijving gegeven met naam, adres, website, verwijzingen naar cafés, toeristenbureaus en andere bezienswaardigheden in de omgeving. In de bijbehorende tekst staat een korte geschiedenis, gevolgd door een beschrijving van de brouwerij en de bijbehorende bieren.

Er zijn veel mooie, sfeervolle foto's afgedrukt; eerst van de abdij en later van de brouwerij en de bieren. Een fraai geïllustreerd werk over 34 abdijbrouwerijen en hun bieren als Leffe, Affligem, Chimay en Westmalle.

Hierbij heeft hij ook aandacht voor een nieuwe trend: het “abdijbrouwen”. Veel abdijen, waaronder Villers-la-Ville, Abbaye de Brogne, Bonne Espérance en Averbode herbergen nu microbrouwerijen en als je hun bieren wilt proeven, moet je een pelgrimstocht maken. Het voorbeeld van de trappistenabdijen die binnen de abdijsmuren brouwen, wordt nu wijd en zijd in tal van andere abdijen gevolgd.

Vaak moet je naar de taverne van de abdij om een bier te vinden dat niet via de gebruikelijke verkoopkanalen op de markt wordt gebracht. Denk aan de lichtere 'groene' Orval, de Westmalle Extra of de Averbode.

Jef Van den Steen



(foto: de Trejense Brouwers – zie ook verder)

Jef werd geboren te Mere, op 28 juni 1949, als vierde in een gezin van vijf. Naast zijn loopbaan in het onderwijs (wiskundeleraar – zijn eerste liefde...) studeerde hij brouwerijtechnologie aan de Gentse hogeschool waar hij een echte biermeester werd. Later werd hij ook mede-eigenaar en brouwmeester in Erpe-Mere. Maar de meesten kennen Jef Van den Steen is als bierexpert en microbrouwer, een autoriteit in zijn vakgebied die als bierauteur al een mooie reeks bierboeken op zijn palmares heeft staan. Daarnaast schrijft hij voor verschillende biermagazines, is hij brouwadviser en geeft hij lezingen over bier.

Zijn tweede passie, reizen, bracht hem tevens naar talrijke buitenlandse brouwerijen, waardoor hij een degelijke kennis over de internationale biercultuur heeft verworven.

Jef Van den Steen is vandaag zonder enige twijfel dé bierexpert van de Lage Landen, ook internationaal geldt hij als een autoriteit inzake de kunst van het brouwen. Kortom, hij is een man naar wie in de bierwereld wordt geluisterd! En Jef heeft overal een verklaring voor. Elke vraag krijgt een weloverwogen antwoord, doorspekt met anekdotes.

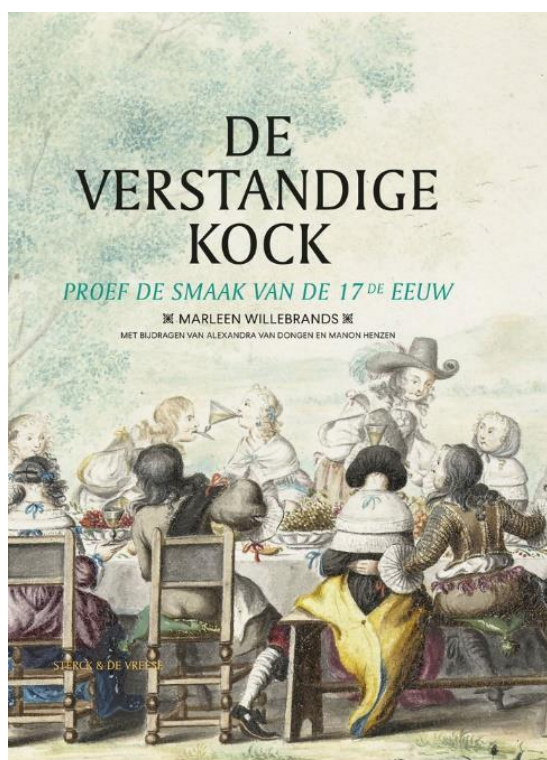
Zijn respect voor traditie is zodanig dat hij zich niet zo maar zal laten inspireren door gelijk welke bierstijl als het gaat om het produceren van zijn eigen brouwsels. "Ik beperk me tot het produceren van bieren waarvan ik denk dat ze het beste zijn dat ze kunnen zijn", zegt hij.

Hierbij ziet hij dat op dat vlak van tendensen in de biertypes er de laatste jaren weinig verandert. Pils blijft stabiel, special belge en witbier zitten in het hoekje waar de klappen vallen. Bruin doet het alleen maar goed in de winter, vooral rond Kerstmis, met de zogenaamde kerstbieren. Sterk blond staat sterk. Persoonlijk gelooft hij niet in een meerderheidssucces van de alcoholvrije of alcoholarme bieren, waarschijnlijk omdat hij er zelf geen liefhebber van is. Dit segment en dat van de zogenaamde experimentele bieren zijn volgens hem in onze streken altijd een randverschijnsel geweest.

Maak kennis met het bier, de abdijen, de paters en hun levenswijze. Er is eveneens een literatuurlijst voor verdere verdieping.

(JC, mede vanuit diverse persberichten)

Willebrands Marleen, Henzen Manon en van Dongen Alexandra: “De verstandige kock - proef de smaak van de 17^{de} eeuw”, uitg. Sterck & De Vreese, Gorredijk (Nl), 2022, 320 p., 29,95€, ISBN 9789056157944



Wat kookboeken betreft gebeurde er in de 17^{de} eeuw bijzonder weinig in Nederland. **Hierover staat op de website van de Kon. Bibliotheek Nederland** (www.kb.nl/themas/geschiedenis-en-cultuur/kunst-en-cultuur/vijf-eeuwen-kookboeken) **volgend:** Aan het begin van de eeuw verschenen er sporadisch wat herdrukken van eerder verschenen boeken. Dit gold bijvoorbeeld voor het kookboek getiteld “Eenen seer schonen ende excellenten Coc-boec” dat de in Dordrecht werkzame Vlaamse arts Carolus Battus aan zijn vertaling van een Duits medisch handboek toevoegde: het werd tussen 1593 en 1627 achtmaal gedrukt. Daarnaast verschenen er ook herdrukken van Franse kookboeken in Nederland, waarvan dat van de beroepskok François de La Varenne het belangrijkste was.

Wel verschenen er veel nieuwe boeken en traktaten over eten: medische handboeken waarschuwden tegen overdaad en beschreven nauwkeurig welke levensmiddelen in een gezond dieet thuishoorden. Er werd uitgebreid gediscussieerd over het al dan niet gezond zijn van koffie en thee. Daarnaast was de uiterlijke vorm aan tafel belangrijk: er werd veelvuldig aandacht besteed aan tafelmanieren en de juiste manier van het aansnijden aan tafel van vlees, gevogelte en taarten.

De verstandige kock, of sorgvuldige huys-houdster

Pas in 1667 verscheen weer een nieuw Nederlandstalig kookboek: De verstandige kock, of Sorghvuldige huys-houdster. Dit anoniem verschenen boek wordt algemeen beschouwd als het

eerste origineel Nederlandse kookboek. Het kookboekje verscheen voor het eerst in 1667 in het boek “De verstandige hovenier”. In 1668 verscheen het kookboek als zelfstandige uitgave, nu vermeerderd met De Hollandtse slacht-tijdt. De uitgave telde 255 recepten die netjes geordend



waren in hoofdstukjes. Een derde druk verscheen in 1669 als onderdeel van “Het vermakelijck landtleven”. Met nog steeds maar liefst 194 recepten is dit de versie die tot 1802 in druk bleef

Het verscheen verschillende keren als zelfstandig boekwerk, maar kende vooral groot succes als onderdeel van een zeer vaak herdrukt driedelig boekwerk over het rijke en goede leven op het land: “Het vermakelyck landtleven”. Het kookboek, dat overigens het enige nieuwe Nederlandstalige kookboek is dat in de zeventiende eeuw verschenen is, wordt hierin gepresenteerd als een logische aanvulling op onderwerpen als de aanleg van siertuinen, het onderhoud van moestuin en boomgaard, het houden van bijen en de verzorging van het vee en het voorkomen of bestrijden van ziektes.

Inderdaad, in de loop van de zeventiende eeuw trok de gegoede burgerij en andere stadsbewoners steeds meer vanuit de warme, stinkende stad naar buitenplaatsen, naar de gezonde lucht op het frisse platteland om er te genieten van het landschap, van een lekkere maaltijd met vrienden en familie, van lekkere groenten en fruit die ter plaatse werden geteeld. Zo brachten rijke Amsterdammers de zomermaanden door in prachtige buitenhuizen die zij lieten bouwen langs de Vecht en langs de Amstel, in het Kennemerland en in de nabije Beemster en Watergraafsmeer.

Men kweekte “op den buiten” zijn eigen bloemen, groenten en fruit en ook honing, vis, vlees en wild waren vaak afkomstig van het eigen landgoed. “De verstandige kock” voorziet in deze nieuwe zelfvoorzienende trend en biedt de rijke stadsmens met eigen buitenplaats vooral recepten voor eenvoudige gerechten met 'eerlijke' producten van eigen kweek en vangst. Zo zijn er relatief veel recepten voor verse groenten en salades te vinden in dit kookboek.

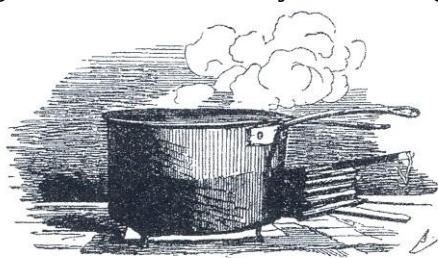
In de eerste uitgave van het boek staan de recepten nog vrij lukraak achter elkaar geplaatst: vanaf de tweede uitgave van 1668 is er echter een duidelijke verbetering aangebracht door de recepten in hoofdstukken te ordenen, wat het gebruiksgemak van het kookboek zeer ten goede komt. Bovendien zijn veel recepten vanaf deze tweede uitgave gemoderniseerd en is een veertigtal al te ouderwetse recepten weggelaten en vervangen door nieuwere. Ook werden er twee substantiële nieuwe onderdelen aan het boek toegevoegd: één gewijd aan het maken van confituren, en één aan de slachttijd. Het is de derde aangevulde editie uit 1669 die gebruikt is voor dit nieuwe boek.

Heel bijzonder aan dit kookboek is ook dat er een uitgebreide aanwijzing in staat hoe men zelf een heel modern kooktoestel kan metselen, 'een dingh niet alleen noodigh, maar oock seer profijtelijck in de huyschoudinge': een fornuis. De lezer wordt verwezen naar de afbeelding van een dergelijk 'Forneys' op de titelprent van het boek, en krijgt vervolgens de precieze maatvoering ervan voorgeschoteld.

Het hiernavolgende recept is kenmerkend voor het rijke en diverse 'landleven' in de Gouden Eeuw. Let vooral op het gebruik van eetbare bloemen, een trend die de laatste jaren van de twintigste eeuw opnieuw opkwam in restaurants en in kookboeken en -tijdschriften. Het gebruik van olijfolie, in de zeventiende eeuw zeer gebruikelijk, is in de eeuwen erna langzaam maar zeker in onbruik geraakt, om pas aan het einde van de twintigste eeuw een glorieuze comeback te maken in de Nederlandse keuken. De manier om met boter de sla aan te maken heeft weten te overleven tot ver in de twintigste eeuw, maar wordt momenteel nauwelijks nog toegepast.

Recept: van rauwe saladen te bereyden

Neemt kroppen latouwe [= kropsla], krul-salaet, vette of koorn-salaet, ook de uytspuytsels van de paerde-bloemen [= ook bekend als molsla], oft wilde cichoraye [=cichorei], oock uytspuytsels van cichoray-wortels, endivie, of roode en witte kool, of komkommers, 't geen men best heeft, ofte in de tijdt is, en een van alle wel schoon gemaect zijnde, wordt met goede olie van olijven, azijn en sout gegeten: over de sommige worden ghebruyckt toe-kruyden, yeder tot believen, doch de gemeene [= gewone, meest gebruikelijke] zijn kars [= (tuin)kers], nepte [= nepeta, kattenkruid], porseleyn [= postelein], pimpernel, raket [= raketsla, rucola], dragon, boteris [= ???]; oock doet men daer over de bloemen van buglos [= ossentong], bernagie [= borage of komkommerkruid], roosen en goudts-bloemen: men eet dese sala oock wel met gesmolten boter en azijn te samen gewelt, in plaats van olie en azijn, tot yeders believen.



Kortom, “De verstandige kock, of sorghvuldige huyshoudster” was in de zeventiende eeuw dé culinaire bestseller van de Lage Landen en is het enige gedrukte Nederlandstalige kookboek uit de zeventiende eeuw dat een algemene verspreiding kende, vooral nadat het in 1669 als sluitstuk werd opgenomen in het driedelige “Het Vermakelijck landleven, een handleiding voor buitenplaatsbezitters”. De verstandige kok was een kookboek om lekker te koken met wat de grond schaft. En dat is het nog steeds! Dat was trouwens de motivatie van de auteurs om het werk terug toegankelijk te maken.

Marleen Willebrands, neerlandica en culinair-historisch deskundige, hertaalde het hele kookboek in modern-Nederlands en geeft uitgebreide achtergrondinformatie over de keuken van de zeventiende eeuw bij dit bijzondere kookboek.

Manon Henzen, culinair historica en eigenaar van historisch kookatelier “eet!verleden”, bewerkte twintig tongstrelende recepten uit “De verstandige kock” tot tongstrelende recepten voor de moderne keuken.

Alexandra van Dongen, kunsthistorica en conservator van Museum Boijmans Van Beuningen, beschrijft het keuken- en tafelgerei dat voorkomt in De verstandige kock aan de hand van eigentijdse schilderijen en voorwerpen, en koppelt dit aan de recepten.

De gerechten werden prachtig vastgelegd op foto door *Jeroen Savelkoul*s.

Hun fantastische werk in combinatie met de bewerkte recepten maakt dit boek tot een ‘must have’ voor iedereen die iets wil weten over gerechten, ingrediënten en eetgewoonten in de zeventiende eeuw. De bewerkte recepten uit de zeventiende eeuw laten je tevens proeven van de keuken uit de Gouden Eeuw.

(J.C.)



Aforismen van dichter PAUL COX



Paul Cox (°Hasselt 1946 en woonachtig in Zegelsemse/Brakel) schrijft al van jongsaf gedichten. Lange tijd stelde hij ze echter liever tentoon dan ze te publiceren. Zijn teksten werden dan verweven in decoratieve lettertekens, sobere pentekeningen of transparante kleurvlekken. In 2003 debuteerde Cox met de dichtbundel “Niemand kon dit weten”. Dit jaar (2022) publiceerde hij reeds zijn 8^{ste} – zie ook: www.paulcox.be

Paul Cox schrijft eveneens op een uiterst eigenzinnige en verfijnde manier aforismen, soms ernstig, vaak speels, heel dikwijls beide.

Amuse-âmetjes noemt een goede vriend ze. Kleine gedachten tussen ernst en glimlach. Hij legde, zoals hij zelf beweert, een paar honderd van dit soort eieren:

*In de gemengde boomgaard
Valt de appel niet ver van de perelaar.*

*Dat de wereld met een ei zit
Kan men de kip niet verwijten.*

*Hier moeten wel veel kabouters zijn.
Want ik zie er geen. En kabouters zie je nooit.*

De Academie voor de Streekgebonden Gastronomie vzw, ook gekend als ASG – Archief en Studiecendum voor Gastronomie 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.

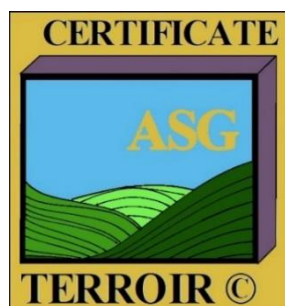
■ **De bijdrage voor het lidmaatschap (zowel voor de vzw ASG in België als voor de stichting ASG in Nederland) blijft behouden op 35 euro.** Als lid heeft U, na afspraak, toegang tot het ASG-Studie- en documentatiecentrum, het ASG-tijdschrift TERROIR, uitnodiging tot activiteiten, e.a. Via de ASG bent 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 € 280,- [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.



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, R.N. Ferro, Magda Goossens, Fons Nicolay, Hans Put, Rombout Roscam, Marianne Schenkel-Hoff, Guido Schepers, Viviane Vaes en Guido Zeelmaekers

Koptekeningen: Steven Wilsens

Verantwoordelijke uitgever: Paul Hendriks

Ledenadministratie: Eddy Goorts (E-mail: ledenadministratie@asg.be)

Financiële Administratie: Mark Leppens (E-mail: administrateur@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” - studiecentrum@asg.be]

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): verschijnen nummers op de ASG-website