

DRIEMAANDELIJKS TIJDSCHRIFT  
Antwerpen X  
juli - augustus - september 2017

**ACADEMIE  
VOOR DE  
STREEKGEBONDEN  
GASTRONOMIE**



# TERROIR

Mededelingsblad en Verzamelde Opstellen

32<sup>ste</sup> Jaargang 2016/2017  
nummer 3-4

**Academie voor de Streekgebonden Gastronomie vzw**

**B.S.: 746/82**

**Ondernemingsnummer 422459744**

**Registratienummer wettelijk Depot:**

**BD40.313**

**ISSN 0775-4159**

**Deze uitgave wordt aan de leden toegezonden  
als nummer 128 & 129 (nummer 3-4 van jg. 32, 2016/2017)  
van TERROIR - Mededelingsblad en Verzamelde Opstellen**

**Periodiek voor streekgastronomie, gastrogeografie,  
culinair toerisme, gastronomiegiedenis en smaakcultuur  
Erkend als wetenschappelijke publicatie**

**Internationaal Contactplatform & Documentatiecentrum inzake  
Gastronomie**



Lid van de  
Unie van de  
Uitgevers van de  
Periodieke Pers

© 2016/2017 ASG – vzw & stichting

Niets uit deze uitgave mag worden verveelvoudigd en/of openbaar gemaakt  
worden zonder de voorafgaande toestemming van de auteurs en  
met duidelijke bronvermelding(en) in de tekst en in de bibliografie  
® De uitgever heeft zijn uiterste best gedaan de rechten met betrekking tot de illustraties  
volgens de bepalingen van de Auteurswet te regelen.

Zij die desondanks menen zekere rechten te kunnen doen gelden,  
worden verzocht zich in verbinding te stellen met de verantwoordelijke uitgever



# TERROIR

Mededelingsblad en Verzamelde Opstellen

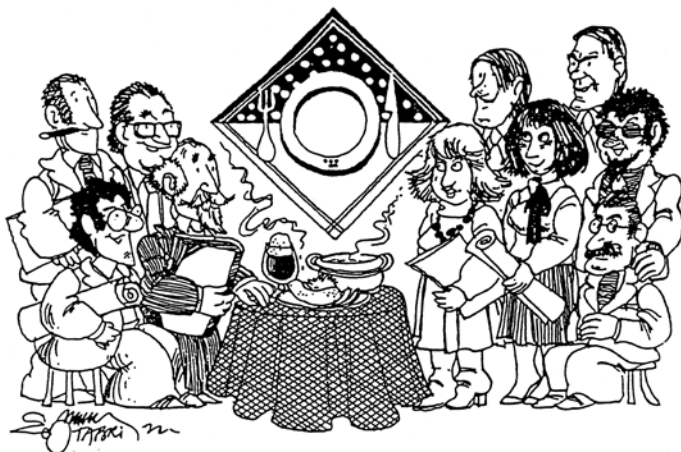
## INHOUD

- 4 **Redactioneel:** Terroir gaat digitaal
  
- 8 **Artikels**
- 8 Streekgastronomisch toerisme als cultuurtoeristische groeimarkt -  
Deel II: een analyse van de vraagzijde
- 23 Dendermonds kopvlees & Dendermondse paardenworsten van  
beenhouwerij Batselier worden nu ook gepromoot door VLAM  
(Vlaams Centrum voor Agro- en Visserijmarketing vzw)  
als streekproduct.
  
- 41 **Hutsepot**
- 41 Biomilk.be verwelkomt 13 nieuwe producenten in Vlaanderen
- 46 Innovatieprijs voor het Limburgse Breughelvarken van Luc Stinkens
- 49 Charles de l’Escluse, plantkundige uit Atrecht (1526-1609)
- 51 De Groninger eierbal
- 52 In juli worden de “eerste druiven” geogst in de druivenstreek
- 55 Gegidste wandelingen – een aanbod 2017-2018
- 58 Frietkotcultuur in België erkend als immaterieel cultureel erfgoed
- 66 Goudwater: een nieuwe authentieke likeur van het Nationaal  
Jenevermuseum Hasselt
- 79 Hasseltse koffie
- 81 Koffiemolens
- 83 Tomatenplanten begieten met zout water levert lekkerder  
tomaten op
- 86 The new “BLACK PIG” is born...
- 90 Minder voedselverspilling bij gebruik van diepvriesproducten
- 94 De zoetwaterbotel

101 **Boekenplank**

- 101 Laubenheimer Fanette: “Boire en Gaule”
- 103 Clerinx Herman: “Een paleis voor de doden - over hunebedden, dolmens en menhirs.”
- 113 Commensality and Ceremonial Meals in the Neo-Assyrian Period
- 115 Niesten Eddie: “De Culinaire Ziel van Nederland - aan tafel met boeren, burgers, kooplui en zeevaarders”
- 127 Holmes Bob: “De Sensaties van Smaak”
- 128 Troonbeeckx Hanne: “Geniet je slank –Lignavita kookboek”
- 131 Journal of Gastronomy and Tourism
- 133 Koning Niek: “Food Security, Agricultural Policies and Economic Growth - Long-Term Dynamics in the Past, Present and Future”
- 138 Kruijff Lizet en Thijssen Jeroen: “Puntneuzen en kersenpitten - verhalen en recepten uit de keuken van Jeroen Bosch”
- 141 O’Reilly Lucy (vertaald door: de Jong Roselle): “Ei - meer dan 70 verrukkelijke recepten met eieren”
- 143 Rutten Erica: “De bewuste Bourgondiër - van ongezond naar gezond voedingspatroon”
- 149 Scholliers Peter: “Geschiedenis van de ongelijkheid”
- 151 Van de Weerd Jean m.m.v. Mortier Tom & Chiaverini Nathalie: “Wat eten we? Over voeding en chemie”
- 153 Goyvaerts Agnes, Verdurme Heikki en Tavernier Broes: “Vers van ‘t Veld - Producten recepten en verhalen van kwekers”
- 155 Salviat François & Tchernia André: “Vins, vigneron et buveurs de l’Antiquité”
- 157 Dreyer A., Ratz J. & Berauer J.: „Weintourismus - Marketing für Weinregionen und Winzer“

# REDACTIONEEL



## TERROIR GAAT DIGITAAL

- U houdt de laatste papieren TERROIR in uw handen.
- In 2017 (jaargang 33) wordt het ASG-tijdschrift volledig digitaal.
- Wat houdt dat precies in?



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

Vandaar dat er een digitale Nieuwsbrief komt en dat ook ons tijdschrift

“Terroir” digitaal gaat. Bovendien moeten we ons actiever profileren via internet naar ledenwerving, verkoop van dubbele boeken, enz. toe. Het zoeken naar “stakeholders” is daarenboven een nieuwe uitdaging.

Dit alles overstijgt de werking van een Raad van Bestuur en de inzet van Rom Roscam als webbeheerder of die van Marianne Schenkel-Hoff die nu al onze Facebook beheert. Het gaat ook verder dan de 2-mans redactie van Terroir. Vandaar de oprichting van een nieuwe werkgroep “Redactie & Nieuwe Media” die dit alles in goede banen zal leiden..

### **Het Afscheid**

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

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

Daarnaast starten we ook met een gratis elektronische “**ASG-Nieuwsbrief**” met meer tijdsgebonden informatie, boekbesprekingen, e.a. Wij hopen u op deze manier tevens beter en sneller te berichten. Het is de meer inhoudelijke aanvulling van onze **Facebook-pagina** (<https://www.facebook.com/ASG-Academie-voor-de-Streekgebonden-Gastronomie>)

Bij dit alles wordt onze **ASG-website** ([www.asg.be](http://www.asg.be) en [www.streekgastronomie.nl](http://www.streekgastronomie.nl)) eveneens aangepast in het kader van deze nieuwe evoluties. **Guido Schepers** (ZuPP - Fotografie, Webbuilding & Branding - [www.zupp.be](http://www.zupp.be)) zal deze aanpassen met alle gevraagde interactieve toepassingen. *Het wordt de nieuwe basis van de ASG!*

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



### **Steun de ASG met een lidmaatschap of donatie**

De ASG blijft ijverig doorgaan en gaat op zoek naar nieuwe samenwerkingen met culturele instellingen, enzovoort. En dat alles omdat we het leuk vinden en omdat we het belangrijk vinden dat er een gedegen culinair centrum is, al sinds jaren het grootste van de Benelux.

We ontvangen dagelijks mooie artikelen, tips, boeken, menukaarten, van allerlei personen en instellingen. Bovendien zijn we zeer erkentelijk wat Hasselt als “Hoofdstad van de Smaak” voor de ASG met zijn “Bibliotheek van de smaak” betekent en de gemaakte inspanningen daartoe.

Aan waardering ook geen gebrek. Zie maar naar de vermeldingen in de media, de talrijke onderscheidingen met als de kers op de taart het jaarlijks erebrons van EURODIP (the Leading Hotel Schools in Europe) in 2002 en de Cultuurprijs Vlaanderen 2007 van de Vlaamse Gemeenschap.

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



Voor inkomsten zijn wij echter aangewezen op:

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

Dit is helaas niet voldoende voor een professionele werking die “men” van ons verwacht. Daarom:

- vergeet niet Uw lidmaatschap jaarlijks te hernieuwen ...
- en als elk lid een nieuw lid aanbrengt, dan kan ons geluk niet meer stuk !

Voor verdere info verwijzen we naar onze website voor:

☞ **Individueel lid** (abonnee) worden van de A.S.G. (zowel voor de vzw ASG in België als voor de stichting ASG in Nederland) kan door jaarlijkse storting van € 35,- op *KBC-rekeningnummer met IBAN-code: BE49 4096 5234 7171 en BIC-code: KREDBEBB voor de Academie voor de Streekgebonden Gastronomie, Hasselt.*

☞ **Compleet Lidmaatschap** voor bedrijven/organisaties/scholen is € 150,- (dit is inclusief de vrije toegang van alle leerlingen/tewerkgestelden/... aan de ASG-Bibliotheek van de Smaak).

☞ **Bedrijfslidmaatschap** voor bedrijven/organisaties/attractiepolen/ evenementen/...door de ASG erkend als **stakeholder** met, na goedkeuring, het Terroir-label voor één voorgesteld product/evenement/... te mogen voeren: vanaf € 300,-



# **STREEKGASTRONOMISCH TOERISME ALS CULTUURTOERISTISCHE GROEIMARKT - DEELII: EEN ANALYSE VAN DE VRAAGZIJDE**

Munsters Wil  
Lector Toerisme en Cultuur  
Zuyd Hogeschool  
Heerlen-Maastricht

## **Inleiding**

Streekgastronomisch toerisme heeft zich ontwikkeld tot een toeristische nichemarkt waaraan een sterke groeipotentie wordt toegedicht. Deze evolutie valt deels te verklaren aan de hand van de toename van het cultuurtoerisme, waarvan het streekgastronomische toerisme als een subtype kan worden beschouwd, zoals wij in een eerdere bijdrage in *Terroir* hebben beargumenteerd<sup>1</sup>. Inderdaad zijn de diverse factoren die de groei van het cultuurtoerisme in het algemeen hebben gestimuleerd, ook van toepassing op het streekgastronomische toerisme als specifieke verschijningsvorm van cultuurtoerisme. Bovendien heeft het streekgastronomische toerisme een extra impuls gekregen door toedoen van een aantal verschuivingen in de cultuurtoeristische vraag, die zich sinds 2000 heeft voorgedaan en die door hun aard hebben bijgedragen aan de stijgende aantrekkingskracht van het streekgastronomische aanbod op toeristen. Om de evolutie in de toeristische vraag naar streekgastronomie in kaart te brengen en te verklaren zal dit artikel zowel de generieke groeifactoren van het cultuurtoerisme onder de loep nemen alsmede de verschuivingen in de interesses en voorkeuren van de hedendaagse cultuurtoerist die specifiek ten goede zijn gekomen aan het streekgastronomische toerisme.

## **Groeifactoren van het cultuurtoerisme**

Zo rond 1980 begon zich geleidelijk aan een verandering af te tekenen in het toeristisch-recreatieve gedragspatroon en in de vakantiemotieven van het grote publiek. Steeds meer toeristen toonden een groeiende behoefte om de vrije tijd en de vakanties (deels) te besteden aan het bezoeken van culturele bezienswaardigheden. Zon, zee en strand werden gecombineerd met of zelfs vervuild voor kunststeden, monumenten en musea. Strandvakanties naar de traditionele Spaanse badplaatsen werden uitgebreid met culturele excursies

naar het achterland. Culturele, actieve en verre vakanties kregen meer en meer de status van hoofdvakantie. Deze toename van het cultuurtoerisme is van duurzame aard gebleken want sindsdien zijn de cijfers een opgaande lijn blijven vertonen. Zo toont de Eurobarometer 2012-2015 aan dat het cultuurbezoek van Europeanen tijdens een lange vakantie (vier nachten of meer) nog steeds stijgt. Antwoorde in 2012 22 procent van de geënquêteerden dat (een deel van) hun vakantie cultuur als bezoeks-motief had, in 2014 was dat aandeel gegroeid naar 27%. Vermeldenswaard is dat gastronomie in deze enquête expliciet wordt genoemd als onderdeel van cultuur<sup>2</sup>.

De verklaring voor deze groei dient te worden gezocht in een aantal structurele factoren, variërend van demografisch tot economisch en sociaal-cultureel, die in West-Europa spelen<sup>3</sup>.

### ***Stijging van het opleidingsniveau***

Het percentage van de bevolking dat een universitaire of hogere beroepsopleiding heeft gevolgd, is sinds 2000 in Europa sterk toegenomen. Volgens de statistieken van Eurostat steeg het percentage van de bevolking in 19 Europese landen met een afgeronde tertiaire opleiding in de leeftijdscategorie 25-64 van 21,2 % in 2003 met 7,3 % naar 28,5 % in 2014<sup>4</sup>. Cijfers van het Centraal Bureau voor de Statistiek leren dat Nederland steeds meer hoogopgeleiden telt, dat wil zeggen personen met minstens een hbo of universitair diploma. In 2015 had in Nederland 12% van de 15- tot 75-jarigen een masteropleiding (zowel hbo als wo) of doctoraat afgerond. Dit is een stijging van 3 % ten opzichte van 2005. In datzelfde jaar was ook het aandeel van de 15- tot 75-jarigen dat als hoogst behaalde onderwijsniveau een bacheloropleiding had voltooid, met 5% gestegen<sup>5</sup>. Het hogere opleidingspeil leidt tot een vrijetijdsgedrag waarin cultuur een belangrijke rol speelt. Hoger opgeleiden zijn sterk oververtegenwoordigd onder bezoekers van culturele attracties en evenementen zoals musea, monumenten, concerten en kunstfestivals.

### ***Vergrijzing***

De groei van de culturele activiteiten in de vrije tijd houdt verder verband met het toenemende aantal senioren. Het behoeftepatroon van met name - maar niet uitsluitend - de meer opgeleide en bemiddelde vertegenwoordigers van deze leeftijdsgroep is in sterke mate gericht op kunst en cultuur en op educatie en informatie. Dit komt tot uitdrukking in hun relatief hoge aandeel in het bezoek aan musea, monumenten en historische steden. De

Eurobarometer 2012-2015 bevestigt dit beeld: bij de categorie cultuurbezoek scoren vakantiegangers van 55+ met 30 % het hoogst van alle leeftijdscategorieën<sup>6</sup>.

De voortschrijdende vergrijzing en in het bijzonder de pensionering van de omvangrijke *babyboom*generatie tijdens de eerste decennia van de 21<sup>e</sup> eeuw zullen een gunstige uitwerking hebben op de markt voor het cultuurtoerisme - inclusief het streekgastronomische toerisme – en wel om meerdere redenen:

- Senioren vormen de toeristische groeimarkt bij uitstek dankzij de toegenomen levensverwachting: meer en meer ouderen blijven langer gezond en vitaal en dat gegeven gaat nog sterker op voor de *babyboomers*. Nu al maken de 55+-ers een kwart van de Nederlandse bevolking uit. Deze markt is ook buiten de toeristische sector al lang ontdekt en wordt met succes bespeeld door diverse aanbieders, zoals blijkt uit de alsmaar stijgende populariteit van de 50PlusBeurs in de Utrechtse Jaarbeurs en van de zich op senioren richtende Nederlandse omroep MAX.

- De *babyboomers* zijn de eerste generatie voor wie vakantie deel is gaan uitmaken van het normale levens- en uitgavenpatroon. In 2012 bijvoorbeeld is driekwart van de Nederlandse 55+ers op vakantie geweest. Hun aantal is toegenomen van 2,8 miljoen vakantiegangers in 2002 naar 3,5 miljoen in 2012. Zij gaan vaker en langer op vakantie dan de jongere generaties en brengen ruim de helft van hun vakanties in eigen land door, waardoor het een aantrekkelijke doelgroep is voor het streekgastronomische toerisme. Voor de Belgische reismarkt geldt dat reizen waarbij gastronomie op de eerste plek komt, in bijna 80 % van de gevallen worden ondernomen door 45+ers<sup>7</sup>.

Vooralsen senioren met een midden- of hoger inkomen of een daarop gebaseerd pensioen hebben voldoende financiële middelen ter beschikking om op vakantie te blijven gaan<sup>8</sup>. Geld sparen ten gunste van de toekomstige erfenis voor de kinderen of oppassen op de kleinkinderen zijn geen vanzelfsprekendheden meer voor deze generatie. In de V.S. worden deze nieuwe senioren al enige jaren aangeduid als “skinnies”, een letterwoord afgeleid van “spending *Kid*’s inheritance”.

- Het gemiddeld hogere opleidingsniveau en de bijbehorende culturele kennis en interesse van *babyboomers* leiden tot een toename van de cultuurparticipatie en het cultuurtoerisme.

- Senioren, oude en nieuwe, hechten aan kwaliteit en zijn bereid hiervoor te betalen ook al is de prijs hoger, wat vaak het geval is met het ambachtelijke, duurzame en op kleine schaal vervaardigde streekproduct.

### *Toename van korte en themavakanties*

Een trend die al enkele decennia aanhoudt, is de forse stijging van het aantal tweede of derde vakanties in de vorm van korte verblijven buiten het toeristische hoogseizoen in binnen- of buitenland. Zowel in België als in Nederland is de keuze voor meer, maar kortere vakanties een vast consumptiepatroon op toeristisch gebied geworden. Bij deze gang van zaken vaart met name het cultuurtoerisme wel: korte vakanties zijn bevorderlijk voor het bezoek aan monumenten, musea en kunststeden in voor- en naseizoenen. Een eerste verklaring voor dit vakantiekeuze patroon is dat stedelijk cultuurbezoek minder afhankelijk is van goede weersomstandigheden. Bovendien, door te kiezen voor een korte vakantie buiten het hoogseizoen, profiteert de cultuurtoerist niet alleen van de lagere accommodatieprijzen, maar ook van de prettige bijkomstigheid dat er minder dagjesmensen zijn zodat er niet of korter hoeft te worden gewacht bij culturele bezienswaardigheden. Dat deze trend zich niet beperkt tot België en Nederland komt duidelijk naar voren in de internationale cultuurtoeristische marktonderzoeken die onderzoekers van ATLAS (Association for Tourism and Leisure Education and Research) sinds 1991 in het kader van het Cultural Tourism Research Project hebben uitgevoerd. In de loop der jaren is de verblijfsduur van cultuurtoeristen gedaald en zijn cultuurvakanties steeds meer korte vakanties geworden<sup>9</sup>. Als subtype van het cultuurtoerisme kenmerkt het gastronomische toerisme zich door dezelfde tendensen. Onderzoek van WES naar het reisgedrag van Belgen leert dat het marktsegment met een hoge interesse voor gastronomie de voorkeur geeft aan korte vakanties. Meer dan 3% van de korte vakanties, zowel in binnenland als in buitenland, staan volledig in het teken van gastronomie tegenover minder dan 1% van de lange vakanties. Wat betreft de spreiding over seizoenen valt op dat reizen met een gastronomisch element veel vaker plaatsvinden in de maanden mei, september, oktober en november<sup>10</sup>.

Daarnaast blijkt uit statistisch onderzoek van NBTC-NIPO Research uitgevoerd in 2015 dat de Nederlandse consument grote belangstelling toont voor themavakanties, gedefinieerd als vakanties waarbij minimaal de helft van de tijd aan een specifiek thema wordt besteed. De reden hiervoor is dat steeds meer Nederlanders kiezen voor een vakantie die aansluit bij hun specifieke interessegebied. Met name culturreizen zijn gewild als themavakantie en vooral bij de hogere welstandsklassen. Circa 12 % van de bevolking wil in de periode 2016-2018 een cultuurvakantie ondernemen. Binnen deze nichemarkten wordt de meeste groeipotentie, naast taalreizen, toegedicht aan culinaire

vakanties: in de periode 2016-2018 zijn 4,5 keer zoveel Nederlanders van plan een culinaire themareis te ondernemen als in de drie jaren daarvoor<sup>11</sup>. Ook het agritoerisme kent een toegenomen populariteit als het om themavakanties gaat. Het logeren bij de boer heeft raakvlakken met het streekgastronomische toerisme wanneer het gepaard gaat met het kennismaken met streekproducten als onderdeel van de ervaring van het plattelandsleven.

### ***Lokalisering***

Zoals wij eerder elders hebben gesteld is “een van de effecten van globalisering (...) culturele eenvormigheid en grootschaligheid. Wereldwijd opererende multinationals als de hamburgerketen McDonald’s en het pret-parkenimperium van Disney hebben zodanig hun stempel gedrukt op de consumptiemaatschappij dat ‘McDonaldisering’ en ‘Disneyficatie’ inmiddels ingeburgerd zijn geraakt als pejoratieve benamingen voor kunstmatige, Amerikaans georiënteerde uniformiseringsprocessen op het gebied van voeding en vermaak. Lokalisering is de reactie op deze dominantie van de Amerikaanse monoculturen, maar ook op het individualisme, de jachtigheid en de snelle veranderingen die eigen zijn aan de moderne samenleving. Deze tegenbeweging uit zich in de hernieuwde interesse voor die elementen van het culturele erfgoed die bepalend zijn voor de lokale, regionale of nationale identiteit en diversiteit. (...) Op zoek naar houvast, cohesie en gemeenschapsgevoel willen mensen meer weten over hun genealogie, de leefwijze van hun voorouders, de historie van plaatselijke monumenten of over de volkskundige achtergronden van streekgebonden tradities”<sup>12</sup>. Tegen deze achtergrond kan het succes van het project Grensschap Albertkanaal worden verklaard. Het betreft een grensoverschrijdend burgerinitiatief om in samenwerking met de gemeenten Lanaken, Riemst en Maastricht de waarden van het oude landschap op de grens van België en Nederland te inventariseren en te bewaren. De meeste sporen van dit verleden waren niet meer zichtbaar. Daarom heeft het Grensschap 14 landmarks ingericht om de band tussen het landschap en belangrijke gebeurtenissen weer tot leven te brengen. Deze landmarks vertellen verhalen over de ondergrond, het water, vuursteen, ijstijden, Neanderthalers, de eerste landbouwers, de Romeinse weg en veldslagen met de Franse legers. De lokaliseringstrend is eveneens waarneembaar op het gebied van de voedselcultuur. Als een van eerste geïnstitutionaliseerde pleitbezorgers van de herwaardering van traditioneel-ambachtelijke lokale en regionale producten geldt de Academie voor Streekgebonden Gastronomie (ASG), opgericht in

1981. Het valt niet uit te sluiten dat een ontmoeting in 1983 tussen ASG mede-oprichter Jan Lambin en de Italiaanse culinair-toeristische journalist Carlo Petrini, waarbij de ASG ter sprake kwam, de laatste mede heeft geïnspireerd tot de stichting van de *Slow Food*-beweging in 1986<sup>13</sup>. Deze inmiddels mondiale organisatie van producenten en consumenten maakt zich sterk voor gezond, gevarieerd en smakelijk eten met een regionaal en ambachtelijk karakter. Daarbij wordt geappelleerd aan de nostalgie naar puurheid, echtheid en duurzaamheid, kwaliteiten die de met smaakstoffen en conserveringsmiddelen gefabriceerde kant- en klaarvoeding en *fast food* als massaproducten ontberen. In dezelfde lijn ligt de toenemende voorkeur van de consument voor lokaal voedsel (*local food*), een trend die nu al een aantal jaren doorzet in het West-Europese eet- en drinkpatroon. Wat rechtstreeks van de producent uit de buurt komt, ziet de consument niet alleen als vers, gezond en lekker, maar ook als een betrouwbare garantie voor de kwaliteit omdat hij bekend is met de herkomst van de producten. Bovendien wordt het kopen van lokaal voedsel gezien als een steun voor de plaatselijke economie en als minder belastend voor het milieu vanwege de kleinschaligheid en de kortere aanvoerlijnen. Zich profilerend als een duurzame winkelketen speelt de Nederlandse supermarkt Marqt in op deze behoefte met een assortiment van verse producten uit de directe omgeving. De stijgende vraag naar volkstuintjes om eigen groenten te kweken en de opkomst van stadslandbouw (*urban farming*) in de vorm van stadsboerderijen en dak-akkers passen ook in dit kader<sup>14</sup>.

Lokalisering werkt evenzeer door in het streekgastronomische toeristische aanbod. Restaurants gebruiken als ingrediënten groenten uit eigen tuin en serveren wijn uit de eigen wijngaard. Voorbeelden hiervan zijn Château Sint-Gerlach in Houthem en Château Neercanne bij Maastricht. De Stichting Vergeten Groenten heeft zich tot doel gesteld om de rijkdom aan historische, bijzondere en zeldzame groenten onder de aandacht van een breed publiek te brengen en aldus de consumptie ervan te stimuleren<sup>15</sup>. Daartoe beheert de stichting “De Historische Groentehof” in Beesel opgezet door Jac Nijskens, die kan wordt beschouwd als de grondlegger van de vergeten groentencultuur in Nederland. De bezoeker kan in deze Groentehof ruim 850 soorten vergeten groenten (de aardappelsoort Buggenumse Muuskes, het bladgewas Brave Hendrik), fruit (de appelrassen Eijdsener Klumpke en Glorie van Holland) en eetbare bloemen (viooltjes, korenbloemen) leren kennen<sup>16</sup>.

De behoefte aan authenticiteit vormt een belangrijke drijfveer achter al deze zoektochten naar de kernelementen van het lokale en het regionale cultuur-

goed en deze behoefte leeft bij toeristen nog sterker dan bij de autochtone bevolking<sup>17</sup>. Verder is bekend dat de interesse voor het verleden en de eigen wortels met het voortschrijden van de leeftijd toeneemt. Daarom mag worden verwacht dat de vergrijzing een versterkend effect zal hebben op de lokaliserings-trend.

## **Beleving**

### ***Evenementen***

Zoals de meeste vormen van toerisme is ook cultuurtoerisme onderworpen aan de mechanismen van de *experience economy* oftewel “belevingseconomie”. Reizen om de lokale sfeer te proeven is langzaam aan belangrijker geworden dan het klassieke adagium reizen om te leren<sup>18</sup>. Streekproducten lenen zich voor zintuiglijke beleving in optima forma: denk maar aan het zien van de rode blos van een Elstar appel, het ruiken van de geur van lindebloesemhoning, het proeven van de hopsmaak in een kloosterbier, het voelen aan de geribbelde korst van een geitenkaas om de rijpheid te testen.

De behoefte aan beleving verklaart de groei van de - per definitie dynamische - evenementen in het cultuurtoeristische aanbod en niet alleen vanwege het belevingselement maar ook vanwege de behoefte aan *co-presence*, waarmee het gezamenlijk genieten van collectieve vrijetijdsactiviteiten wordt aangeduid<sup>19</sup>. Ook de gastronomische evenementen profiteren van deze ontwikkeling zoals het Limburg Preuve Festival op de Buitenplaats Vaeshartelt bij Maastricht, dat in 2015 zijn eerste lustrum heeft mogen vieren. Gezien de snelle toename van gastronomische evenementen, is ook dit type evenementen onderhevig aan wat wel “festivalisering” wordt genoemd. Dit fenomeen doet zich onder meer voor in de Limburgse Euregio, waar, geïnspireerd door het succes van het Maastrichtse Preuvenemint, verschillende steden en plaatsen hun eigen gastronomische of culinaire evenement organiseren: van Heerlen (Parkstad Culinaire) en Meerssen (Charlemagne Preuve Festijn) tot Maaseik (Hartbufkes Preuve). Een in dit verband vermeldenswaard landelijk evenement in Nederland is de Week van de Smaak die in 2016 zijn 10<sup>e</sup> editie kende. Tot de initiatiefnemers behoren Slow Food Nederland en de stichting Streekeigen Producten Nederland. De Week van de Smaak beoogt gezonde en eerlijke voeding te promoten bij een breed publiek, met nadruk op ambachtelijke, seizoensgebonden, natuurzuivere, duurzame en streekgebonden producten. Smaak, een belangrijk koopargument voor de consument, dient als het verbindende element<sup>20</sup>. Ieder jaar wordt een Hoofdstad



van de Smaak uitgeroepen en worden de Helden van de Smaak (telers - onder wie in 2012 de bovengenoemde Jac Nijskens -, verwerkers, koks) rond een bepaald productthema (peulvruchten, fruit, zuivel, worst, bier, banket,...) verkozen door een vakjury en het grote publiek.

Voor zover eetfestijnen zich buiten afspelen, kan de populariteit van de festivalgastronomie en eventcatering worden verklaard door de trend dat buiten eten steeds meer in is geraakt<sup>21</sup>. In de privésfeer sluit hierbij het gebruik van buitenkeukens aan, die worden ingezet bij tuinfeesten. Op de behoefte om letterlijk “buitenshuis” te eten wordt eveneens ingespeeld door het commerciële concept Vrienden van de Smaak, een in Vlaanderen rondreizend restaurant dat beoogt de consument letterlijk dichterbij het pure ambachtelijke streekproduct te brengen. Dit gebeurt door in groepsverband te eten en te drinken aan lange tafels op of nabij de fysieke productielocatie: tussen de fruitbomen, bij een moestuin of in een wijngaard. De chef-koks werken met appels uit de boomgaard, verse groenten uit de moestuin en biologisch vlees van de lokale veefokker. Boeren en kwekers schuiven ook zelf aan om hun productkennis met de gasten te delen als vorm van storytelling (cf. infra)<sup>22</sup>. Het buitenevenement wint nog aan authenticiteit, zeggingskracht en attractiviteit doordat dikwijls een hoeve, klooster of kasteel als monumentaal decor dienen. Al met al zorgen de combinatie van een unieke plek, een uniek openluchtdiner en unieke ontmoetingen alsmede de synergetische wisselwerking tussen *couleurs locales* en *saveurs locales* voor een hoge toegevoegde belevingswaarde en dienen als zodanig garant te staan voor een onvergetelijke ervaring van de disgenoten.

Wat al deze gastronomische evenementen gemeen hebben is de mix van verteer en vermaak of, met andere woorden, het samengaan van twee basiscomponenten van het (cultuur)toeristisch product die in dit geval versmelten tot één (streek)gastronomisch aanbod<sup>23</sup>. Deze trend wordt in het Engels ook wel aangeduid als *eatertainment*, een samenvoeging van *eat* en *entertainment*.

### **Storytelling**

Dynamiek, professionaliteit en authenticiteit zijn belangrijke kernkwaliteiten die de hedendaagse toerist verwacht. Een attractieve presentatie van het streekgastronomische aanbod is daarom nodig om te beantwoorden aan de eisen die de moderne bereisde toerist stelt aan informatie en beleving. De ontwikkeling van de presentatietechnieken gaat in twee tegengestelde richtingen: enerzijds is het gebruik van digitale technieken niet meer weg te den-

ken, anderzijds heeft de orale verteltraditie weten stand te houden en zelfs dankzij de behoefte aan beleving een tweede leven gekregen. Onder de brede noemer van wat heden ten dage *storytelling* wordt genoemd vallen dan ook zowel het gebruik van moderne technologie, bijvoorbeeld *augmented reality*, als traditionele verhaaltechnieken. Streekproducten lenen zich bij uitstek voor een informatief en educatief verhaal over historie, tradities, *terroir*, teelt, ambachtelijke technieken, recepten, enzovoorts. Producenten weten dankzij hun deskundigheid en passie het publiek te boeien met het verhaal over hun eigen streekproduct, met als bijkomend voordeel interactieve communicatie doordat de bezoeker direct in gesprek kan gaan met de verteller<sup>24</sup>. Een treffend voorbeeld van *storytelling* in het kader van streekgastronomisch toerisme is Oestour, de winnaar van de Zeeuwse Innovatieprijs Toerisme 2012. Oestour is de benaming - een samensmelting van *oester* en *tour* - van een eendaagse excursie langs de dijken van de Oosterschelde in Zeeland. Na een inleidend verhaal over herkomst en eigenschappen van wilde oesters neemt de gids de groep mee naar een plek waar bij laagtij de oesters droogvallen. Daar kunnen de deelnemers hun emmer volrapen met oesters en leren hoe ze deze moeten openen en schoonmaken. Vervolgens worden de oevers van de Oosterschelde als werkveld verruild voor een nabijgelegen restaurant, waar de vangst van de dag op verschillende wijzen wordt klaargemaakt, bijvoorbeeld als oestersoep, en tot slot verorberd<sup>25</sup>.

Met andere woorden het streekgastronomische aanbod als kern van het streekgastronomische toeristische product kenmerkt zich door een hoge narratieve waarde. Deze wordt niet alleen geconstrueerd door de producenten, maar ook in samenwerking met cultuurhistorische verenigingen - zoals de Academie voor Streekgebonden Gastronomie -, toeristische promotie-organisaties en de media<sup>26</sup>. Zo drijft de televisieserie *Les Carnets de Julie*, uitgezonden door de regionale zender France 3, op de hernieuwde belangstelling voor het verhaal rond de streekgebonden gastronomie. In elke aflevering staat een andere Franse regio centraal, waar presentatrice Julie Andrieu op zoek gaat naar streekgebonden producten die als ingrediënten dienen voor regionale gerechten. Zij bereidt deze samen met producenten en/of bewoners aan de hand van traditionele recepten die zij daarna in haar *carnet* noteert ter informatie van de kooklustige kijkers<sup>27</sup>. Als Nederlandse tegenhanger mag min of meer het televisieprogramma *Gort à la carte* gelden, dat is uitgezonden door de senioren-omroep MAX in 2015 en 2016. De in de Bordeaux-streek actieve Nederlandse wijnboer Ilja Gort behandelt in iedere aflevering een oer-traditioneel Frans

streekproduct van de productiefase bij de teler of fokker tot de consumptiefase als streekgerecht in een lokaal restaurant. Aldus passeren onder meer de revue ratatouille, coq au vin en de geitenkaas crottin de Chavignol, die als streekgerechten worden gecombineerd met passende wijnen uit dezelfde regio van origine, respectievelijk rosé de Provence, rode Bourgogne en sauvignon blanc uit de Loire-vallei<sup>28</sup>.

### **Verschuivingen in de cultuurtoeristische vraag**

Mede gedreven door de hierboven geanalyseerde groeifactoren en door de behoefte aan beleving hebben zich sinds de eeuwwisseling in de cultuurtoeristische vraag een drietal majeure verschuivingen voorgedaan, die de ontwikkeling van het streekgastronomische toerisme verder hebben versterkt. Het betreft meer in het bijzonder de verschuivingen van een massamarkt naar nichemarkten, van materiële naar immateriële cultuur en van elite naar populaire cultuur<sup>29</sup>. Alle drie deze verschuivingen hebben een stimulerende werking gehad op de ontwikkeling van het streekgastronomische toerisme als vorm van cultuurtoerisme.

#### ***Van massamarkt naar nichemarkten***

Sedert het eerste decennium van deze eeuw is het cultuurtoerisme dermate in omvang toegenomen dat de toestroom van het grote publiek naar topmonumenten, grote musea, exposities rond meester-schilders (de zogeheten *blockbusters*), historische steden en culturele mega-evenementen tot zo hoge bezoekersaantallen heeft geleid dat cultuurtoerisme in zijn traditionele vorm het stadium van een internationale massamarkt heeft bereikt. Deze ontwikkeling heeft een bepaalde verzadiging teweeggebracht. Van de weeromstuit heeft de markt in de wisselwerking tussen vraag en aanbod nieuwe wegen opgezocht, wat heeft geresulteerd in de diversificatie van het cultuurtoerisme in tal van nieuwe nichemarkten. Van de vraagzijde gezien hangt deze fragmentering van de cultuurtoeristische markt ten nauwste samen met de “wildgroei” van culturele en andere reismotieven, die typisch zijn voor de postmoderne toerist wiens consumptiepatroon wordt bepaald door een hoge mate van individualisme en eclecticisme.

De nieuwe nichemarkten kunnen worden gecategoriseerd op basis van het cultuuraanbod waardoor de toeristen worden aangetrokken. Tot deze nichemarkten behoort ook het streekgastronomische toerisme dat zijn populariteit dankt aan de attractiviteit die de regionale gastronomie uitoefent op een spe-

cifieke en alsmaar groeiende subdoelgroep van cultuurtoeristen. Dankzij de onderlinge raakvlakken lopen de nieuwe nichemarkten vaak in elkaar over om elkaar aan te vullen en te versterken. Een illustratief voorbeeld van deze synergie is die tussen streekgastronomisch toerisme en creatief toerisme. De opkomst van creatief toerisme als nichemarkt valt te verklaren door de toenemende behoefte aan beleving. Deze vorm van toerisme beantwoordt aan de wens van de cultuurtoerist om op een meer interactieve en betrokken wijze kennis te maken met cultuur, natuur en landschap van de vakantielocatie en om zich ambachtelijke en artistieke vaardigheden eigen te maken als middel tot verdere zelfontplooiing. De toerist krijgt de mogelijkheid te evolueren van passieve toeschouwer naar actieve deelnemer die tot cocreatie wordt uitgenodigd. Creatief toerisme kan derhalve worden gedefinieerd als:

*Tourism which offers visitors the opportunity to develop their creative potential through active participation in courses and learning experiences which are characteristic of the holiday destination where they are undertaken*<sup>30</sup>.

Bij streekgastronomisch creatief toerisme gaat het om meer dan enkel proeven, eten en drinken. De toerist verruimt zijn traditionele rol van consument voor die van coproductent. Het huidige aanbod betreft voornamelijk cursussen en workshops: wijn produceren, kaas maken, lokale gerechten bereiden. In een voorgaand artikel in *Terroir* hebben wij onder andere de workshops kaas maken van Mycelium in Rotselaar en Limburgse vlaai bakken bij de Maastrichtse Bisschopsmolen als voorbeelden genoemd<sup>31</sup>. Ook excursies kunnen deel uitmaken van het aanbod zoals in het hierboven vermelde voorbeeld van Oestour. Aangezien deze co-creatieve activiteiten kenmerkend zijn voor de lokale cultuur - *in casu* de gastronomische - van de bestemming waar zij worden ondernomen, is creatief toerisme nauw verbonden met het hierboven geanalyseerde fenomeen van lokalisering.

### ***Van materiële naar immateriële cultuur***

Opmerkelijk is dat deze nieuwe nichemarkten, niettegenstaande hun diversiteit waaraan tegenwoordig de groei en de innovatie van het cultuurtoerisme grotendeels mogen worden toegeschreven, bij nadere beschouwing een gemeenschappelijke eigenschap delen, namelijk dat hun attractiviteit wortelt in een immaterieel culturaanbod uiteenlopend van gewoontes, gebruiken en tradities tot ambachtelijke technieken. Hetzelfde geldt ook voor de streekgas-

tronomie die voor een belangrijk deel kan worden gezien als een uitingsvorm van de immateriële cultuur<sup>32</sup>. De prominente plaats die de immateriële cultuur in de opkomende nichemarkten inneemt, vloeit voort uit de verschuiving in de interesses en reismotieven van cultuurtoeristen van het tastbare cultuuraanbod (erfgoedsites, monumenten, musea,...) naar het ontastbare cultuuraanbod (tradities, rituelen, ambachten, muziek, dans, zang en verhalen, markten, feesten en festivals,...).

De eerste verklarende factor is de reeds genoemde zoektocht naar beleving. Dankzij hun intrinsieke dynamiek dragen immateriële culturele aanbodelementen bij aan de sfeer en de beleving, met het evenement als ultieme attractievorm. Onder verwijzing naar de UNESCO-publicatie *Safeguarding Intangible Heritage and Sustainable Cultural Tourism*, stelt Albert van der Zeijden dat de drie categorieën van het immateriële erfgoed die benut worden voor toeristische doelen (*i.e.* ambachten, uitvoerende kunsten en *living heritage*) alle gemeen hebben dat “they involve something that tourists can experience”<sup>33</sup>. Elk van deze drie elementen komt aan bod in de jaarlijkse visserijdagen in Egmond aan Zee. De oude ambachten gerelateerd aan de visserij worden dan tot leven gebracht en de toerist kan het allemaal beleven: het maken van de visnetten, het roken van de vis, opgeluisterd door uitvoeringen van het plaatselijke shanty koor<sup>34</sup>. In dit kader past ook *storytelling* als onderdeel van de beleving door de toeristische bezoeker. Gidsen, verhalenvertellers, acteurs – in het geval van *live role playing* en *living history* - vervullen een belangrijke educatieve functie bij het mondeling overdragen van informatie. Deze ontwikkelingen illustreren de verschuiving van de consumptie van voedsel en drank als fysieke en tastbare producten naar het beleven van de geestelijke en ontastbare aspecten van het gastronomische erfgoed<sup>35</sup>.

De tweede belangrijke factor die heeft bijgedragen aan de verschuiving in de cultuurtoeristische interesse van de materiële naar de immateriële cultuur, is het genoemde proces van lokalisering. Niet ieder dorp kan bogen op een monument, laat staan een museum of erfgoedsite, maar bijna iedere lokale gemeenschap heeft zijn eigen gebruiken, verhalen, tradities en feesten. Vandaar dat de lokaliseringstrend de herleving van het immateriële culturele erfgoed heeft bevorderd.

### ***Van elitaire naar populaire cultuur***

De derde verschuiving betreft die van cultuur in enge zin naar cultuur in ruime zin<sup>36</sup>. Met het verdwijnen van de traditionele rangen- en standenmaatschap-

pij is ook de daaraan verbonden culturele hiërarchie, waarbinnen de hoge kunst was voorbehouden aan de “elite” en het amusement aan het “volk”, teloor gegaan. De postmoderne hoogopgeleide cultuurconsument is een “culturele omnivoor” die geen onderscheid meer maakt tussen de zogenaamde ‘hoge’ cultuur (cultuur in enge zin: de schone kunsten, literatuur, klassieke muziek,...) en ‘lage’ cultuur (cultuur in ruime zin: mode, design, fotografie, strips, popmuziek,...), maar kiest op basis van persoonlijke en momentgebonden smaak, los van zijn sociaal-economische klasse<sup>37</sup>. De cultuurspreiding wordt tegelijkertijd bevorderd door de vervaging van smaakverschillen tussen hoger en lager opgeleiden. Laag opgeleide senioren gaan naar klassieke concerten, hoog opgeleide tweeverdieners naar concerten van volkszangers. De verschuiving van ‘hoog’ naar ‘laag’ wordt vergemakkelijkt door het gegeven dat de zogenaamde ‘populaire’ cultuur toegankelijker is voor het grote publiek aangezien de drempel lager is dan die voor de ‘hoge’ cultuur die een zeker niveau van culturele educatie en bagage vereist om gewaardeerd te kunnen worden. Streekproducten en streekgastronomie als uitingsvormen van cultuur in ruime zin varen wel bij deze nieuwe waardering voor de alledaagse cultuur van de ‘gewone mens’.

### **Van vraaganalyse naar analyse van de vrager**

Wie zijn nou eigenlijk die toeristen die de veroorzakers zijn van de forse groei van het streekgastronomische toerisme? Hebben zij demografische kenmerken zoals leeftijd en opleiding gemeen? Delen zij dezelfde mate van interesse voor streekgastronomie? In hoeverre verschillen hun bezoekmotieven, wensen en behoeften? Op deze en andere vragen zal een antwoord worden gegeven in een volgende bijdrage in *Terroir*, waarin onderzocht zal worden of en in hoeverre het mogelijk is om te komen tot een algemene en handzame typologie van de streekgastronomische toerist.

### **Noten**

- 
- <sup>1</sup> Zie Munsters, W. (2016) Streekgastronomisch toerisme als vorm van cultuurtoerisme: een analyse van de aanbodzijde. In: *Terroir*, 32<sup>e</sup> jaargang, nr. 1-2, pp. 80-94. Op het theoretische kader en de aanbodanalyse die in voornoemd artikel aan de orde komen, wordt in deze vervolgbijdrage voortgeborduurd.
  - <sup>2</sup> Heerschap, N. (2015) Cultuur en toerisme. In: *Trendrapport toerisme, recreatie en*

- vrije tijd 2015. NRIT Media, CBS, CELTH en NBTC Holland Marketing, pp. 250-251.
- <sup>3</sup> Cf. Munsters, W. (2007) *Cultuurtoerisme*. Garant, Antwerpen-Apeldoorn, hoofdstuk 3, pp.37-47.
- <sup>4</sup> <http://ec.europa.eu/eurostat/tgm/table.do?tab=table&init=1&language=en&pcode=tgs00109&plugin=.1>.
- <sup>5</sup> <http://www.onderwijsincijfers.nl/kengetallen/sectoroverstijgend/nederlands-onderwijsstelsel/hoogst-behaalde-onderwijsniveau>.
- <sup>6</sup> Heerschap, N. (2015) *op. cit.*, p. 251.
- <sup>7</sup> De Keyser, R. (2012) Gastronomie & economie. In: *West-Vlaanderen Werkt*, 1, p. 35.
- <sup>8</sup> <http://www.cbs.nl/nl-NL/menu/themas/vrije-tijd-cultuur/publicaties/artikelen/archief/2014/2014-3928-wm.htm>.
- <sup>9</sup> Munsters, W. (2007) *op. cit.*, p. 46.
- <sup>10</sup> De Keyser, R. (2012) *op. cit.*, p. 35.
- <sup>11</sup> <http://www.nbtnciporesearch.nl/nl/home/article/themavakanties>.
- <sup>12</sup> Cf. Munsters, W. (2007), *op. cit.*, pp. 46-47.
- <sup>13</sup> Cf. Collen, J. (2016) Redactioneel. In: *Terroir*, 32<sup>e</sup> jaargang, nr. 1-2, p. 7.
- <sup>14</sup> Cf. onder meer <http://www.glowmagazine.nl/food-trends-2015>; <http://www.jamiemagazine.nl/9x-foodtrends-van-2015>; <http://lekkertafelen.nl/nieuws/foodtrends-2015>; <https://innovation-awards.nl/blogs/de-nederlandse-food-trends-van-2015>.
- <sup>15</sup> <http://www.stichtingvergetengroenten.nl>.
- <sup>16</sup> Vanuit de aanbodstypologie bezien kan de Historische Groentehof worden gedefinieerd als een streekgastronomische attractie die valt in de categorie van productiebedrijven en in de subcategorie van groenteboerderijen (cf. Munsters, W. (2016) *op. cit.*, p. 83).
- <sup>17</sup> Cf. Meulen, H. van der (1998) *Traditionele Streekproducten: gastronomisch erfgoed van Nederland*. Elsevier, Doetinchem; Hjalager, A.-M. and Richards, G. (eds) (2002) *Tourism and Gastronomy*. Routledge, Londen; Collen, J. (2003) Regional gastronomy and local food in tourism, as well in economic and social politics. In: Collen, J. and Richards, G. (eds) (2003) *Gastronomy and Tourism*. Academie voor de Streekgebonden Gastronomie, 's Gravenwezel - Schilde, pp. 117-136. Zie ook *Food Inspiration Magazine*, **Editie 6, juni 2009** ([www.foodinspiration.nl/archief/foodinspirationbestof/#/4/Coverstory-Nieuwe-Authenticiteit](http://www.foodinspiration.nl/archief/foodinspirationbestof/#/4/Coverstory-Nieuwe-Authenticiteit)).
- <sup>18</sup> Pelzer, M. and Melkert, M. (2015) ATLAS Cultural Tourism Research Summary Report 2008. In: Richards, G. (ed.) *ATLAS Cultural Tourism Research Project - Research Report 2008-2013*. ATLAS, Arnhem, Chapter 2, pp. 11-12.

- <sup>19</sup> Richards, G. (2010) *Leisure in the Network Society: From pseudo events to hyper-festivity?* **Inaugural address** Tilburg University, The Netherlands.
- <sup>20</sup> <http://test.weekvandesmaak.nl/organisatie/smaakhandvest>.
- <sup>21</sup> Cf. Pelzer, M. en Sluismans, R. (2010) “*Daar zit Limburg in*”. *Strategische visie en uitvoeringsprogramma “streekgebonden gastronomie”*. Opdrachtgever: Provincie Limburg. Kenniskring Toerisme en Cultuur, Hogeschool Zuyd, Maastricht, p. 67.
- <sup>22</sup> <http://www.vriendenvandesmaak.be/concept>.
- <sup>23</sup> Cf. Munsters, W. (2016) *op. cit.*, p. 88.
- <sup>24</sup> Munsters, W. (2007) *op. cit.*, p. 156.
- <sup>25</sup> <http://oestour.nl>. Het voorbeeld is ontleend aan de studie *Dat smaakt naar meer! Onderzoek naar de bijdrage van streekproducten aan de vermarkting van de Zuidwestelijke Delta* (2012), Kenniscentrum Kusttoerisme, Vlissingen, p.29.
- <sup>26</sup> Cf. Flooren, M. (2015) *Verbindend verleden. Erfgoed, vrije tijd en regionale identiteit*. Academisch proefschrift, Ipskamp Drukkers, Enschede, hoofdstuk 2, pp. 56-57.
- <sup>27</sup> <http://www.france3.fr/emissions/les-carnets-de-julie>.
- <sup>28</sup> <http://www.omroepmax.nl/gortalacarte>.
- <sup>29</sup> Cf. Munsters W. and Melkert, M. (2015) Anthropology as a Source of Inspiration for Cultural Tourism Studies. In: Munsters W. & Melkert M. (eds), *Anthropology as a Driver for Tourism Research*, Garant, Antwerpen-Apeldoorn, Chapter 11, pp. 206-214.
- <sup>30</sup> Richards, G. and Wilson, J. (2006) Developing creativity in tourist experiences: A solution to the serial reproduction of culture? In: *Tourism Management*, vol. 27, nr. 6, pp. 1209-1223.
- <sup>31</sup> Munsters, W. (2016), *op. cit.*, p. 92.
- <sup>32</sup> *Ibid.*, p. 82.
- <sup>33</sup> Zeijden, van der A. (2015) Cultural Tourism and Intangible Heritage: A Critical Appraisal and Policy Guidelines. In: Munsters, W. & Melkert, M. (eds) *Anthropology as a Source of Inspiration for Cultural Tourism*. Garant, Antwerpen-Apeldoorn, Chapter 10, p.194.
- <sup>34</sup> *Ibid.*, p. 197.
- <sup>35</sup> Cf. Richards, G. (2012) Food and the tourism experience: major findings and policy orientations. In: Dodd, D. (ed.) *Food and the Tourism Experience*. OECD, Parijs, pp. 13-46.
- <sup>36</sup> Munsters, W. (2016), *op. cit.*, p. 81.
- <sup>37</sup> Cf. Richards, G. (2004a) New directions for cultural tourism? In: *Tourism Market Trends*. World Tourism Organization, Madrid, pp. 137-148.



**DENDERMONDS KOPVLEES &  
DENDERMONDSE PAARDENWORSTEN van  
BEENHOUWERIJ BATSELIER worden nu ook  
gepromoot door VLAM (Vlaams Centrum voor  
Agro- en Visserijmarketing vzw)  
als STREEKPRODUCT.**

Delcart André

Dendermonde is een stad met een heel lange geschiedenis en kon zich ontplooiën tot een handelsstad mede door zijn ligging langs de samenvloeiing van Dender en Schelde.

Reeds in de 13<sup>e</sup> eeuw waren er gilden die niet enkel de handel beheersten maar ook waakten over de kwaliteit van de aangeboden waren: zo kende men er speciale regels voor de verkoop van onder meer vlees, graan, brood en bier. Er was een vismijn. Zelfs de verkoop van mosterd werd gereguleerd: een verordening uit 1432 bepaalt dat de mosterd moest gemaakt zijn van goede zaden en goede azijn...

**Heel wat lokale specialiteiten**

Dendermonde en omliggende heeft vandaag de dag heel wat lokale speciali-



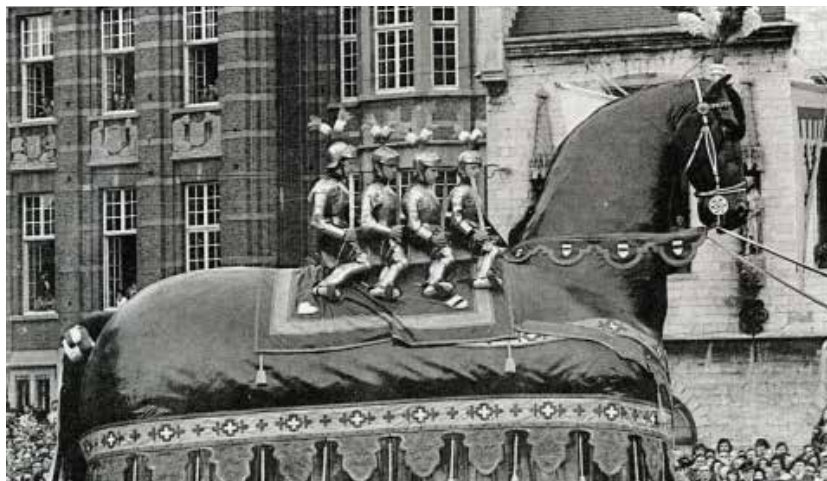
*Dendermondse  
vlaai  
(bron: Solo)*

teiten waaronder: *witte van Dendermonde* (een goed bekleeds konijnenras dat ca. 1920 ontstond), de *Dendermondse eend* (zeer waarschijnlijk het oudste Belgische eendenras dat in de geschiedenis regelmatig opduikt als voorouder van andere inlandse eendenrassen), *Dendermondse vlaaien* als variëteit van de Oost-Vlaamse vrij vaste en snijdbare taart op basis van gebak (als mastellen, peperkoek, speculaas, makrons,... met kandijstroop, melk, eieren en een vleugje foelie en/of kaneel) dat door Gaston Clement ‘flan van Dendermonde’ werd genoemd.

In juni 2007 publiceerde het Dendermonds “Museum voor Volkskunde” het werk “Dendermondse vlaaien” dat geschreven werd door Aimé Stroobants, André Delcart en Gustaaf Ingelaere. Ze kwamen ook sterk aan bod in het boek ‘Dendermonde, een stad met smaak’, in 2011 geschreven door ondergetekende, dat gerealiseerd werd in samenwerking met de Stedelijke Musea en dat een culinaire verkenning wilde zijn van heden en verleden van de Dendermondse voedingssector.

In Dendermonde combineren we de rijke Belgische chocoladecultuur met een andere culturele topper: het Ros Beiaard. Ros Beiaard van Dendermonde is een folkloristisch paard. Tijdens een hoog oplopende discussie aan het hof van Karel de Grote onthoofdde Reinout met één slag van zijn zwaard Karels zoon Lodewijk. Samen met zijn broers sloegen de Vier Heemskinderen (verbastering van Aymonskinderen) gezeten op Beiaard, erna op de vlucht.

Van de grond tot de top van het hoofd meet het 4 meter 85 cm zonder de sierpluim en het Ros Beiaard, gedragen door mannen (de pijnders), komt slechts om de tien jaar naar buiten. Het hoogtepunt van de ommegang is het zogenaamde vuurgevecht van het Ros Beiaard op de Grote Markt. Het Ros met de Vier Heemskinderen op de rug en gedragen door 12 stoere pijnders, danst en steigert dan minutenlang op de opzweepende tonen van het Ros Beiaardlied. Bij zijn pogingen om ‘uit te breken’ wordt het telkens tegengehouden door een peloton buskruitschutters. Maar uiteindelijk overwint het Ros Beiaard en verlaat het de Grote Markt ... op weg naar zijn rustplaats voor de komende tien jaar. De eerstvolgende ommegang vindt plaats op zondag 31 mei 2020.



Bij de Dendermondse banketbakkers vindt u prachtige *chocoladen replica's van het Ros Beiaard*, met op de rug de Vier Heemskinderen. Ze worden uitgevoerd in drie soorten chocolade: fondant-, melk- en witte chocolade. Een andere lekkernij is de *Ros Beiaardpraline*. Gemaakt met de beste chocolade en naar believen met marsepein, hazelnoot of pure chocolade gevuld. De *Ros Beiaardkoekjes* hebben de vorm van het hoofd van het mythische paard en zijn gemaakt in boter-zanddeeg. Ze smaken heerlijk bij een kopje koffie. Het *Ros Beiaardgebak* is een taartje bestaande uit twee lagen fijne amandelbiscuit, gescheiden door een laagje confituur en op smaak gebracht met een zuiderse likeur. De zijkanten worden afgezet met amandelschilfers. Het geheel



*De Ros Beiaardpeperkoek wordt geproduceerd door het bedrijf Vondelmolen (Lebbeke)*

wordt overdekt met een laagje marsepein, versierd met een fraaie tekening van het Ros Beiaard en het opschrift 'Dendermonde'. De **Ros Beiaardpeperkoek** (door het bedrijf Vondelmolen uit buurgemeente Lebbeke gemaakt) is een lekker, zoet tussendoortje dat u bij de meeste bakkers in Dendermonde kunt kopen.

Niet alleen het Ros Beiaard, ook de ***gildereuzen Indiaan, Mars en Goliath*** vormen voor de Dendermondse bakkers een bron van inspiratie voor hun banketcreaties. De reuzen worden vereeuwigd ***in speculaas en caraques***. Caraques zijn chocoladeplakjes van ongeveer 12 cm, verkrijgbaar in fondant-, melk- en witte chocolade.

Verder zijn de vissers uit de deelgemeente Baasrode zeer bedreven in de vangst van zoetwatervis, maar vooral ook van ***paling uit de Schelde*** en ... men at er ***muskusratten (waterkonijnen)***.

Zo is er ook de reeks van de dranken, al dan niet uit Dendermonde, maar die wel met de stad worden verbonden; zoals:

- De dranken die gelinkt worden met de paters van de Benedictijner Sint-Pieter- en Paulusabdij, maar waarvan de productie rust bij derden. Zij waren van oudsher vertrouwd met ***fruit- en abdijwijnen***. Ook Smaragdus, een lekkere ***kruidenlikeur*** met 35 % volume alcohol en een frisgroene kleur, vanouds een verfijnd digestief en ook bruikbaar in desserts, is zo'n etiket-product.
- Zo is er ook een ***Ros Beiaardchampagne***, naast een ***Ros Beiaardjenever*** met de ***Ros Beiaard citroenjenever*** als variant. In die optiek wordt er ook een ***Dendermonds Aperitiefje*** op de markt gebracht.
- De Ros Beiaardbierproevers zijn een lokale afdeling van Zythos, die als doel heeft de Belgische bieren en biercultuur beter te leren kennen en promoten. In samenwerking met een brouwerij ontwikkelden zij het ***Aymonbier***. Deze naam werd niet toevallig gekozen, want volgens de Ros Beiaardsage was Aymon de vader van de heldhaftige vier Heemskinderen, die met hun Ros Beiaard ten strijde trokken tegen Karel de Grote.
- De Ros Beiaardstad heeft sinds 2010-2011 opnieuw een echte brouwerij op haar grondgebied, waar de familie Dilewyns ***de Vicarisbieren*** brou-

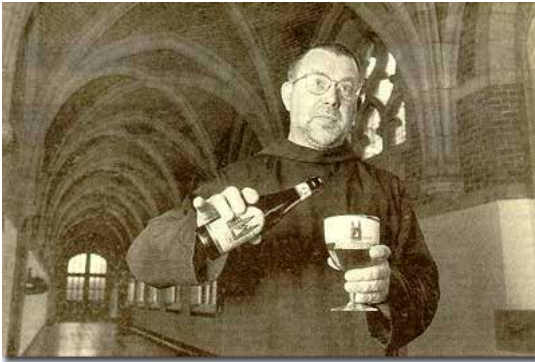
wen. Al dit brouwen resulteert in een ruim assortiment: Quinto (5%), Tripel / Gueuze (7%), Tripel (8,5%), Generaal (8,5%), Winter (10%), enz..

- De eerste brouwsels van Luc De Norre dateren van de jaren 1980 toen de biochemicus een brouwersopleiding volgde in Gent. In zijn garage in deelgemeente Grembergen bouwde hij een kleine brouwinstallatie met een capaciteit van 50 liter. Het resultaat van al dit experimenteren en degusteren werd de **Orvélo**, een bier dat inmiddels zeer goed ‘bolt’ in de Dendermondse horeca. Orvélo is een volmout tripel met een alcoholvolume van 7,5 % en hergisting op fles. De naam verwijst enerzijds naar de kleur van het bier (or = goud) en anderzijds naar de fietshobby (vélo) van de brouwer.
- Manu De Landtsheer, de zesde generatie uit deze familie van gepassioneerde brouwers en bierhandelaars, bouwde een geheel nieuwe brouwerij in deelgemeente Buggenhout waar sedert 1997 de goudblonde ‘**Malheur**’ gebrouwen wordt. Het bier veroverde snel de regio en kreeg ook daarbuiten een enorme bijval. Intussen bestaat er een groot gamma speciale bieren, blond en bruin, variërend van 6 tot 12%, die alle de naam Malheur of Novice dragen. Als een gedreven brouwer zocht Manu echter verder naar nieuwe innovatieve manieren om bieren te brouwen, met als resultaat zijn ‘**Malheur Brut**’. Dit is een unieke creatie geïnspireerd door de productiemethode van champagne. Ook zijn **Tripel Karmeliet** met hergisting op fles, is een fruitig bier dat geïnspireerd is op een 17e-eeuws recept van de Dendermondse Karmelieten, een complex goud- tot bronskleurig bier gebrouwen met drie granen: haver, gerst en tarwe - meermaals bekroond met internationale onderscheidingen.
- Pauwel Kwak was rond 1800 uitbater van een populaire afspanning De Hoorn in Dendermonde. De herbergier wilde ook de koetsiers, die hun voertuig niet mochten verlaten, een glas bier aanbieden. Hij deed dit met een glas dat paste in de beugels van hun koets; vandaar een stijfbeugel- of koetsiersglas. Het



type bier (amberkleurig met een moutig karakter en zoethouttoetsen met een alcoholgehalte van 8,1 %.) dat Pauwel Kwak maakte, werd een geliefd streekbier in Oost-Vlaanderen, tot het in de loop der jaren uitgestorven raakte. Het waren de Bosteelsen die het **Kwak-bier** opnieuw tot leven brachten. De brouwerij populariseerde het bier door het in een ‘stijgbeugelglas’ te schenken in plaats van in een normaal bierglas.

- De Dendermondse Sint-Pieter- en Paulusabdij was een van de weinige abdijen die geen bier hadden. Na gesprekken met een bevriende brouwer Paul Saerens uit het Brabantse Peizegem werd door de Abdij der Benedictijnen VZW besloten een eigen bier uit te brengen. Het bier moest ingepast worden in de grote reeks van abdijbieren. Geopteerd werd voor een tripel. **Tripel Abdijbier Dendermonde** is een donkerblond bier van hoge gisting met een alcoholgehalte van 8%. De smaak is zacht-zoet met bittere toetsen en het heeft een lange afdronk.



### **Keurslager Batselier uit Sint-Gillis bij Dendermonde streeft naar “dat tikkeltje meer”**

Zoals hoger gezien, kan Dendermonde bogen op een rijk gamma aan streekgebonden producten. Hierbij weten we dat gemeentebesturen en provinciale structuren, o.m. via hun toeristische kanalen, een belangrijke rol spelen in het kenbaar maken naar buiten toe. Maar veelal vinden producenten dit niet voldoende voor hun specifieke streekgebonden waren. Men dient zelf ook andere activiteiten te ondernemen om zijn product bekend te maken, bijvoorbeeld via een eigen website of advertenties.

Zo nam Bart Batselier (Hemelstraat 38 Dendermonde – [www.keurslagerbatselier.be](http://www.keurslagerbatselier.be)) in 2015 het initiatief enkele van zijn authentieke en traditionele Dendermondse vleesproducten een boost te geven door ze te laten promoten als “streekproduct” door Vlam (Vlaamse centrum voor Agro- en Visserijmarketing – let wel dit is geen free publicity). Het dossier “streekproduct” werd opgesteld door ondergetekende, de producten ondergingen een smaakproef en de aanvaarding als dusdanig volgde in mei 2016. Het betreft hier het “*Dendermonds kopvlees*” en de “*Dendermondse paardenworsten*”.

## DENDERMONDS KOPVLEES

Hoofdvlees, hoofdkaas, kop, preskop, zult, frut, hure, zijn allemaal benamingen voor het vleesproduct dat we in Dendermonde gewoon kopvlees noemen: het ‘**Deiremonds kopvlees**’.

Vooreerst moeten we er op wijzen dat deze smakelijke en goedkope vleespastei niet kan bogen op een Dendermonds brevet of monopolie. Het is een product van de varkensslacht dat oorspronkelijk overal werd gemaakt om “niets verloren te laten gaan” van het varken. Er bestaan tal van plaatselijke varianten in bereiding [J.J. Goossens (1988) zegt bv. dat hoofdkaas niet mag verward worden met zult die sterker gekruid (gezult) is en in vormen geperst wordt zodat zich aan de randen laagjes gelatine vormen en veel harder is dan hoofdkaas], maar verschillen dus ook in de regionale benamingen; zoals: hoofdvlees (Vlaanderen), hoofdkaas (Noord-Nederland), varkenskop (Kempen), geperste kop zoals Hollandse preskop, postekop (Zeeuws-Vlaanderen), Gentse hoofdkaas of uufflakke (Huufdflakke), hoofdkaas (Noord-Brabant), heudkees (bijna heel Haspengouw met het zuiden en het oosten van de Kempen en een groot deel van het Hageland tot Tienen), de Maaskant heeft huidvleis(j), Brusselse ‘kip-kap’ en Limburgse kikap (vooral in het westen van de Kempen en Zuid-Limburg, in Nederland waar het woord met klank-symbolische reduplicatie heeft, dat ouder moet zijn dan vermalen met de vleesmolen). In Zuid-Nederland vinden we voornamelijk (zure) zult. Kop vinden we in de betekenis ‘zult’ in een aantal dorpen tegen de grens met de provincie Antwerpen en het noorden van Belgisch-Brabant zoals ook overal elders in de provincie, meestal in een nominale woordgroep “geperste kop”, zoals in het Dommellands en het oosten van de Kempen met een stukje Maasland in de samenstelling “preskop”. De omgeving van Tongeren heeft



een andere woordgroep: gerolde kop. Het persen van de zult werd hier wel met een rol tot stand gebracht. Verspreid wordt enkele keren huur, hurre of huré genoteerd, een woord dat uit het Frans is ontleend (hure). Terwijl de rest van Vlaanderen meestal over kopvlees of geperste kop spreekt, hebben de Antwerpenaren het over “grijze frut” waarbij frut verwijst naar de wanordelijke stukjes vlees in de bereiding. In Dendermonde treffen we dan het informeler kopvlees aan, het Dendermonds kopvlees.

Dendermonde was destijds bezaaid met beenhouwersfamilies die het als een erezaak opnamen, inzake kopvleesbereiding, een bekendheid te verwerven. Men had runds- en varkenskop. Bovendien geeft elke beenhouwer er een eigen ‘cachet’ aan, zowel in samenstelling als bereidingswijze.



(foto: Blog Jempi – SeniorenNet)

Wat de **Dendermondse bereiding kopvlees** van de andere soortgelijke producten doet verschillen is de samenstelling: geen ‘grote brokken’ en geen ‘wiggel-wachel’. Het hangt omzeggens met vezels aaneen en de smaak is onovertroffen. Het wordt gemaakt van buikspek en sappig vlees uit de runds- en varkenskop. Met stukjes augurk, paprika, kruiden en gelatine wordt de kop van het varken in deze gekruide bouillon zachtjes gaar gekookt; vervolgens wordt het vlees verwijderd, daarna afgekoeld en vermengd met in stukken gesneden gekookte varkenstongen en tot slot grof vermalen met de vleesmo-



len. Dit laatste mengsel is daardoor licht-roze van kleur. Daarna wordt het geheel in potten gegoten waarbij het deksel van de pot (terrine) verzwaard wordt om het mengsel samen te drukken (“pressen” – vandaar dan ook de benaming “preskop” in Vlaanderen) en het daardoor consistentier te maken. Het heeft daardoor een vrij stevige structuur en bevat weinig gelatine zodat het gemakkelijk kan versneden worden.

Tegenwoordig wordt het ook “verbeterd” met andere vleessoorten als rund- of paardenvlees. Het samendrukken wordt ook vaak achterwege gelaten, omdat de pulp voldoende indikt.



Slager Bart Batselier maakt het kopvlees dan ook nog op de authentieke manier. Het recept werd al door zijn overgrootvader gebruikt en daarna door zijn vader. “Het is meer dan een dag werk en dus arbeidsintensief, maar ik heb dat daarvoor over. Zo weet ik honderd procent wat er in mijn kopvlees zit en kan ik er trotser op zijn” zegt Batselier. Zo worden de koppen een nachtje gezouten, vervolgens koken ze langzaam gaar in een bouillon met selder, wortel, ui en bouquet garni. Uiteindelijk wordt al het vlees van de beenderen gehaald. Na afkoeling worden de mooie vleesstukken behouden en worden de overige

delen fijngesneden. Het vocht wordt verder ingekookt en gekruid met peper, zout en flink wat muskaatnoot. Het resultaat is Dendermonds kopvlees met veel vlees, bijna geen zwoerd en vrij weinig gelatine.



*De overgrootvader van Bart samen met zijn medewerkers bij de tonnen met kopvlees (foto startpagina facebook “Keurslager Batselier”).*

Zodoende kan deze beroemde Dendermondse pastei (ook al eens ‘Paté de Termonde’ genoemd) bij uitstek genoten worden in sneetjes **als broodbeleg op een stukje bruin brood**, vaak met een laagje straffe mosterd (een ‘kledded mostert’) of speciale kopsaus, al dan niet met azijn besprenkeld. Een glas goed bier smaakt er uitstekend bij.

Het vlees kwam doorgaans de zaterdagmiddag op tafel, met of zonder mosterd en ajuinsaus. Sommigen warmden het op en pletsten het dan zo maar op hun bord samen met gekookte aardappelen.

Vermelden we dat slagerij Van Dist uit Dendermonde in Food&Meat van oktober 2011 (pag. 26) zijn kopvleesrecept publiceerde, een bereiding die men erfde van voorganger Theo De Smedt.



*Tijdens de Eerste Wereldoorlog* was vlees eerder schaars, zelfs gerantsoeneerd. Hoezeer het kopvlees deel uitmaakte van de eetgewoontes in de regio Dendermonde en dat het blijkbaar een belangrijke functie in de vleesvoorziening had, blijkt uit de afkondiging van 11 juli 1917 door de bevoorradingscommissie van de stad Dendermonde die bovendien veel belang hechtte aan de kwaliteit van het aangeboden kopvlees zoals blijkt uit een aantal “voorschriften nopens het bereiden en verkopen van het kopvlees”. Bovendien weten we (cfr. Geer van den Heule: Dendermonde tijdens Wereldoorlog I, RUG, 2001) dat de 12 goedgekeurde slagerijen van het slachtafval minstens 30% kopvlees dienden te maken en dat dit vanaf 7 augustus 1917 verhoogd werd tot 40% !

In een aantal liedjes wordt de vete tussen Aalstenaars en Dendermondenaars bezongen. Die zijn uiteraard ontstaan rond het Dendermondse Ros Beiaard maar ook is het kopvlees meer dan eens het onderwerp van spot. De *spotnaam* “*kopvleesfretters*” danken de Dendermondenaars ook aan de Aalstenaars. Smalend beweerden ze dat men er de hondenkrengen uit de Dender opviste om daar een soort paté van te maken. Iets waar die ajuinboeren al lang veel spijt van hebben want het Dendermonds kopvlees is van uitstekende kwaliteit, iets waar de Dendermondenaars terecht fier op zijn.

Wanneer men voor het eerst de bewoners van de Dender-delta voor ‘kopvleesfretters’ heeft versleten zal wel geen sterveling weten. Op de blog Jempi-Dendermonde lezen we dat deze spotnaam niet zo oud is als sommigen zouden vermoeden en dat geschriften die dateren van voor 1900, bij zijn weten, er geen melding van maken.

Hoe dan ook, wederzijds werden er diverse spotliedjes geschreven. Het “echte Dendermonds kopvlees lieke” komt van Georges Dierickx voor de revue “Ons peird mag geen ajuinen” dat voor het eerst werd opgevoerd in 1958 en wordt gezongen op de wijze van “Geef mij maar Amsterdam”:

*Kopvliés mè mostoërt op  
 Ola la dad is de klop  
 Van 't veirken of de koej  
 Ge wèrre 't nuët ni moej;  
 't Géift forse, 't géift ons vier,  
 t smôk mè woëter of mè bier,  
 't is 'n echt meddesain  
 en ge fleirt 't er wéir van op,  
 Kopvliés mè mostoërt op*

In Dendermonde gaat men inderdaad prat op z'n kopvlees en men is zelfs fier op z'n spotnaam "kopvleesfretters". Vandaar dat ***bij elke openbare feestelijkheid*** Dendermonds kopvlees niet mag ontbreken! Zo ook tijdens de "Katuit".



*Foto: Ros Beiaardcomité vzw*

Inderdaad, Dendermonde is op folkloristisch vlak niet alleen bekend omwille van zijn tienjaarlijkse Ros Beiaard-omwegang, maar zeker ook van ***de jaarlijkse reuzenomwegang, er gekend onder de naam de "Katuit"***. De naam "Katuit" is vermoedelijk afkomstig van het feit dat dit evenement aan het ein-

de van de Dendermondse kermis werd gehouden. De “staart” van de kermis dus, of de “kat-uit”.

En zo trekken elke laatste donderdag van augustus de drie historische gilde-reuzen, Indiaan, Mars en Goliath, die hun oorsprong hebben in de 17<sup>de</sup> eeuw, in een avondstoet dansend door de stad. Daarnaast zijn er nog een reeks andere traditionele, voornamelijk historische of volkse elementen, zoals “de knap-tanden” die gekleed in wolvenkostuums de omstanders schrik aanjagen met hun knappende tanden, de vendeliers, de gildegroepen, de fakkeldragers, muziekkorpsen, enz. Ook historische praalwagens zoals ‘t Schipke en de Walvis zijn bijna altijd van de partij.

De apotheose wordt vertoond op de Grote Markt, met de drie gildereuzen en de Ros Beiaardharmonie en een muzikaal luchtvuurwerk dat wordt ontstoken achter het Stadhuis.

De Reuzenommegang behoort al verschillende jaren tot de belangrijkste folkloristische evenementen in Vlaanderen. Ruim 40.000 toeschouwers staan elk jaar langsheen de omloop. Op 25 augustus 2016 trok deze stoet reeds voor de 50ste keer door de straten van Dendermonde.

In die jaarlijkse reuzenommegang kunnen fijnproevers steeds terecht voor een stukje heerlijk ‘Dèrremons kopvliës’ met een stukje bruin brood en gerookte vis dat uitgedeeld wordt aan de duizenden toeschouwers. De traditie werd ooit ingevoerd om de honger van de Dendermondenaars tijdens het vaak lange wachten tussen twee taferelen te stillen (zie ook: <http://www.deklaptand.be/>).



Foto: [www.kermisland.be](http://www.kermisland.be)

En wat dan die gerookte vis betreft die daar bij komt? Dat heeft te maken met een andere spotnaam: **makel-eters**. Een naam die dateert uit de 15de eeuw waarbij makel geen makreel zou zijn, maar wel een kleinere riviervis, die op brasem lijkt maar iets platter is en in de streek van Dendermonde gedroogd wordt. Zie ook makel als lekkerbekje - een smakelijk toetje van vis.



Begin 2014 werd door Bart Batselier een exclusief product, een **“kopvleeskroket” als huisspecialiteit** ontwikkeld als een ideaal en verfijnd aperitiefhapje of voorgerecht op basis van kopvlees. Dat is eerder toevallig ontstaan, na een gesprek met culinair specialist André Delcart uit Dendermonde”, en wordt ook door het documentatiecentrum van de ASG bevestigd. Beiden vonden dat Dendermonde eigenlijk nog meer moest doen om haar streekproducten te promoten. Op die manier kwamen ze op het idee om een kroket met kopvlees te maken.

Keurslager Batselier behaalde tevens het “Handmade In Belgium” – label voor dit product dat ingesteld werd door Unizo voor producten van unieke Belgische makelij.







*Krokant kroketje van 100% kopvlees, zowel als balletje als in ronde platte vorm - Foto <http://www.makers.be>*

## DENDERMONDSE PAARDENWORSTEN DËRREMONSJE PÈIRDEWESTEN

Oorspronkelijk was paardenvlees een goedkoop alternatief voor rundvlees. Het vlees was afkomstig van paarden die omwille van hun ouderdom en bevozen diensten werden geslacht. Heel wat paarden uit de haven werden afgevoerd naar de slachthuizen in het Waasland. Hierdoor kon de bevolking over goedkoop vlees beschikken.

Wegens de gelijkenis met rundvlees en om vervalsingen te vermijden was tot voor enkele tientallen jaren de verkoop van paardenvlees en rundvlees strikt gescheiden en bestonden specifieke paardenbeenhouwerijen. Zij verkochten enkel paarden- en varkensvlees.

Helemaal verdwenen zijn ze nog niet maar ze zijn eerder zeldzaam. Meer en meer zijn de paardenbeenhouwers geëvolueerd naar klassieke beenhouwerijen en verkopen de gewone slagers nu ook paardenvlees.

Als vers vlees zijn biefstukken en stoofvlees (s chop) zeer gewaardeerd. Gemalen vinden we het terug in tartaar (de echte tartaar is inderdaad gemaakt van gehakt paardenvlees). Maar paardenvlees komt in onze voeding vooral verwerkt voor, hoofdzakelijk als gerookt vlees (broodbeleg), in salami's

(Boulogne, Saucisson d'Arles e.a.), in paardenworsten en in de meeste snacks als frikandellen, vleeskroketten droge worstjes en dergelijke.

Na de mechanisatie in de Antwerpse haven en ook in de landbouw bleef de traditie overeind in de regio Land van Waas & Dendermonde - Havenland (het gebied in en rond de haven van Antwerpen) door de aanvoer van buitenlands paardenvlees via de Antwerpse haven. Eerst waren dat levende paarden die in de Antwerpse en Brabantse slachthuizen werden verwerkt. Nu zijn dat karkassen die traditioneel uit Zuid-Amerika, vooral uit Argentinië & Uruguay, maar ook uit Canadese “vetmesterijen” worden geïmporteerd. De dieren leven er in grote kuddes en worden te plaatse geslacht, versneden en vacuüm verpakt . Gekoeld transport per vliegtuig en per boot zorgt er voor dat het vlees in optimale omstandigheden bij ons komt.



*Foto: Eyes on Animals - [www.eyesonanimals.com](http://www.eyesonanimals.com)*

Zo vinden we in de regio Dendermonde gespecialiseerde bedrijven die niet alleen paardenvlees invoeren, maar het ook versnijden en verwerken tot producten als gerookt paardenvlees en salami als “streekproduct”. Enkele regio’s verwierven zelfs een culinaire faam omwille van bereidin-



gen met paardenvlees. Vilvoorde bv. telt enkele restaurants waar op uiteenlopende wijze enorme paardenbiefstukken worden geserveerd. De regio rond Willebroek – Boom staat bekend om zijn stoofvlees op basis van paardenvlees, dat lokaal “schep” wordt genoemd. In Lokeren bereiden ze paardenworsten met een soort tomatensaus. Ook in Dendermonde staan paardenworsten vaak als traditionele specialiteit op het menu in restaurants, tavernes en frituren. Deze zijn net als in Lokeren bereid in een saus. Hier in Dendermonde is de saus echter op basis van bier, bij voorkeur donker tafelbier, en met veel ajuin. De stad en lokale eetgelegenheden pakken er graag mee uit als streekgebonden bereiding. Als Dendemondenaar kunnen we U verzekeren dat de Dendermondse paardenworsten de lekkerste zijn...

Het kan bijna niet anders of keurslager Batselier biedt zowel *verse paardenworsten* (al dan niet bestaande uit zuiver paardenvlees of aangevuld met varkensvlees) aan als reeds klaargemaakte worsten in verschillende verpakkingen. Men bereidt er nog 3 à 4 maal per week verse paardenworsten, de echte “Dèrremonsje pèirdewèsten”.

### **Klassieke bereiding van de Dendermondse paardenworsten**

*1 kg paardenworsten (een tiental Dèrremonsje pèirdewèsten), los van mekaar gesneden / 2 versnipperde ajuien / boter / een kruidentuiltje / peper & zout / een of twee teentjes geplette look / bier (bij voorkeur een lokaal donker bier), water en of bouillon)*

De worsten (eventueel lichtjes inprikken tegen het openbarsten) en lichtjes kleuren in de hete boter. Gedurende enkele minuten de ajuin (ui) aanstoven en laten kleuren. De worstjes samen met de ajuin in een pot schikken.

Uit de pan het vet weggieten, het bier erin doen, even laten opkoken, de aanbaksels losroeren en dit over de worstjes gieten. De worsten moeten volledig bedekt zijn. De bijkomende vloeistof kan bestaan uit bier, of een mengsel van bier met water of met bouillon.

Vroeger werd tafelbier gebruikt. Uiteraard kan je nu een brede keuze maken uit diverse lokale speciaalbieren. Velen prefereren een bruin bier boven een blond.

De pot afdekken en gedurende 1 uur en langer zachtjes laten gaarstoven onder deksel. De worsten moet echt gaar zijn. Sommigen voegen tijdens dit garings-

proces wat mosterd en wat brood (of peperkoek) toe, net zoals bij een klassieke bereiding van stoofvlees, wat de saus reeds lichtjes zal binden.

Om ten volle van de smaak te kunnen genieten verdient het aanbeveling dit een dag op voorhand te doen. 's Anderendaags het laagje (gestold) vet dat op het kookvocht staat verwijderen en op een zacht vuur terug opwarmen. Alvorens te serveren, het kruidentuiltje verwijderen en de saus lichtjes binden en bijkruiden met peper en zout.

Bijpassend serveert men er frieten of een stevige bruine boterham (met boter of smoutvet) en een goed glas (Dendermonds) bier bij.





## **BIOMILK.BE VERWELKOMT 13 NIEUWE PRODUCENTEN IN VLAANDEREN - Fusiecoöperatie van Waalse en Vlaamse melkveehouders lanceert nieuwe naam en twee lokale kazen**

Biomelk Vlaanderen en BioLait Wallonië varen voortaan onder een gemeenschappelijke naam: Biomilk.be waarbij de be uiteraard staat voor de Belgische verankering. Biomilk.be telt aan beide zijden van de taalgrens 32 producenten; keurig fiftyfifty verdeeld. Straks komen er langs Vlaamse zijde 13 nieuwe bio-producenten bij waardoor de gezamenlijke productie van 11 naar 18 miljoen liter stijgt. Op het bio-melkveebedrijf van Luc Hollands, gelegen in Teuven (Voeren), lichtte de top van deze exclusieve coöperatie op 8 juni 2017 niet alleen de plannen voor de toekomst toe maar werden ook twee nieuwe lokale kazen voorgesteld. Een van de nieuwelingen, de “Authentique” zal door Bio Planet (Colruyt) verkocht worden.

### **Bevlogen biologische melkveehouder**

Luc Hollands, secretaris van de coöperatie, is al zes jaar passioneel bezig met de bio-melkveehouderij. Het bedrijf telt 100 koeien die vlak bij het bedrijf over een perceel weidegrond van 25 ha beschikken. Te weinig uiteraard om de koeien tijdens het lange weideseizoen, dat bij Luc van maart tot december

loopt, van vers gras te voorzien. Er moet dus gras geoogst worden op weilanden die verder van huis liggen.

“Het gras dat onze koeien krijgen,” vertelt Luc, “zou ik als kruidengras willen omschrijven. Het is samengesteld uit 13 grassoorten die elk hun belang hebben. We houden de grasmatten kort en aaneengesloten zodat onkruiden weinig kans krijgen. Door die techniek houdt het gras langer vocht vast en krijgen we geen beschadiging in het gras. In deze regio hebben we maar met een probleem af te rekenen; de hoeveelheid silexstenen in de grond.” Sinds Luc biomelk produceert is de gemiddelde leeftijd van zijn koeien gevoelig toegenomen. Hij bedraagt nu 7 jaar.

“De melkveestapel bestaat voor ruim de helft uit Holsteinkoeien maar we streven niet naar een extreme productie. Onze koeien geven 25 tot 30% minder melk dan wat de norm is voor het ras. Pas boven de 20 liter dagproductie worden brokken bijgegeven.”

Vijftig procent van de koeien wordt gedekt door een witblauwe stier. Verder wordt er veel gekruist met rassen die melk produceren voor bekende kaasoorten zoals de Montbeliarde, de Jersey, de bruine Zwitserse koe...

“Het is vooral de zogenaamde “hooimelk”, vertelt Luc, “die ideaal is voor de productie van kaas. Zelf produceren we geen kaas maar binnen de coöperatie hebben we contacten met bedrijven die onze biomelk exclusief verwerken tot kaas.”

Als Luc met ons door de stallen loopt glundert hij wanneer we opmerken dat er zoveel zwaluwen in de stal zitten. “Dat is muziek in de stal,” lacht hij. “Ik ben gek op zwaluwen. Sinds we op bio zijn overgeschakeld is hun aanwezigheid sterk toegenomen. De vliegenbestrijding is sinds we op de bio-toer gingen weggevallen. Daar zorgen de zwaluwen voor.”

### **Biomilk.be: boeren als bestuurders**

Na de rondleiding op het bedrijf gaven secretaris Luc Hollands, commercieel verantwoordelijk Wim De Middeleer en voorzitter Frank Van Den Steen nog een toelichting bij de toekomst die er vrij positief uit ziet. De coöperatie, die geleid wordt door actieve melkveehouders die deze taak dus naast hun job vervullen, telt vandaag 26 producenten in Vlaanderen en Wallonië. Biomelk Vlaanderen is al van in 2002 actief in Vlaanderen. Die start was vrij bescheiden. In 2006 werd ongeveer 5 miljoen liter geleverd. De helft werd als bio-

melk aan de man gebracht. Rond die periode waren er de eerste contacten met BioLait Wallonie. Vrij snel kwamen beide partijen tot de conclusie dat samenwerken een must werd. Vandaag wordt de volledige productie onder het biolabel afgezet.

Recent werden een paar ingrijpende beslissingen genomen. Eerst werd gezocht naar een nieuwe, vooral kortere, naam. Dat werd Biomilk.be. Samen met de nieuwe naam ziet de coöperatie het aantal producenten langs Vlaamse zijde met 13 toenemen. In Wallonië, waar meerdere spelers actief zijn op de biomarkt, is de aangroei beperkt tot 2 bedrijven. Concreet wordt volgend jaar op een productie van 18 miljoen liter gemikt. De prijs die de producenten ontvangen is voor iedereen, ongeacht de grootte van het bedrijf, dezelfde. Een kwestie van solidariteit. Die prijs varieert van winter naar zomer van 50 naar 45 eurocent.

### **Nieuwe kazen via ambachtelijke verwerkers**

Biomilk gaat voor de verwerking tot kaas van een deel van de productie in zee met lokale ambachtelijke verwerkers die onder naam van “Bioterroir” producten op de markt brengen.



Deze merknaam is eigendom van Biomilk.be. De kaasmakers die deze benaming mogen gebruiken worden met zorg uitgezocht. De Fromagerie du Bairsoû” uit Trois Ponts, de kaasmakerij Herve-société en de Fromagerie de Vielsalm. Verder word biomelk geleverd aan Pur Natur, Damse Kaasmakerij , de kaasmakerij Gros Chêne en de Fromagerie de Vielsalm.

Tijdens de persconferentie werden twee nieuwe kazen voorgesteld. **“Bella”**

die als kleinschalig project al een tijdje op de markt is, “doet nu echt zijn intrede. Het is een rauwmelkse kaas met gewassen korst van de Fromagerie du Bairoû.



“*Authentique*” is een lactosevrije abdijskaas gemaakt van zuivere grasmelk, geproduceerd door de kaasmakerij Herve-Société.

Melk geproduceerd in de lente en de vroege zomer. Het lentegras geeft een unieke smaak aan de kaas. Authentique zal dus enkel in de lente en de vroege zomer geproduceerd worden. De commercialisatie van deze laatste kaas loopt via Bio Planet, een onderdeel van de groep Colruyt.



*Wim De Middeleer (midden), Luc Hollands (links) en voorzitter Frank Van Den Steen lanceren de nieuwe naam en de twee nieuwe kazen die met melk van de coöperatie vervaardigd wordt bij lokale artisanale bedrijven.*

**Green Valley**

De persconferentie van biomilk.be had plaats bij Luc Hollands die langs de Varnstraat in Teuven ook een vakantiehuis uitbaat: Green Valley. Het is een landelijke gîte gericht op groepen en scholen. De gîte bestaat uit verschillende verblijven die de nodige privacy garanderen. Naast de individuele kamers is er ook een club met 8 kamers, voorzien van de nodige sanitaire voorzieningen. In totaal kunnen er in Green Valley 90 personen verblijven.

Vakantiegangers kunnen proeven van boerengolf, bowling, petanque en huifkarrentochten.

Info: [www.greenvalley](http://www.greenvalley) Teuven.

(Clem Reynders - tekst en foto's)

**Learn to make yourself happy:**

Count the memories,

Not the calories...

Love the quote, create your beautiful memories



Have you ever tried [Skinnygirl wine](#)? (By Mr. Picky)



## **INNOVATIEPRIJS VOOR HET LIMBURGSE BREUGHELVARKEN VAN LUC STINKENS**

*Recent mochten Luc Stinkens en Monique Pateet de innovatieprijs van de Provinciale Limburgse Landbouwdienst ontvangen voor hun project rond het Breughelvarken; een nieuw verdienmodel in de varkenshouderij waarbij de band tussen boer en consument intens wordt. De consument kiest bij de varkenshouder het dier uit dat straks op zijn bord belandt.*

De Broekheidehoeve, zoals het bedrijf van Luc en Monique heet, ligt in Grote-Brogel. Het is een gesloten varkensbedrijf met 350 zeugen met “afmesting” van de biggen. Luc is mee met de nieuwe diervriendelijke richtlijnen; groepshuisvesting voor de zeugen die bovendien op een bedje van stro liggen. Wat milieu betreft werd geïnvesteerd in mestbewerking en alternatieve energie (zonnepanelen). Het project van de mestbewerking is een gezamenlijk initiatief waarbij nog 3 collega’s betrokken zijn.



*Bij Luc en Monique Stinkens zitten de varkens op stro en krijgen ze ook de gelegenheid om vrij buiten te lopen.*



## **Innovatieprojectproject X100 - “Afstand verkleinen tussen consument en varkenshouder”**

De Broekheidehoeve staat al vele jaren open voor het bezoek van groepen. Een taak die Monique, op afspraak uiteraard, nog altijd ter harte neemt en die Luc als volgt omschrijft: “In feite groeide al in die periode, dus tien jaar geleden, het idee dat we voor ons varkens meerwaarde moesten creëren. Geleidelijk begonnen we daar plannen rond te ontwikkelen maar door de crisis in de varkenshouderij geraakte die denkoefening een tijdje op de achtergrond maar nooit uit het zicht. Vorig jaar was ik nauw betrokken bij het project X100 van de Provincie Limburg. Gedeputeerde voor landbouw, Inge Moors, boog zich met 100 geëngageerde varkenshouders over de toekomst van onze sector. Tijdens die sessies werd het idee gelanceerd dat onze bedrijven meer “glazen huizen” moesten worden. En inderdaad, de landbouw heeft te lang in zijn eigen wereld geleefd. Afgesloten van de buitenwereld.”

De ideeën om meerwaarde te creëren in de varkenshouderij kregen in januari 2017 een nieuwe impuls toen de provincie Limburg in Houthalen een bijeenkomst belegde rond innovatieprojecten. Luc was er bij: “Wat me vooral opviel was dat daar wel geïnteresseerde personen aanwezig waren maar het ging vooral om mensen uit de toelevering en de bedrijven. De actieve varkenshouders vormden een minderheid. Op die bijeenkomst had ik contact met Lieve Van Otterdijk van het innovatiesteunpunt landbouw. Ik vertelde haar over mijn plannen, die toen nog heel vaag waren. In het kort kwam het hier op neer: de consument als afnemer van onze varkens direct bij het bedrijf betrekken. Via een webcam en een persoonlijke inlogcode zou hij of zij toegang hebben tot het bedrijf, kon hij bij manier van spreken een varken uitkiezen dat straks, via een slager, bij hem op het bord zou liggen. Lieve reageerde zeer enthousiast en adviseerde mij om deel te nemen aan de innovatiewedstrijd van de provincie Limburg. Via de hulp van de kinderen werd een presentatie gemaakt rond het thema: *lets meer doen met een varken*. Na het verstrekken van nog wat extra details kreeg ik te horen dat ons project genomineerd werd voor de innovatieprijs.”

## **Breughelvarken**

Als naam voor zijn project koos Luc voor het Breughelvarken. De link naar de iconische Vlaamse schilder, die volgens sommige bronnen afkomstig zou zijn van Grote Brogel, ligt voor de hand. Het Breughelvarken is voor alle

duidelijkheid geen biovarken. Het is ook geen apart ras.

“Ik vond dat ook niet nodig,” zegt Luc. “Wij kweken al jaren in ons land varkens die wereldwijd bekend staan om hun kwaliteit. Ik moet het warm water niet opnieuw uitvinden. Ik zet me met het Breughelvarken ook niet af tegen de collega’s. Dat is niet de bedoeling. Ons varken is gehuisvest op stro en beschikt over buitenbeloop. Ik zie het project voorlopig zeer kleinschalig. Maar ik zou het fijn vinden moesten andere varkenshouders uit de regio er zich ook in kunnen vinden. Het principe is duidelijk. De consument, de klant, koopt zijn varken. Als het slachtrijp is gaat het naar een slager die het versnijdt. Het afhalen van de pakketten vormt het sluitstuk. Via de webcam, waarover ik het al had, staan de consumenten in verbinding met ons bedrijf maar uiteraard is dat een persoonsgebonden service. Het is niet de bedoeling dat iedereen via dit systeem toegang krijgt tot ons bedrijf maar we streven wel transparantie na. Voorlopig bekijken we het als een kleinschalig artisaanaal project. We gaan zeker niet zweven. Tijdens studiereizen in Engeland heb ik wel kunnen vaststellen dat uit kleinschalige projecten soms iets groots kan groeien.”

Luc beseft dat voor het realiseren van zijn plannen de begrippen “tijd” en “geld” belangrijk zijn. Met de financiële ondersteuning van de provincie kan er alvast gestart worden.

“Over een jaar moet het project op de sporen staan. Dat is de uitdaging. Met het winnen van de prijs is de voorzet gegeven; nu moet er inderdaad gescoord worden.”



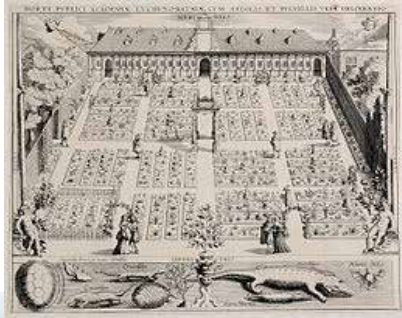
*Luc Stinkens: “Ik was al vele jaren op zoek naar een project om meerwaarde te creëren voor onze varkens. Het Breughelvarken moet als kleinschalig initiatief de eerste aanzet worden.”*

(Clem Reynders)

## CHARLES DE L'ESCLUSE, PLANTKUNDIGE UIT ATRECHT (1526-1609)



De botanische tuin in Leiden, de Hortus Botanicus van de befaamde plantkundige Carolus Clusius, aangelegd in 1594, kunt u vandaag nog bezoeken. Het is de oudste nog bestaande botanische tuin van Nederland en is opgericht aan het Rapenburg in Leiden. De tuin is vanaf het begin toegankelijk geweest voor het publiek, wat vooral in de zestiende en zeventiende eeuw een uitzondering was. Hij werd op de oorspronkelijke plaats nauwkeurig gereconstrueerd op basis van oude inventarislijsten en tekeningen. Ook de oude bijenkorven met de vermelding “Godt voet alle creaturen” verwijzen naar Clusius’ tijd. Dat deze Zuid-Nederlander zijn beroemde gaard in Leiden aanlegde, heeft alles te maken met de dramatische geschiedenis van zijn familie tijdens de geuzentijd. Clusius wilde de tuin laten inrichten met alle tot dan toe bekende soorten uit het plantenrijk. Op dat moment nog onbekende planten als tulpen. In latere tijden werden tomaat, tabak, maïs en aardappel aangeplant. Ze kregen door de botanische tuin hun bekendheid in Noord-Europa. Ook werden er planten aangeplant die door de Verenigde Oost-Indische Compagnie naar Europa werden gebracht.



Dit en nog veel meer leest U in nummer 1/ 2017 van Neerlandia (in ASG-bib. aanwezig) bij het artikel “Charles de l’Escluse, plantkundige uit Atrecht (1526-1609)” van auteur Wido Bourel. De Frans-Vlaming Wido Bourel werd geboren in 1955 in Hazebroek en is publicist. Hij schreef talrijke artikelen en boeken over Frans-Vlaanderen, de Zuidelijke Nederlanden en hun verhouding tot Frankrijk. Hij publiceert over geschiedenis, ecologie, volkskunde, bedreigde historische plekken, bedreigde landschappen, merkwaardige feiten en gewoonten, vergeten en vermaarde mensen in Frans-Vlaanderen en elders. Zie ook verder onder: <http://widopediaeu.webhosting.be>

## DE GRONINGER EIERBAL

Op donderdag 30 maart 2017 ondertekenen de aanvragers in Culemborg bij het Kenniscentrum Immaterieel Erfgoed Nederland (KIEN) het officiële certificaat voor de plaatsing van de *Ambachtelijke Groninger Aaierbal* op de Nationale Inventaris Immaterieel Cultureel Erfgoedlijst.

Met de morele ASG-steun is deze waardering vooral te danken aan het werk van alle Ambachtelijke Aaierballendraaiers en -bakkers in hail Grunnen.

Gebaseerd op het Scotch egg werden de eerste eierballen begin jaren 50 van de vorige eeuw gefrituurd in Groningen.

We zijn er van overtuigd dat de Ambachtelijke Grunneger Aaierbal deel blijft uitmaken van het Grunneger-DNA waar nog hail veul lu, ook van boeten Grunn, ook in de toekomst nog veul van mogen blijven genieten!



(Henk Scholte)

## IN JULI WORDEN DE “EERSTE DRUIVEN” GEOOGST IN DE DRUIVENSTREEK

### Authentiek en lekker

Het glas van de serres versterkt de kracht van de zon in de Brabantse Druivenstreek. Dat is al zo sinds Felix Sohie in 1865 vond dat de delicioze tafeldruif niet enkel een voorrecht was van de adel. Hij bouwde de eerste serres in Hoeilaart en kreeg al snel navolging. In de jaren 1960 piekte de teelt en stonden er wel 35.000 serres in de gemeenten Overijse, Hoeilaart, Huldenberg, Tervuren en, over de taalgrens, in La Hulpe.



*(foto: Toerisme Vlaams-Brabant)*

De creatieve Brabanders hebben van de druif helemaal hun ding gemaakt. Dankzij de unieke bodem van ijzerzandsteen en de warme zuiderhellingen verschenen in de middeleeuwen op de Hagelandse heuvels de eerste wijngaarden. Na een kleine tussentijdse ijsstijd te hebben doorworsteld, kwamen ook hier sedert de jaren 1970 de wijngaarden terug. Zo waan je je in de zomermaanden wel in een Franse wijnstreek.

### De “eerste knip”

Het oogstseizoen begint er al als de eerste trossen Vlaams-Brabantse tafeldruiven plukrijp zijn. In 2017 gebeurde de “eerste knip” en daarmee het symbolisch begin van de oogst bij de gastheer van het jaar, druiventeler Constant Wargee in Huldenberg, op vrijdagmiddag 14 juli 2017. Hij is een telg uit

een druiventelersgeslacht en wil de stiel van zijn voorouders nog een hele tijd gepassioneerd voortzetten. Alzo kwamen pers en genodigden samen op de Sint-Jansbergsteenweg 5.

De eerste rijpe trossen werden traditiegetrouw geschonken aan enkele personen die zich verdienstelijk maken in de Vlaams-Brabantse druivensector: Kwinten De Paepe en Wim Dierckx van brouwerij De Kroon. In het verleden viel deze eer te beurt aan onder meer Prins Laurent, Zjef Vanuytsel, Will Tura, Marc Sleen, William Van Laeken, Walter Baele en Marlène de Wouters.

Helaas voor Sarah Van Pelt en Sven Vandyck is “De knip” ook een van hun laatste opdrachten als druivenambassadeurs 2016.

### **Serristen staan centraal**

Het waren vooral de serristen die in Huldenberg in de bloemetjes werden gezet. Zij staan centraal in de campagne ‘*Druiventro(t)s*’ van de provincie en zijn de ambassadeurs bij uitstek van de mooie druivenstreek. De toeristische dienst van Vlaams-Brabant zal de tafeldruif dit seizoen promoten met een mix van sportieve en andere activiteiten zoals een vernieuwd wandel- en fietsparcours. Daarom plaatst Toerisme Vlaams-Brabant bij de serristen gloednieuwe informatiebordjes om bezoekers wegwijz te maken in de verschillende druivensoorten.

### **Wandelen en fietsen**

Sportievelingen kunnen hun hartje ophalen op de Druivenfietsroute en genieten van de druivenserres en serristenvillas in het prachtig glooiende landschap langs de Druivenfietsroute.

Nieuw dit jaar is dat ook de wandelaars aan hun trekken komen op thematische wandelingen in het thema van de tafeldruif. Zij kunnen kiezen uit drie wandelingen: de Druivenwandeling in Huldenberg, de Serristenwandeling in Hoeilaart en de Serristenwandeling in Yzer-Duisburg.

### **Actieve promotie**

De Vlaams-Brabantse gedeputeerde, Monique Swinnen, lichtte, in het kader van voornoemde toeristische campagne, de activiteiten toe die de volgende maanden overal in de druivenstreek georganiseerd worden. Kindvriendelijkheid en toegankelijkheid staan hierbij centraal met arrangementen voor verschillende doelgroepen.



*Monique Swinnen en de druivenambassadeurs 2016 (Foto: <http://www.moniqueswinnen.be>)*



Druiventro(t)s 2017 zal ondersteund worden door een intensieve marketingcampagne via diverse klassieke- en multimedia kanalen. Op deze manier willen Toerisme Vlaams-Brabant en de gemeenten de lokale economie in de Groene Gordel ondersteunen.

Deze promotie-editie brengt vast toeristen naar de regio, die een wandeling of fietstocht en een overnachting koppelen aan een bezoek aan een van de talrijke druiventelers.

De co-creatie tussen de gemeenten en de provincie resulteerde verder in een prachtige maar vooral praktische folder Druiventrots 2017. Deze folder kan je gratis bestellen op [www.toerismevlaams-brabant.be/publicaties](http://www.toerismevlaams-brabant.be/publicaties) maar ook inkijken en downloaden in pdf. via [www.vlaamsbrabant.be/vrije-tijd-cultuur/toerisme/publicatie-druiventrots.jsp](http://www.vlaamsbrabant.be/vrije-tijd-cultuur/toerisme/publicatie-druiventrots.jsp)



Het seizoen 2017-2018 van het lekkerste fruit ter wereld is dus gestart. Wat een ongelooflijke luxe dat men in de druivenstreek superdruiven aan de beste prijs kan smaken! Hopelijk wordt deze actie ook op de juiste manier ondersteund door de Straffe Streek – actie ([www.straffestreek.be](http://www.straffestreek.be)) van de vzw Streekproducten Vlaams-Brabant.



## GEGIDSTE WANDELINGEN – EEN AANBOD 2017-2018

Wat is er fijner dan een goeie, ontspannende wandeling en tegelijk een stuk boeiende geschiedenis? En ondertussen genieten van de mooie omgeving! Die combinatie probeert Eddie Niesten te bereiken met de gegidste wandelingen, al of niet gelinkt aan de actualiteit. En dit zowel in een landelijk milieu als in de stad. Het levert tal van boeiende verhalen op!



### **De initiatiefnemer**

Eddie Niesten (1951 – Maastricht) studeerde talen, communicatie, buitenlandse politiek en marketing aan de universiteiten van Antwerpen, Brussel en Hasselt. Hij was jarenlang verbonden aan het Centrum Agrarische Geschiedenis in Leuven.

Daarnaast verzorgde hij diverse uitgaven over België en zijn geschiedenis, zowel hier als in Nederland. Daarbij publiceerde hij ook heel wat boeken met betrekking tot gastronomie en culinaire ontwikkelingen; o.a. ‘Goesting in Vlaanderen’, ‘Wat wij al eeuwenlang lekker vinden’, ‘Op de wijze van de chef’, ‘De Keuken van Ons Moeder’ (mede-auteur), ‘Tweemaal oorlog, driemaal honger 1914-1944’, ‘De Keuken van mijn Kindertijd’. Ook werkte hij onder andere rond ‘Kermis!’ en ‘De Culinaire Ziel van Nederland’ ... Over en rond deze thema’s geeft hij ook lezingen.

### **Gegidste Wandelingen – Arrangementen – Combi’s**

Standaard biedt Eddie Niesten het volgende aan:

#### ***“Antwerpen Zoete” (Antwerpen)***

Een zoete kennismaking met Antwerpen, niet alleen van oudsher de “koekestad” maar al veel langer hét centrum van het zoete leven in dit land!

***“Niets aan te geven – De Smokkelroute” (Kanne-Vroenhoven-Maastricht)***

Helemaal in de sfeer van de “grote dagen” van de smokkel tussen België en Nederland. Met kleine en grote smokkelaars, moeilijke en gemakkelijke douaniers...

***“Proeven van de oorlog” (Vroenhoven)***

In de streek die als eerste te maken kreeg met de Tweede Wereldoorlog is het militaire verhaal nog prominent aanwezig. Maar het dagdagelijkse leven en eten voor de burger in oorlogstijd eisen ook hun aandeel. Om de oorlogsgeschiedenis compleet te maken, voelbaar en zelfs proefbaar te maken. (diverse formules)

***“Maaslandse Stijl” (Maastricht – Luik)***

Een culturele en culinaire verkenning van Maastricht en Luik. Diverse parcours met verschillende invalshoeken (culinair, algemeen...), ofwel een combinatie van lezing(en) en gegidste bezoeken in beide steden. Arrangementen worden naar wens uitgewerkt!

***“Een vrouwenwandeling door Maastricht” (ook voor “verlichte” mannen)***

Maastricht ontdekken met de vrouw als uitgangspunt. Bijna twintig eeuwen geschiedenis waarin vrouwen een toonaangevende rol gespeeld hebben en nog spelen. Kan als volledig dagarrangement of als (deel)dagprogramma georganiseerd worden.

***“Oorlog, honger en moed” (Euregio - in voorbereiding):***

Ter gelegenheid van 100 jaar einde van de Eerste Wereldoorlog. Bezoek aan een Luiks Fort van de “Grote Oorlog” maar ook met grote aandacht voor het lijden van de burgerbevolking en de speciale situatie aan de Belgisch-Nederlandse grens. Een verrassende kennismaking met consequent pacifisme...

***“Eens hippie, altijd hip?”***

Vijftig jaar geleden ging voor velen een heel andere wereld open. Ook al voelt de generatie van 1968 zich niet heel jong meer, zij zal met veel nostalgie terugdenken aan die mooie en boeiende tijd. Dus nog even terug naar toen! Een verrassingsarrangement...

De formule kan zelf gekozen worden, rekening houdend met de omvang van de groep, de beschikbare tijd en de kostprijs. Van een gegidste wandeling tot een arrangement all-in, “op maat” en in overleg.

Programma's voor hele dagen of dagdelen. Van complete arrangementen tot alleen gegidste wandelingen. En Eddie beperkt zich zeker niet tot alleen het "goeie seizoen" want elk jaargetijde zorgt telkens opnieuw voor verrassingen. Bovendien houdt hij steeds rekening met de omstandigheden...

Over de talrijke causerieën die hij geeft, noteren we uit zijn lezingenaanbod 2017 o.m.: Antwerpse specialiteiten vroeger en nu / Bakken in de praktijk / De "lessen" van de Eerste Wereldoorlog / De "stroomlijning" van voedselproductie en -distributie tussen 1940 en 1945 / De crisiskeuken tussen de wereldoorlogen / De geschiedenis van onze landbouw / De trouwe aardappel / De voornaamste levensfeesten / Een Friethistorie / Eten bij de burens – "van polderkoek, dronken vis en Haagse Bluf" / Eten met een verhaal / Etiquette, Russische en Franse service, Feesten / Feesten bij doop, communie en huwelijk (sverjaardag) / Feestend het hele jaar door / Fruitsoorten / Genotsmiddelen / Geschiedenis thee / Gewoon lekker! / Kermiskost / Met producten van bij ons / Nationale snoepjes / Zuivelproducten enz.

Voor het boeken en nadere informatie - zowel over bovenstaande arrangementen als andere onderwerpen evenals over de gage als verplaatsingskosten (vanuit Riemst nabij Maastricht): Eddie Niesten tel. 00/32/(0)479/021728 & 00/32/(0)12/225744

[eddieniesten@hotmail.com](mailto:eddieniesten@hotmail.com)



# FRIETKOTCULTUUR IN BELGIË

## ERKEND ALS IMMATERIEEL CULTUREEL ERFGOED



### Het eerste initiatief

Een frietkraam, patatkraam (in Nederland) of frituur, frietkot (in Vlaanderen) is een eetgelegenheid waar vooral frieten verkocht en geconsumeerd worden.

Al in de jaren 1960-1970 ijverde ASG-medestichter Jan Lambin (1924-2001) als radiojournalist voor de erkenning van de frietcultuur in België. Vandaar dat van bij de start van het ASG-Mededelingsblad en Verzamelde Opstellen (jg. 1, nr. 3, april 1983, pag. 11) hij een artikel schreef “Waar komen onze frieten vandaan”. In de volgende nummers waren er ook al reacties van diverse leden, diverse boekbesprekingen over dit onderwerp, weetjes en wetenswaardigheden,.. Via de zoekfunctie op ons Mededelingsblad en Verzamelde Opstellen of gepubliceerde repertoria kan men deze terugvinden. Dankzij onze vrijwillige medewerkster Carine hebben we zelfs een link naar een kort fragmentje van Jan Lambin uit 1986 waarin hij vertelt over de oorsprong van de Belgische frieten en de frietkoten. Dit werd later heruitgezonden en is vindbaar via <http://www.radio2.be/de-pre-historie/de-pre-historie-van-22-december-2013>: het begint in minuut 83 (na ‘War’ van Bruce Springsteen) en duurt nog geen minuut maar het is andermaal een bevestiging van zijn streven.

Jan en de werking van de ASG terzijde, hebben eerst een aantal liefhebbers (cfr. de contacten van Jan Lambin met Paul Ilegems) en later ook grotere organisaties zijn streven (gelukkig) overgenomen. Vergeten we daarbij niet het werk dat André Delcart op dit ogenblik verricht rond de aardappelcultuur en in die zin het werk van Jan Lambin verder zet.



*Frietkot op de kermis ca.1910 (postkaart eig. Eddy Cooremans)*

**Dit gegeven merken we duidelijk bij het overlopen van de verschenen literatuur (cfr. de lijst van Navefri, de Nationale Beroepsvereniging voor Frituristen (<http://www.navefri-unafri.be/nl/de-frietkotcultuur/bibliografie-juli-2017>):**

**XXX** “De West-Vlaamse aardappeleconomie: van knol tot friet en chips”, West-Vlaanderen Werkt, 55 (2013) nr. 243, 3-52.

**Andrison, D.:** “The origin of *Phytophthora infestans* populations present in Europe in the 1840s: a critical review of historical and scientific evidence“, *Plant Pathology* (1996) 45, 1027-1035.

**Belgapom:** “De aardappel in België, het land van de friet” / “La pomme de terre en Belgique, pays de la frite” / “The potato in Belgium, land of fries” (Canalazzo Publishing) 2015

**Christiaens, J.:** “Welke saus mag erop? Over frieten en hun mayonaise”, in: M. Jacobs en P. Scholliers eds., *Buitenshuis eten in de Lage Landen sinds 1800*, Brussel (VUBPress) 2002, 125-135.

**Cox, M., Ots, M., Bartelt, F. e.a.:** *Baraques à frites. Frietkot. Louvain-la-Neuve en Brussel* (Editions de l’Octogone) 2002.

**Erikson, L.:** *Korv, mos och mansoor. En bok om svenska korvkiosker*. Stockholm (Wahlström & Widstrand) 2004.

- Hawkes, J.G. en Francisco-Ortega, J.:** “The early history of the potato in Europe“, *Euphytica*, 70 (1993) 1-7.
- Henry, H. en Verdeyen, A.:** *Carrément frites*. Waterloo (Renaissance du livre) 2012.
- Ilegems, P.:** *De Frietkotcultuur, het laatste boek over België*. Z.p.1993.
- Ilegems, P.:** *Encyclopedie van de friet*, Antwerpen (Artus) 2014.
- Ilegems, P.:** *Frietgeheimen*. Antwerpen (Artus) 2005.
- Ilegems, P.:** *Het Belgisch frietenboek*. Antwerpen (Loempia) 1994.
- Ilegems, P.:** *Het volkomen frietboek. Een Belgische cultuurgeschiedenis*. Antwerpen en Amsterdam (Nijgh & Van Ditmar) 2002.
- Lambin, J.:** “Waar komen de frieten vandaan?”, *Academie voor de streekgebonden gastronomie. Mededelingen en verzamelde opstellen*. 1 (1983) 3, 11.
- Lebrun, P.-B.:** *Petit traité de la pomme de terre et de la frite*, (Editions Le Sureau) 2016.
- Leclercq, P.:** *La véritable histoire de la pomme de terre frite (1re partie)*, 2009, laatst geconsulteerd op 19-07-2012. ([www.culture.ulg.ac.be/jcms/c\\_13056/la-veritable-histoire-de-la-pomme-de-terre-frite-1re-partie](http://www.culture.ulg.ac.be/jcms/c_13056/la-veritable-histoire-de-la-pomme-de-terre-frite-1re-partie))
- Leclercq, P.:** *La véritable histoire de la pomme de terre frite (2e partie)*, 2009, laatst geconsulteerd op 19-07-2012. ([www.culture.ulg.ac.be/jcms/prod\\_94231/la-veritable-histoire-de-la-pomme-de-terre-frite-2e-partie](http://www.culture.ulg.ac.be/jcms/prod_94231/la-veritable-histoire-de-la-pomme-de-terre-frite-2e-partie))
- Leclercq, P.:** *La véritable histoire de la pomme de terre frite (3e partie)*, 2010, laatst geconsulteerd op 19-07-2012. ([www.culture.ulg.ac.be/jcms/prod\\_285857/la-veritable-histoire-de-la-pomme-de-terre-frite-3e-partie](http://www.culture.ulg.ac.be/jcms/prod_285857/la-veritable-histoire-de-la-pomme-de-terre-frite-3e-partie))
- Moulron E.:** “Frite Ô ma Frite” (Editions Recherche Midi) 11/2016
- Naumann, E.:** “Kiosk. Entdeckungen an einem alltäglichen Ort. Vom Lustpavillon zum kleinen Konsumtempel.” Marburg (Jonas Verlag) 2003.
- Niستن, E. en Standaert, O.:** “Patatfooi. De gouden geschiedenis van een bescheiden knol” (CAG Cahier 1). Leuven (CAG) 2001
- Nova International en Declercq, M.: *Het grote frietboek*. Rotterdam (Trichispublishing) 2011.
- Oliemans, W. H.:** *Het brood van de armen: de geschiedenis van de aardappel temidden van kettters, kloosterlingen en kerkvorsten*. ‘s Gravenhage (SDU) 1988.
- Ríos, D., Ghislain, M., Rodríguez, F. en Spooner, D. M.:** “What is the origin of the European potato? Evidence from Canary Island landraces“, *Crop Science*, 47 (2007) 1271-1280.
- Scholliers, P.:** “Pommes de terre et identité(s) culinaire(s): l'exemple belge”,

in: J.-P. Williot ed., Histoire et recettes gourmandes. La pomme de terre, Grenoble (Glénat) 2009, 92-107.

**Scholliers, P.:** Arm en rijk aan tafel. Tweehonderd jaar eetcultuur in België, Berchem (EPO), 1993.

**Scholliers, P.:** Food culture in Belgium. Westport Connecticut (Greenwood Press) 2009.

**Segers, Y.:** “Patatten en frieten met mayonaise”. Een kleine geschiedenis van de aardappel in België sinds de achttiende eeuw”, in: S. B. Guardia ed., La Ruta de la Papa, de los Andes Peruanos a Europa. Historia, sociedad y cultura. Siglos XVI-XXI, Lima (Universidad de San Martin de Porres: Fondo Editorial) 2012, 395- 405.

**van Otterloo, A. en de Bruhèze, A. A.:** “Nieuwe etenswaren, nieuwe eetplekken en veranderende eetgewoonten: snacks en fastfood in Nederland in de twintigste eeuw”, in: M. Jacobs en P. Scholliers eds., Buitenshuis eten in de Lage Landen sinds 1800, Brussel (VUBPress) 2002, 87-114.

**Verniest, J. en Broos, K. (fotograaf):** De aardappel in België, het land van de friet, z.p. (Canalazzo publishing), 2015.

VLAM marktonderzoeken:

- Consumptietracker: in 2007, 2009 en 2011 onderzocht InSites Consulting in opdracht van VLAM wie wat waar en wanneer consumeert.
- Posttest Week van de Frituur 2012, 2013, 2014, 2015 Insites i.o.v. VLAM.

**von Wetzlar, J. en Buckstegen, C.:** Urbane Anarchisten. Die Kultur der imbissbude. Marburg (Jonas Verlag) 2003.



## De stem van het volk

De frietkotcultuur gaat de Belgen na aan het hart, blijkt uit een bevraging van iVox en VLAM's marktmaker community (begeleid door InSites Consulting - dec 2013). Zelfs diegenen die niet regelmatig naar de frituur gaan hebben er grote sympathie voor. Dit citaat van een respondent vat de mening goed samen :”Nergens anders in de wereld kan je even lekkere frieten eten als in België. De smaak en de geur van Belgisch friet is uniek, net als de frietkoten en frituren waarin ze gebakken worden. Enkel in België is er het vakmanschap om de beste friet te bakken. Terug thuis van vakantie gaan we dan ook direct naar een frituur.”

Op de vraag “waarom zou onze frietkotcultuur een erkenning als immaterieel cultureel erfgoed moeten krijgen?” werd bijzonder positief gereageerd. Een greep uit de 20.000 reacties:

- “België zonder frietkotten is België niet, of zou België niet zijn.”
- “België zonder frietkot is als een japper zonder kodak.”
- “Frietkoten horen bij het Belgische dorps- en stadsbeeld.”
- “Ik ervaar frietcultuur als iets wat bij België hoort, zoals de zee, de omleidingen en de regen.”
- “Omdat er in deze tijd van ‘het moet altijd vernieuwend’ zijn, best wel eens gewezen mag worden naar het verleden, naar de dingen die toen al werkten voor ons, en dat nog steeds goed doen.”
- “Onder frietcultuur versta ik onder meer de mogelijkheid om spreekwoordelijk op de hoek van elke straat de mogelijkheid te hebben om frietjes te eten. Dat is uniek in de wereld.”
- “Nergens in het buitenland smaken de frieten zoals thuis. Dus is er toch een kwaliteitsverschil. Weg met ons minderwaardigheidsgevoel ! We hebben iets van super kwaliteit, laat het ons dan ook promoten !”
- “De frietkotcultuur moet erkend worden want nergens is er betere friet als bij ons, of wel worden ze verkeerd gebakken of te lang of te kort, niet de juiste olie gebruikt, het geheim van een goede Belgische friet: twee keer gebakken, lekker krokant en vanbinnen mals. Als men terug van vakantie komt willen veel mensen een goede friet en dat zegt toch al veel.”
- “Overall worden frieten gegeten maar nergens hebben ze die speciale smaak en geur als in België; dat bewijst toch dat België een echte primeur heeft op dit vlak en dat we dit moeten herwaarderen wil deze traditie niet helemaal verloren gaan.”
- “Omdat het uniek is in de wereld om een doodgewone aardappel om te toveren tot een superlekker frietje in een afhaalconcept mét sausjes, vlees en



zelfs heelder schotels !”

- “Als je in het buitenland bent en je wil frieten, dan krijg je meestal een mislukte afgietsel van wat frieten moeten zijn.” “Belgen trekken naar Amerika om daar een frituur te beginnen ondanks de vele fastfoodbedrijven daar.”

- “We zijn er over de hele wereld bekend om, om onze frieten !! Het is dus inderdaad deel van onze cultuur!” “Omdat de frieten in België het lekkerst zijn en sommige frituristen het echt tot culinaire kunst verheffen.”

- “Het maken van lekkere frieten is typisch Belgisch, en mag dus een erkenning krijgen.”

- “Belgen en frieten zijn gewoon één, onze frietjes zijn het lekkerst.”

- “Onze frietkotchuur wijst erop dat we als Belgen verslingerd zijn aan frieten, die we nog het liefst aan de frietkraam of het frietkot gaan halen in plaats van op restaurant te gaan of zelf frieten te bakken.”

- “De Belgische frietkotchuur is een unicum, zowat elke dag kan je hier in alle uithoeken aan een pakje friet, sauzen en vleesjes geraken. Het is een moment waar we allemaal naar uitkijken, een ‘familiegerecht’ bij uitstek, om iets te vieren, voor de gezelligheid, de eerste maaltijd na een week vakantie bij terugkomst op Belgische bodem.”

Bij dit alles bleek dat 65% van de respondenten vond dat onze frietkotchuur erkenning verdiende als immaterieel cultureel erfgoed!

### **Authenticiteit**

De frietkotchuur omvat zowel het ambacht van het frieten bakken als de hele frietbeleving die erbij hoort. De friturist is de specialist die als geen ander frieten kan bakken volgens de regels van de kunst. Het decor waarin dit gebeurt en de beleving van een frituurbezoek maken het geheel uniek. Frietjes halen bij de frituur is een levende traditie die nostalgie, genot, samenhang en geborgenheid oproept. We mogen best trots zijn op deze authentieke frietkotchuur.

Het begon eerst in Vlaanderen toen Navefri als beroepsvereniging, samen met VLAM, Vlaams Centrum voor Agro- en Visserijmarketing vzw en het Ministerie van Cultuur het initiatief nam om “onze frietkotchuur” officieel te erkennen als immaterieel cultureel erfgoed. Het begon in 2013 met een “Week van de friet”



die liep van 25 november tot 1 december 2013. Tegelijk was er een online petitie op [www.weekvandefriet.be](http://www.weekvandefriet.be) waarop ook ruimte voorzien was voor reacties als ‘waarom vind je de frietkotcultuur belangrijk als immaterieel erfgoed’

Op vrijdag 10 januari 2014 werden de petitie door Bernard Lefèvre (voorzitter van vzw Navefri) en Frans De Wachter (algemeen directeur VLAM) officieel aan de toenmalige Minister van Cultuur, Joke Schauvliege, overhandigd. Ook minister-president Kris Peeters was aanwezig om de petitie mee in ontvangst te nemen. Joke Schauvliege stelde de initiatiefnemers gerust en maakte bekend dat de erkenning in orde komt. Dit was dan ook de start voor een totale Belgische erkenning.



*De overhandiging (foto website Navefri)*

Net als de Belgische biercultuur werd de Belgische frietkotcultuur (la Culture Fritkot belge) in 2017 immaterieel cultureel erfgoed, erkend door alle gemeenschappen: Vlaanderen, de Fédération Wallonie-Bruxelles, Deutschsprachige Gemeinschaft Belgiens en la Région de Bruxelles-Capitale / Brussel Hoofdstedelijk gewest.

Dat vierden de frituristen met de steun van APAQ-W, Belgapom, Navefri-Unafri & VLAM op 20 juli 2017 in het Atomium. Dit in aanwezigheid van niemand minder dan Zijne Koninklijke Hoogheid Prins Laurent van België, de Minister President van het Brussels Hoofdstedelijk Gewest, Minister van Staat Herman De Croo en de Gemeenschaps- en Gewestministers van Cultuur en Landbouw.

Deze erkenning is een belangrijke en noodzakelijke stap om de Belgische frietkotcultuur te laten opnemen als UNESCO-werelderfgoed.

### Een museum

Hoe dan ook, sedert 2008 bestaat er al een frietmuseum in Brugge, een realisatie van Eddy Van Belle en zijn zoon Cedric uit Wemmel. Eddy Van Belle is bekend als de oprichter van het chocolademuseum Choco-Story in het Brugge. Het frietmuseum opende dat jaar op 1 mei de deuren in de Saaihalle, een gebouw uit de 14e eeuw (Vlamingstraat 33), en is een unicum in de wereld. Het museum moet bewijzen dat de oorsprong van de friet in België ligt.

De kern van het frietmuseum in Brugge is de volledige ‘frietcollectie’ van specialist Eddy Cooremans uit Merchtem die eerder al in zijn eigen gemeente een frietmuseum wilde oprichten. Het waren honderden spullen die met frieten te maken hebben: van een oude frietketel die nog gewerkt heeft op kolen tot postkaarten en foto’s’.

Eddy en zijn echtgenote Marie-Josée hebben lang zelf een frituur in Humbeek uitgebaat. Hij heeft in de horecaschool in Ukkel nog les gegeven in het frieten bakken en geeft tegenwoordig les in frietbakken, o.m. bij SYNTRA. Als consultant is hij eveneens actief o.m. voor bij de opstart van een Belgische frietzaak in New York en als we binnen de ASG een “frietprobleem” hebben kunnen we steeds bij hem als medelid terecht. Eddy Cooremans won verschillende prijzen: in 1996 werd hij zelfs derde in de verkiezing van de Belgische frituur van het jaar.

Volledigheidshalve vermelden we ook dat een deel van de basisverzameling komt uit die van de reeds vermelde Paul Illegems, die lesgever aan de Kunstacademie in Antwerpen was en die heel wat kunstwerken in verband met aardappelen en friet wist te vergaren. Mede op aansporen van Jan Lambin reisde hij ook doorheen heel België, nam heel wat foto’s en bouwde een enorme documentatie op.



## GOUDWATER: EEN NIEUWE AUTHENTIEKE LIKEUR VAN HET NATIONAAL JENEVERMUSEUM HASSELT

### Hasselt 150 jaar geleden.

Grote ramspoed bedreigt Hasselt en de zo belangrijke jeneverindustrie. Vooreerst was er de cholera-epidemie van 1866. Op korte tijd stierven in de stad zeventien personen aan deze ziekte. Het jaar daarop, januari 1867, teisterde een nog grotere ramp de stad: de alom gevreesde erg besmettelijke runderpest (een soort longziekte), die het aantal ossen decimeert en Hasselt aan de rand van de ondergang bracht omdat de ossen een belangrijke schakel zijn in het geheel van de agrarische “jeneverconomie”.

Om dit alles goed te begrijpen moet men weten dat Hasselt, vooral in die tijd, een stad van jeneverstokerijen was. Men telde er toen niet minder dan 24. Het was de enige nijverheid die er bestond. Met de afval van het graan, waarmee men de jenever stookte (vergiste granen), werden runderen (vnl. ossen) vetgemest waardoor er overal in de stad en omgeving grote ossenstallen waren. Hasselt leverde zodoende slachtvee voor Antwerpen, Brussel en Luik. Vele hectaren heidegrond ten noorden der stad werden eveneens door intense bemesting vruchtbaar gemaakt. Zowat iedereen verdiende zijn brood met de stokerijen en nevenbedrijven, totdat dan de pest de stallen begint te teisteren. Rond 1828 brak in België al een epidemie uit van de besmettelijke runderpleuropneumonia, runder- of longpest zoals de eenvoudige landman de ziekte omschreef. In 1833 bereikte deze Nederland, meer bepaald in het zogenoemde “spoelingsdistrict” in en rond Schiedam. In 1838 trof ze voor het eerst Hasselt.



Runderpest: de incubatieperiode van de runderpleuropneumonia varieert van 3 tot 15 dagen. Er zijn twee varianten van runderpest, de klassieke en de snelle variant. Deze varianten hebben een verschillend ziektebeeld. De klassieke vorm van de runderpest doorloopt de volgende fasen na de incubatie:

- koorts en slechte opname van voedsel
- ontstoken slijmvliezen, met als gevolg kwijlen en neusuitvloeiingen
- maag-darmproblemen met als gevolg zware diarree
- het dier sterft binnen 8 tot 10 dagen

De snelle vorm heeft een veel korter ziekteverloop. Bij deze variant krijgt het dier hoge koorts en sterft binnen afzienbare tijd.



*Gods slaandehand over Nederland door de pest-siekte onder het rundvee, Boeren getroffen door runderpest, 1745, Jan Smit, 1745, gravure en boekdruk*



Het Hasselts stadsbestuur trof dadelijk maatregelen om uitbreiding van de kwaal te beperken. Alle vervoer van vee en vlees werd verboden. Besmette dieren werden afgeslacht. Soldaten werden opgeroepen om de politie bij te staan om besmette straten af te sluiten. Honderden dieren werden afgeslacht en gevild, kadavers werden wegens het besmettingsgevaar in straatbeddingen begraven, denk maar aan de “vilderstraat” naast het “oude kerkhof”.

De gevolgen van dit alles laten zich gemakkelijk raden. De stokerijen werden gesloten, de arbeiders stonden op straat. De handel kwijnde. De buitenmensen schuwden Hasselt als de pest. De stokers stonden voor het bankroet. Hasselt vreesde een economische ondergang.

### **Virga Jesse**

Hasselaren zochten vooreerst troost en hoop bij het miraculeuze beeld van Onze-Lieve-Vrouw Virga Jesse dat, zoals in perioden van oorlog en rampspoed “afgesteld” stond in het midden van de Onze-Lieve-Vrouwkerk. In Hasselt betekende dat om het beeld “dichter bij de mensen brengen”. Dit werd ook gedaan in feestperiodes zoals jaarlijks met OLV ten Hemelopneming, en

dus ook met de Virga Jessefeesten. Meestal duurde zo'n periode een octaaf (acht dagen), maar het is ook al veel langer geweest. Zo stond het beeld afgesteld tijdens WOII toen een Duitse V1-bom de Kapelstraat trof op 4 november 1944 om 0h20 en een groot gedeelte van de kerk in puin legde maar het beeld bleef op miraculeuze manier ongedeerd.

Het verhaal gaat dat op 10 februari 1867 het beeld midden in de kerk geplaatst werd. Naar het schijnt stierf er die dag geen enkel dier en vanaf toen nam de plaag zienderogen af. Iedereen geloofde aan een miraculeuze tussenkomst.

### **De gouden kronen van 1867**

Uit dankbaarheid voor het afwenden van de verschrikkelijke longziekte besloot de ganse bevolking een omhaling te doen en twee kronen te laten vervaardigen om het beeld te kronen. Deze omhaling ging alle verwachtingen te boven. Een bekende edelsmid uit Parijs, de heer Levesque, vervaardigde twee kronen uit goud met edelstenen, naar het model van de "Notre Dame de la Victoire" van Parijs. Zij kostten het voor die tijd fantastische bedrag van 8.000 fr. De kroon voor de lielevrouw is 24 cm hoog en werd bekostigd door de bevolking van Hasselt, terwijl die voor het Jezuskind een verkleinde uitgave van de Mariakroon is van 17,2 cm hoog en betaald werd door de Hasseltse jeneverstokers. De kroon van Maria bevat naast vele inscripties het wapenschild van paus Pius IX tussen twee schildjes met de sleutels, wapenschild van Sint-Pieter in Rome.

Op 15 augustus 2017 zal dit juist 150 jaar geleden zijn dat er werd overgegaan tot de plechtige kroning van het Virga Jessebeeld. Het was een buitengewone gebeurtenis die voor de eerste maal in ons land plaats greep. De kronen van O.L.V. en het Kind Jezus waren door Paus Pius IX zelf gewijd en dan naar Hasselt gebracht. De kroning gebeurde door een bijzondere afgevaardigde van het Vaticaan en lid van de hoogste Belgische adel, Monseigneur Xaverius de Merode.



De plechtige kroning greep plaats op de Grote Markt. Het beeld werd processiegewijs gedragen vanuit de O.L.Vrouwkerk door Paters Minderbroeders. Een dezer dragers was Pater Valentinus, het latere Heilig Paterke van Hasselt. In het voorportaal van de O.L.V. kerk hangt een gebeeldhouwd herdenkingsbord hetwelk herinnert aan deze heuglijke gebeurtenis.

Vanaf 1867 vormen deze kronen het belangrijkste nieuwe motief in de iconografie van de Hasseltse lielevrouw. Op dit ogenblik worden deze gouden kronen van 1867 in Het Stadsmus bewaard. Ook vroegere kronen, halssnoer en memorabilia worden er bewaard.



*Schilderij van de Hasseltse Schutspatrones O.L.V. Virga Jesse (collectie van het Vaticaan, ter ere van haar kroning in 1867) en het huidige gerestaureerd beeld*

In het jaar 1867 verscheen de geschiedenis van O.L.V. Virga Jesse, geschreven door Pater Venderickx. Er werd eveneens overgegaan tot de uitgave van een nieuwe mirakelplaat in steendruk. Deze prent van de Parijse lithograaf Fabre (Parijs, lithografie, 53 x 33 cm) toont ‘de gedachtenis der kroning door Monseigneur Fr. Xav. de Merode, afgezant van het Kapittel van St.-Pieter te Rome in naam van Zijne Heiligheid Pius IX op O.-L.-Vrouw Hemelvaart - 1867’.



Deze prent is grotendeels geïnspireerd op de 17de-eeuwse prent “Mirakelprent” (44 x 34,5 cm) uit 1689 door R. van Orley uitgegeven. Het achtste wonder werd echter vervangen door de bevrijding van Hasselt van de cholera (1866) en de veepest (1867). Onder het beeld van Onze-Lieve-Vrouw de voorstelling van de zegening door Pius IX van de twee kronen bestemd voor het Virga Jessebeeld. Onderaan tussen de afbeelding van de kroon (geschonken door de stokers) voor het Jezuskindje en de afbeelding van de kroon (geschonken door de Hasselaren) voor het Mariabeeld, de wapens van Mgr. Th. Van Bommel (bisschop van Luik), het Kapittel van Sint-Pieter, paus Pius IX, Mgr. Fr. Xav. de Mérode en het kenteken van de Franciscanen.” (de paters Minderbroeders)



*De kroon van de Virga Jesse gedragen in de zevenjaarlijkse Virga Jesseprocessie van 1961 door Monique Cox (foto: Bartok)*



## Louis Willems

Het is ook de periode waarin door de Hasseltse dokter Willems (Hasselt 25 april 1822 - Hasselt 21 januari 1907), één van de pioniers van de bacteriologie en immunologie, gezocht wordt naar een inentingsmiddel (vaccin) en vanaf zijn vinding komt de runderpest nooit meer op zulke schaal voor. Belichten we alle facetten aan de hand van o.m. info gegeven op de Hasseltse erfgoedwebsite Hasel.

*1878 - Louis Willems door schilder Godfried Guffens (collectie Stadsmus Hasselt)*



Hij studeerde geneeskunde te Leuven en doctoreerde in 1849. Hij was de zoon van Pieter Jan Willems, een jeneverstoker die van 1836 tot 1842 burgemeester was van Hasselt.

Deze ziekte, die een ravage aanrichtte onder het veebestand, raakte de inkomstenbron zelf van het gezin Willems. Onder impuls van een prijsvraag van de *Académie Royale de Médecine de Belgique* legde de pas afgestudeerde geneesheer zich toe op deze problematiek, ging hij zich bijscholen aan de *École Vétérinaire* van Alfort nabij Parijs en deed hij verdere kennis op in Nederland en in Duitsland. Weldra ontdekte hij in de longen van zieke dieren microscopische organismen (mycoplasma's), die hij als verwekkers van de ziekte bestempelde (nu gekend als *Mycoplasma mycoides subspecies mycoides CS*). In analogie met de behandeling van de pokken, spoot hij in het staarteinde van proefdieren een extract van (etter uit) de zieke runderlongen in, en stelde daardoor een lokale infectie vast, die niet meer leidde tot de longziekte. De aanvankelijk toegepaste methode, namelijk inspuitingen in het achterlijf van de runderen, leidde nog al te vaak tot besmetting en dood van de "behandelde" proefdieren. Hij stelde door de verplaatsing van de inentingsplaats bovendien systematisch vast dat nieuwe inspuitingen nog slechts weinig bijkomend negatief effect hadden. En door inenting bij honden, schapen, kippen, konijnen

en kalkoenen, die daarna geen van allen een ziektebeeld vertoonden, kwam hij tot het besluit dat niet hygiënische omstandigheden, maar een inwendige agent, eigen aan runderen, de oorzaak was van de epidemie.

Toen hij vaststelde dat de organismen uit de longen van de zieke dieren zich niet ontwikkelden in de proefdieren, besloot hij dat “een niet nader bepaalde stof uit het longextract zorgde voor immuniteit”. Alzo beschreef hij voor het eerst het immunitetsprincipe.

In 1852 schreef hij zijn ervaringen en vaststellingen neer in een met potlood geschreven brief aan de toenmalige minister van Binnenlandse Zaken, Rogier (In het museum Het Stadsmus bevindt zich de brief van Willems aan de minister). Naar aanleiding van deze brief werd een commissie opgericht, die zijn bevindingen moest onderzoeken. Er ontstond wereldwijd een controverse, met voor- en tegenstanders in Frankrijk, Duitsland, Zuid-Afrika, Australië, de Verenigde Staten en Rusland. Dit omdat destijds in medische kringen er nog geen eensgezindheid bestond over de oorzaken van wat, na het werk van Coch en Louis Pasteur, algemeen omschreven werd als besmettelijke ziekten: pest, tuberculose enz. Pas in 1864 erkende men de verdienste van zijn werk, en werd het over geheel Europa, Zuidelijk Afrika en Australië verspreid, hoewel het nog lang zou duren vooraleer het ziektemechanisme duidelijk omschreven werd. Vooral in de jaren 1859 en 1866 toen de cholera over de stad woedde, kende de inzet van de dokter geen grenzen. In 1867 werd zijn methode in Hasselt op grote schaal toegepast om een grotere uitbraak van de runderpest in te dijken.

Reeds op 9 oktober 1853 hielden de Hasseltse distillateurs een banket ter ere van Willems, waarbij hem een portret en een gouden medaille werd aangeboden voor alle toen gedane inspanningen. In 1857 werd Willems aangesteld tot hoofdgeneesheer van de burgerlijke gestichten. In oktober van dat jaar werd hij gekozen tot gemeenteraadslid. Tot zes maal toe (tot 1890), zag hij zijn mandaat vernieuwd.

In 1870 werd hij tot geneesheer van de gevangenis aangesteld en in 1873 tot leraar aan de provinciale vroedvrouwenschool. Hij trad op 22 augustus 1872 in Luik in het huwelijk met Eugenie Malherbe. Uit deze echt werden twee kinderen geboren, Margaretha en Albert. Sedert 1879 zetelde hij als provinciaal raadslid en nadien als bestendig afgevaardigde in de provincieraad. In belangrijke besprekingen omtrent hygiëne en milieu kwam hij tussen met gezag.

Dat onze Hasseltse dokter het bij 't rechte eind had wordt bevestigd op 29 juni 1880 in een brief van Pasteur aan Willems (Rijksarchief Beveren-Waas) waarin:

*“Ik zag de zeer interessante corpuscula die u vroeger reeds gerapporteerd had, en heb enige proeven gedaan om ze te cultiveren, tot nog toe zonder resultaat. Naar verluidt bent u daar wel in geslaagd. Ik zie uit naar uw publicaties dienaangaande. Ik dank de heer Bouley die me met u in contact bracht, en door wie ik zeer grote waardering heb opgebracht voor uw prachtige ontdekking van preventieve inenting tegen besmettelijke pleuropneumonia.”*

Het duurde echter nog tot omstreeks 1900 voordat de inenting in wetenschappelijke kringen algemeen aanvaard werden. Ondertussen werden de inentingmethoden verfijnd, en in plaats van nog extracten van zieke longen te moeten gebruiken, werden weldra echte vaccins ontwikkeld.

Een hoogtepunt van zijn leven was ongetwijfeld 14 oktober 1900, toen heel de wetenschappelijke wereld met de nodige luister de vijftigste verjaardag van zijn doctoraat en van de uitvinding van het vaccin tegen de veepest herdacht. Dokter Willems overleed in zijn geboortestad op 21 januari 1907.

Het statige herenhuis aan de Dokter Willemsstraat 28 (kort na zijn overlijden werd de aloude Houtmarkt aldus herdoopt) is niet het geboortehuis van dokter Willems, wel de plaats waar de man de laatste 27 jaar van zijn leven doorbracht. Aan het huis werd een gedenkplaat bevestigd, waar een leuk verhaal aan verbonden zit. De erfgenamen van Willems hadden namelijk serieus wat vragen bij de oorspronkelijke geplande Nederlandstalige tekst, terwijl de overheid geen Franstalige teksten wilden aanbrengen. Uiteindelijk vond men een typisch Belgische oplossing en valt er nu een Latijns opschrift te lezen.



Willems zijn naam blijft verder verbonden aan het instituut voor kankeronderzoek en -preventie in Diepenbeek.

Zijn standbeeld staat naast het Hasseltse Jenevermuseum. Voor het ontwerp van dit beeld schreef de stad Hasselt een wedstrijd uit. Een onafhankelijke jury bekroonde het ontwerp van de Hasseltse kunstenaar [Luc Steegen](#). De realisatie van dit monument werd mogelijk gemaakt met de steun van Rotary Hasselt-Herkenrode. Het standbeeld is een kunstwerk van 4 meter hoog en vervaardigd uit staal en brons.



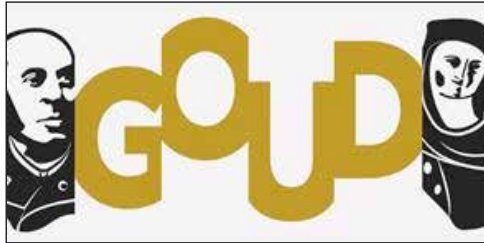
*Dokter Louis Willems (26 sep 2004 – foto Wikipedia)*

Op 12 mei 2000 werd dit standbeeld geplaatst op de Groene Boulevard, ter hoogte van de Provinciale Bibliotheek. Dit zou op de plaats geweest zijn van de weide, waar zijn eerste proefdieren gegraasd hebben...In september 2002 werd het standbeeld verplaatst naar de achterkant van de bibliotheek, in de Witte Nonnenstraat naast het Nationaal Jenevermuseum.

Wat voor de ene Hasselaar een mirakel van de Virga Jesse was, is voor anderen een overwinning van de wetenschap ...

## Een goud-elixir

Het Nationaal Jenevermuseum Hasselt viert in 2017 bovenvermeld jubileum door het verhaal van de dokter en de Virga Jesse op verschillende manieren weer tot leven te brengen: met een audiovisuele installatie, met erfgoedtheater in de periode van de Virga Jessefeesten en met een nieuwe likeur, een elixir, onder de naam “goudwater”.



Na Hasseltse Graanjenever, Elixir en Oranjebitter ontwikkelde het Jenevermuseum opnieuw een authentieke likeur: goudwater, op basis van oorspronkelijke laat-19de-eeuwse en vroeg-20ste-eeuwse recepturen.

Dit kadert tevens in het feit dat het Jenevermuseum vandaag stevig inzet op het verzamelen en borgen van immaterieel of niet-tastbaar erfgoed. Daarin past het laten herleven van oude, traditionele recepturen van verdwenen stokerijen perfect.

Elixir is een geneeskrachtig aftreksel van kruiden, een drankje waaraan doorgaans bepaalde magische of geneeskundige eigenschappen worden toegeschreven. In de alchemie was het ook een andere naam voor de Steen der wijzen die onedele metalen kon omzetten in goud. Naar een levensverlengende substantie verwees de alchemist eerder met de term naar “elixir vitae” of levenselixir.

Uit verschillende receptenboeken van voormalige Hasseltse en andere Belgische stokerijen blijkt immers dat tijdens de hoogdagen van de jeneverindustrie ‘Eau d’Or’ als elixir hier gretig afname vond.

Voor de creatie van het Goudwater werd inspiratie gevonden bij “Eau d’Or”, ook wel ‘Bruidstranen’ genoemd, een van oorsprong Oudhollandse goudlikeur uit de 17e eeuw gemaakt uit gedestilleerd sinaasappel, suiker, kaneel, walnoot, zoethout en 24 karaats bladgoud. Maar er zijn varianten: bij distilleerderij De Ooievaar uit Amsterdam is ze gedestilleerd van amandelen, noot-

muskaat, kaneel en sinaasappels of zoals bij Van Kleef uit Den Haag als likeur op basis van kardemom, kaneel, venkel en citrusschil.

De in de likeur zwevende, flinterdunne stukjes bladgoud - consumeerbaar! - kunnen verwijzen naar de tranen van geluk van de kersverse bruid. Dit naar het idee van “tranen van geluk”. Een andere betekenis van bruidstranen is als aanduiding van het diner dat aan de ouders van de bruid werd aangeboden bij de ondertrouw. Dit symboliseerde het afscheid van de bruid van haar jeugd en het verlaten van het ouderlijk huis.

De likeur Bruidstranen, ook op smaak gebracht met allerlei specerijen, is een directe afstammeling van de hippocras uit de middeleeuwen. En andere verwant is de glühwein.

De traditie van “Eau d’Or” gaat mogelijk ook terug tot in de tijd van Louis XIV. Aan zijn hof werd “Eau d’Or” als statussymbool gedronken.

Er is tevens een relatie met het “Danziger Goldwasser” (goldwasser - złota woda) dat voor het eerst geproduceerd werd in 1598 in de haven van Danzig (nu Gdansk Polen) als een hooggradige likeur (40° minimum).

Al deze vormen van “goudwater” gaan terug tot de kruidenthee op basis van wijn met echte gouden vlokken van de grote Catalaanse arts Arnaldo van Villanova (Arnaud de Villeneuve - Valencia 1235 - Genua 1311), een 14e-eeuws alchemist, astroloog en arts die bekend werd omdat Paus Clemens V genas van een ernstige ziekte met het goudwater dat beschreven werd in zijn “Liber de Vinis”.



ARNOLDI DE NOVA VILLA

Hoewel zeker niet exclusief bestemd voor een vrouwelijk publiek zitten in de samenstelling van deze lichtgele, doorzichtige likeur, tal van elementen die deze likeur een smaakvolle ode aan de Virga Jesse maken.

Volgens museumstoker Jan Kempeneers is de lichtgele, doorzichtige likeur van Goudwater in een fles van 50cl met 38% alcoholgehalte en 22 tot 24 karaat bladgoud een combinatie van een fractie moutwijn met de geest van verschillende citrusvruchten en enkele ‘vrouwelijke’ kruiden als karwijzaad en selderzaad, rozenwater, Sint-Lucia kruid en enkele andere kloosterkruiden. Zo stimuleert, volgens hem, karwijzaad de melkproductie en menstruatie, kalmeert het selderzaad het centrale zenuwstelsel en is goed voor jonge moeders, staat rozenwater voor de geur van de liefde en werd het Luciakrauid gebruikt als liefdesmiddel en nog enkele andere kruiden die behoren tot het eigen smaakpallet.

Het hele proces is uiteraard museumgeheim, want aan de ontwikkeling van deze sterkedrank werd lang gewerkt, samen met een professioneel proefpanel. Een fles Goudwater kost 25 euro, is sinds 1 juli 2017 degusteerbaar en verkrijgbaar in het proflokaal van het Jenevermuseum.





*Bij gelegenheid van een lezing in de Universiteit Hasselt over dokter Willems op 21 december 2016 door Patrick Reygel (bioloog verbonden aan de Universiteit Hasselt en o.m. actief in de onderzoeksgroep dierkunde) als voorzitter van het jenevermuseum, kondigde Lutje Bex op haar stadsblog “Focus op Hasselt - een visie op Groot-Hasselt” van 25 november 2016 aan met bovenstaande foto met: “Twee Hasseltse autoriteiten op gebied van oude eetgewoonten en jenever: Jacques Collen & Patrick Reygel”. In het midden Sabine Palmans, hoofd administratie Nationaal Jenevermuseum Hasselt)*



Ga op in dit verhaal van ramspoed en redding, van hoop en wanhoop, van licht en duister, van geloof en wetenschap bij het proeven van het “Hasselts Goudwater”!

(J.C.)



## HASSELTSE KOFFIE

Daar we nog steeds in tal van Horeca-gelegenheden (ook in Hasselt...) onder “Hasseltse Koffie” een samenstelling als “koffie met een borrel erin en met een toef slagroom erop...” aantreffen, geven we hierbij andermaal het oorspronkelijk recept van deze Hasseltse smaakmaker, ons in de jaren 1970 verteld door mevr. Mia Wissels!



Mia Wissels-Geskens was “de moeder van de Hasseltse jeneverindustrie”. Toen ze 48 was en een specerijwinkel uitbaatte, is echtgenoot Lucien Wissels overleden en toen heeft ze zijn likeurstokerij voortgezet, eerst aan de Runkstersteenweg, later in de Normandiëstraat. In 1920 startte Renier Wissels in de Normandiëstraat een proeflokaal met likeurbedrijf, na W.O.II verdergezet door zijn zonen Paul en Lucien. Mia overleed op 16 maart 2008 in de ouderdom van 82 jaar.

*Het huisrecept volgens mevrouw Mia Wissels :*

*Een kop vers gezette koffie, een borrel ‘crème de cacao’, een half borreltje brandewijn (niet te veel, anders krijg je ‘n zāte dzjat’ ...) met een flinke lepel zoet opgeklopte slagroom op. Dien hierbij eventueel een klein Hasselts speculaasje op.*



Ingrediënten voor 2 glazen:

- Twee grote koppen sterke koffie
- 3 cl of ’n borrel Hasseltse jenever (liefst nog brandewijn)
- 3 cl “crème de cacao” (donkere)
- 6 cl slagroom
- 5 gr bruine suiker

Bereiding:

Verdeel de suiker over hittebestendige glazen.

Warm de jenever met de “crème de cacao” op in een pannetje, flambeer ze en giet in de glazen zodat de suiker smelt. Doof de vlammen door er hete koffie aan toe te voegen.

Klop de slagroom los.

Leg de slagroom op de koffie met behulp van 2 lepeltjes en klaar is de Hasseltse koffie! Men kan als “finishing touch” nog wat cacao-poeder bovenop de slagroom strooien.

(J.C.)



## KOFFIEMOLENS

Dirk Brentjens uit Mortsel attendeerde ons, in het kader van de Vlaamse erfgoedactie “verzamelen”, op de privéverzameling handkoffiemolens van René Vanhove uit Hove. Voor de ASG een uitgelezen moment om dit unieke verhaal te brengen. René herstelt niet alleen unieke stukken, maar volgens Dirk zet hij de beste koffie uit de hele zuidrand van Antwerpen! Laat dat zwarte goud maar pruttelen. Op zijn facebookpagina refereert hij naar wat MT magazine over hem schreef.

### **Koffiemolens krijgen een tweede leven**

René Vanhove herstelt ze eigenhandig. Het geeft hem energie om ze weer in hun oude glorie terug te zien. De kelder onder het huis is omgebouwd tot atelier. De elektrische tools hangen professioneel aan kabels, de onderdelen van gedemonteerde koffiemolens liggen netjes in aparte bakjes. Heel wat koffiemolens staan te wachten op herstelling, andere zijn juist bedoeld voor de onderdelen. René Vanhove brengt vele uren per week door in dit domein. Na het werk is het eerste wat hij doet zijn “koffiemolen facebookpagina” bekijken. Wat hebben de mensen gepost, wat zijn de reacties, wie wil er nog een koffiemolen kwijt? “Het is typisch”, zegt hij “koffiemolens worden generaties lang in de familie bewaard, maar dan is er plots die verbouwing of verhuizing en dan moeten ze weg.” Hij voelt het bijna als een plicht om de koffiemolens te redden voor de toekomst: “Ik heb liever dat ze bij mij komen dan dat ze staan weg te kwijnen in een garage. Ik kan er terug iets goeds van maken, dat geeft me energie. Als alles weer werkt, alles goed draait en terug netjes is, dat vind ik echt wow.”

### **Hoe het begon**

Lang geleden kreeg hij zijn eerste koffiemolen, die van de bomma. Nu heeft hij er een 120-tal staan. Handmatige molens, geen elektrische. Bijna overal in huis staan ze te pronken: op de kasten en op tafeltjes in het salon, in de keuken, in de gang. Zijn grote trots zijn de twee Brusselse toonbankkoffiemolens van J. Van Cauteren uit 1850. Ook geliefd zijn de ‘boeren-Vlaamse’ molens en de koffiemolens van Peugeot.

Hij zoekt vooral koffiemolens met een verhaal, haalt ze dikwijls zelf op en luistert dan ook naar de geschiedenis van de familie. Van de meeste molens

schrijft René dat verhaal ook op. Daarna restaureert hij ze met respect: niet helemaal nieuw, maar wel zodat ze terug pronken. Daarmee bezig zijn, is voor hem ontspannen. René Vanhove vindt het prettig om in alle rust iets te kunnen opbouwen, om vergane glorie te herstellen: “Je kan geen brute kracht gebruiken voor koffiemolens, je moet heel geduldig zijn, opbouwend werken en vooral de tijd nemen.”



*(foto facebook René Vanhove)*

## TOMATENPLANTEN BEGIETEN MET ZOUT WATER LEVERT LEKKERDER TOMATEN OP

Onderzoekers van de Universiteit Gent - Faculteit Bio-ingenieurswetenschappen ontdekten dat het begieten van tomatenplanten met zout water, lekkerder tomaten oplevert. Bart Van de Wal, onderzoeker aan de faculteit Bio-ingenieurswetenschappen van de Universiteit Gent, geeft nadere uitleg over een doctoraatsonderzoek naar de invloed van droogte- en zoutstress op de kwaliteit van tomatenplanten dat gebeurt onder leiding van professor Kathy Steppe. Door het gebruik van plantensensoren konden de onderzoekers continu metingen uitvoeren en de planten beter controleren. Het onderzoek wil het beste van twee werelden combineren: grote én lekkere tomaten kweken.

### Meer zout

Als je lekkerder, smaakvollere tomaten wil kweken, moet je ze minder water geven. Of zout toevoegen aan dat water. Dan zitten er namelijk meer suikers in de vrucht. Bij honingtomen uit Nederland komt smaak bijvoorbeeld op de eerste plaats. Die tomaten zijn enorm zoet omdat de kwaliteit primeert tijdens de productie.



*Honigtomen- de zoete verleiding  
(foto Elvire Schlösser - Food Innovation & Management)*

Hierdoor zijn de tomaten wel heel wat kleiner en brengen ze minder op. Dit in tegenstelling tot sommige grote, tomaten in België waarbij de telers focussen op kwantiteit en niet zo zeer op kwaliteit. Door extra zout in het water toe te voegen, kunnen we nu het beste van de twee combineren in grote én lekkere tomaten.

Om nauwkeurig de wateropname van de planten bij te houden, heeft men het zoutgehalte van het water aangepast. Dit zorgt er voor dat de tomaten minder water opnemen. Dat is een beter controleerbare manier om de hoeveelheid wateropname bij te houden dan bijvoorbeeld gewoon meer of minder water te geven aan de planten.

### **Groei meten met plant-sensoren**

Om de lekkerste tomaten te krijgen moeten ze op het juiste moment de juiste hoeveelheid water krijgen. En om precies te weten hoeveel water de planten op elk moment nodig hebben, zijn plantsensoren een handig instrument. Deze sensoren doen continu metingen, wat voor een efficiëntere opvolging van de plant zorgt.

De onderzoekers bekeken onder andere de stengeldiameter van de plant en de hoeveelheid water die erdoor stroomt. Zo kunnen ze precies bepalen hoeveel water de plant nodig heeft. Als een plant vlak na het water geven onmiddellijk dikker wordt, had hij water te kort. Je kan het vergelijken met een glas water direct leegdrinken als je dorst hebt.



*Het meten*

### **Groei voorspellen**

De onderzoekers plaatsten al verschillende metingen met de sensoren in wiskundige modellen. Die doen dan voorspellingen over de groei van de plant en de vruchten. Wanneer de effectieve groei van de plant niet overeenkomt met de voorspelling, grijpen de onderzoekers onmiddellijk in en zoeken ze de oorzaak. Maar andersom heeft dit ook nut. Wanneer bij de tests bewust bepaalde factoren veranderen, tonen de metingen aan of die wel degelijk effect hebben op de plant.

Op termijn willen de onderzoekers nog veel meer tests uitvoeren. Voorlopig was het zoutgehalte in het water tijdens de tests constant. Zo wil men in de toekomst met gevarieerde zoutgehalten kunnen spelen tijdens de proeven om zo de verschillende effecten ervan nog beter in kaart te brengen...

Bron: Persbericht Universiteit Gent 12-07-2017 - Meer informatie: UGent - Crelan leerstoel landbouwinnovatie - Kathy Steppe (promotor), T +32 9 264 61 12 / M +32 491 73 05 68 / [kathy.steppe@ugent.be](mailto:kathy.steppe@ugent.be)

## THE NEW “BLACK PIG” IS BORN...

Luc en Erik Carmans, die onder de vleugels van Horeca Van Zon een slagerij runnen in Beringen, hebben naar eigen zeggen ‘de ontdekking van het jaar’ gedaan. In Griekenland hebben ze in de **Fotiadis Farm** een uniek zwart varkensras gevonden dat garant staat voor het “puurste en gezondste vlees ter wereld”. De gebroeders Carmans hebben een exclusieve deal gesloten om de varkens naar ons land te importeren en er zowel traditionele slagerijproducten als charcuterie van te maken.

### Een uniek familiaal product

Bij de voorstelling van dit nieuwe product bij **Groothandel Horeca Van Zon** vernamen we dat de Pontisch-Griekse familie Fotiadis in 1925 begon met het fokken van zwarte varkens aan de voet van de Olympusberg.

Met de Pontische Grieken worden in het algemeen alle Grieken bedoeld uit Pontus en andere gebieden langs de Zwartezeekust. Ze wonen hoofdzakelijk in Griekenland, Georgië, Rusland, Oekraïne (de Krim), Kazachstan en Turkije. Ze spreken traditioneel gezien Pontisch. Toen het Russische leger in 1915 vanuit de Kaukasus oprukte zijn er velen gevlucht. Vandaar dat deze familie zich in hier in 1925 vestigde.

Momenteel is de vijfde generatie van deze familie in het Griekse Katirini, in de schaduw van de berg Olympos, bezig met het kweken van deze “**Zeus Black Pig**”. Dit ras heeft een DNA dat sterk lijkt op dat van hun voorvaders uit de oudheid. Inderdaad, de zwarte varkens zijn inheems in het ganse Midderraan gebied en zijn al langer dan vandaag gekend. Denken we bv. aan de zwarte varkens van de Pyreneeën, om dan maar te zwijgen van de negra-varianten in Spanje.

Sinds 2014 heeft Fotiadis Farm **olijven** toegevoegd aan de voeding. Zodoende mag men spreken van een innovatief product, uniek in de wereld, dat terecht aan het historisch geheugen van de Griekse voeding mag toegevoegd worden, zo vertelde ons de Griekse minister van landbouw Markos Bolaris, himself!

### Historiek

De ASG-doelstellingen in gedachte, zochten we naar de afkomst van dit speciale zwartje. In 2010 werd door een Europese studie bewezen dat “Het Griekse zwarte varken” het oudste varkensras is, de “vader” van alle zwarte varkens-



soorten van het Middellands Zeegebied.

Het was het eerste tamme varken in Europa dat reeds ten tijde van het Neolithicum (tussen 4.900 en 2.000 v.Chr.) als huisdier geliefd was.

Zelfs de Griekse dichter Homeros vernoemde rond 780 v.Chr. dit varken in zijn vertellingen.

In het oude Macedonië (Griekse provincie) werd een jongen pas als volwassen beschouwd als hij op 15-jarige leeftijd de jacht op zwarte varkens van de Olympusberg had meegemaakt.

Drie eeuwen v. Chr. offerde Alexander de Grote deze varkens aan de goden, maar liet hij er daarna 70.000 van slachten en pekelen, om ze te laten verorberen door zijn soldaten.

Of het ook een zwart ras is dat aan de voeten ligt van de ons bekende “Heilige Antonius met het varken” (geb. Egypte 215 na Chr.) weten we niet. Zeker is dat hij de patroonheilige is van alle varkens en varkenshoeders.

Het zwarte varken maakt momenteel deel uit van het Grieks culinair erfgoed.



## Kweek

Als de dieren vijf maanden oud zijn, worden ze naar specifieke bergweiden gebracht tot ze één jaar zijn. Op een oppervlakte van 300 ha kunnen ze stressloos grazen op ideale reliëfhoogte. Het speciale **olijvendieet** geeft aan het varkensvlees zijn unieke smaak en aroma, en verhoogt de concentratie aan omega-3 en omega-6-vetzuren die heilzaam zijn voor onze gezondheid. Het bevat meer polyfenolen, meer ijzer en minder tussenspiervet dan gewone varkens.

Fotiadis Farm beschermd met een wereldwijd patent zijn methode om zwarte varkens te voeren met olijven, de vrucht waar Griekenland trots op is.



### Verwerking en Smaak

Carmans is een familiebedrijf met een rijke geschiedenis. Grootvader Henri Carmans vestigde zich meer dan 80 jaar geleden in Hechtel en bouwde er een groot landbouwbedrijf uit. Eén van zijn vier zonen, François, begon in 1965 een slagerij in Beringen. Diens zonen Erik en Luc zijn nu de dynamische ondernemers die onder andere bij Horeca Van Zon een groothandel in kwaliteitsvlees leiden.

Slagerij Carmans koopt de verse Zeus Black Pig rechtstreeks van de Fotiadis Farm om het hier te versnijden en te verwerken. Het verse vlees zal eigenhandig verwerkt worden in Beringen. Een gedeelte zal tevens gebruikt worden om exclusieve charcuterie van te maken. Die wordt geproduceerd bij “**Willy Naessens Food**” in Wortegem-Petegem. Naessens was trouwens persoonlijk naar Beringen afgezakt om het varkensvlees te proeven.



*Presentatie op 5 september 2016 door ASG-medelid Hans Put met Erik Carmans, Paul Peeters (Willy Naessens Food) en Willy Naessens (foto J. Collen)*

Wat wij hebben geproefd was vernieuwend en lekker. Smaak en kwaliteit worden hier gecombineerd met een hoge én gezonde voedingswaarde. Dus wat ons betreft “black is back”... en mag blijven!



*Een deel van de toehoorders ...((foto Jos Neys /Hans Put)*

(Cox Monique)

## **MINDER VOEDSELVERSPILLING BIJ GEBRUIK VAN DIEPVRIESPRODUCTEN**

Consumenten gooien naar verhouding minder diepgevroren groente, aardappelproducten en rood fruit weg dan de verse variant of het alternatief in blik of pot. Dat is één van de uitkomsten uit het onderzoek van Wageningen University & Research naar de invloed van de aankoopvorm (diepvries, vers of conserven) op de hoeveelheid voedsel die mensen verspillen. De studie, uitgevoerd binnen de publiek-private samenwerking CARVE, laat zien dat het gebruik van diepvriesproducten voedselverspilling bij consumenten kan verminderen.



Om te onderzoeken welke aankoopvorm relatief het meest in de afvalmer belandde, hielden de onderzoekers een online enquête onder consumenten afkomstig uit een voor Nederland representatieve groep van ruim 500 huishoudens. De deelnemers beantwoordden eerst een aantal algemene vragen over hun huishoudroutines van voedsel, onder andere het beheer van hun voedselvoorraad. Het tweede deel van de vragenlijst ging over hoeveel voedsel er gewoonlijk in de afvalmer belandde. Hierbij werd voor twaalf soorten producten, waaronder zeven soorten groenten, aardappelproducten,

rood fruit, vis en kant-en-klaar maaltijden, gekeken naar de invloed van de aankoopvorm (diepvries, vers of conserven). Deelnemers gaven aan hoe vaak zij het product jaarlijks consumeerden, hoe vaak ze het weggooiden en om welke hoeveelheden het hierbij gewoonlijk ging.

## Resultaten

Van zes onderzochte groentes, plus van de aardappelproducten en rood fruit, werd per consumptiemoment van de diepvriesversie naar verhouding het minst weggegooid. Bij zowel doperwtjes & wortelen als bij ongepaneerde vis waren de hoeveelheden diepvries, vers en conserven die in de afvalemmer belandden ongeveer gelijk. Van kant-en-klaar maaltijden werd van de diepvriesversie naar verhouding juist meer weggegooid. Het onderzoek liet zien dat vergeleken met diepvries en conserven, vooral juist verse producten na bereiding nog bewaard werden, om eventueel op een later moment te eten. De uitkomsten van het onderzoek zijn half mei gepubliceerd in het wetenschappelijke tijdschrift "[Waste Management](#)".



*Diepvriesafdeling Eurospar Beringen*

### **Vers-of-diepvries**

“Nederlandse consumenten hebben een voorkeur voor verse producten”, zegt projectleider Anke Janssen, senior onderzoeker bij Wageningen Food & Biobased Research. “Maar met het oog op voedselverspilling zouden ze wat vaker kunnen kiezen voor diepvries. Bevroren producten zijn veelal langer houdbaar en gemakkelijk in de benodigde porties te verdelen.” De onderzoekster benadrukt dat het nog te vroeg is om de inzichten uit dit onderzoek te vertalen naar concrete adviezen op landelijk niveau. “We willen eerst nog beter begrijpen hoe gedrag rond inkopen, bewaren en weggooien precies tot stand komt.” In het eerste deel van de vragenlijst werd het ‘vergeten van producten’ vaak opgegeven als reden voor het weggooien, ondanks dat de meeste deelnemers aangaven hun voorraad te controleren voordat ze boodschappen doen. “Hieruit wordt duidelijk dat consumenten ondersteuning kunnen gebruiken bij het controleren van de voedselvoorraad in huis. Denk bijvoorbeeld aan een App die aangeeft dat een product in de diepvries nog maar een paar weken houdbaar is,” aldus Janssen.

### **CARVE**

Het onderzoek is een pilot-studie binnen het project CARVE (*Across supply Chain Action program Reduction of food waste, improved Valorisation & Resource Efficiency, 2015-2018*). Bedrijven door de hele voedselketen gaan hierin, in de vorm van pilots, aan de slag met kennis, instrumenten en beslismodellen ontwikkeld door Wageningse experts. Het project voorziet in een toolbox waarmee bedrijven de preventie en reductie van voedselverspilling kunnen integreren in hun bedrijfsvoering. CARVE is een publiek-private samenwerking tussen de Alliantie Verduurzaming Voedsel, en Wageningen Food & Biobased Research. De pilot-studie is gefinancierd door de Topsector Agri&Food en Nomad Foods Europe.

### **Voedselverspilling**

Ongeveer een kwart van al het voedsel bestemd voor menselijke consumptie gaat ergens in de distributieketen verloren. Huishoudens zijn in Nederland en andere Europese landen verantwoordelijk voor naar schatting de helft van dit verlies. Een groot deel van deze verspilling is vermijdbaar, door bewuster in te kopen, te koken en te bewaren.



Met dank aan medelid Jean-Pierre Dubois, wetenschapsjournalist & documentairemaker, die ons dit persbericht van Anke Janssen, senior onderzoeker bij Wageningen Food & Biobased Research, [anke.janssen@wur.nl](mailto:anke.janssen@wur.nl) bezorgde.



Persbericht Wageningen University & Research - 18 juli 2017

## **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.

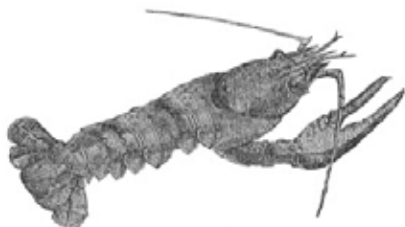
Luid zingend opent de boer zijn cabine en roept: “Wat een techniek hé, in Brussel draaien ze muziek en ik kan het hier helemaal horen!”

“Ja, ongelooflijk,” zegt de politieman “en in Hasselt maken ze jenever en ik kan het hier ruiken!”

## DE ZOETWATERBOTEL

De zoetwaterbotel of *Austropotamobius Carreterensis* [Süßwasserbeutel (Duits), Carreteras de Andalucía (Spaans), Carrière (Frans), Austro Carreteras (Engels),...], bij ons onbekend, is een ver familielid van de zoetwaterkreeften uit Hollandse polders en komen enkel nog in Zuid-Spanje voor waar ze met uitsterven bedreigd worden...

Qua naamgeving moet men carreteras en botel juist interpreteren en niet verwarren met: “red de carreteras de Andalucía” wat betekent “het wegennet van Andalucía” en de naam botel niet verwarren met “el botellón” (ES/m) wat zuippartij (NI) betekent.



### Algemene soortbeschrijving

Pootloos rivierkreeftje met een relatief klein kopje en één schaar. Heeft geen poten en verplaatst zich door middel van het golven van de buikpantsersegmenten. Gebruikt de schaar niet alleen om larven te vangen, maar ook om zich in snelstromend water vast te houden aan een takje of steen. Het rugpantser is vaalgrijs tot vaalrood, de twee forse voelsprietten vaalblauw tot vaalrood, zijnde de kraaloggjes. De botel kan zowel links- als rechtshandig zijn. Beide types komen in ongeveer gelijke aantallen voor.

Het volwassen mannetje meet ca. 80 mm, de schaar 62 mm, in het geval van een alfa-mannetje (alfa's zijn de dominante exemplaren) tot wel 69 mm. Hij heeft een buikkleur die gedurende het gehele jaar robijnrood is.

Het volwassen vrouwtje lijkt op het mannetje, maar is lichtjes ronder van vorm en als volwassene ca 120 mm groot. Ze heeft een kleinere schaar dan het mannetje en haar buikje is lichtbruin, met een lichte beharing aan de onderzijde bij de staart. Verder zijn er geen markante verschillen zichtbaar.

Er bestaat eveneens een Chinese variant die iets geler van kleur is en waarvan de diepzwarte oogjes niet kogelrond zijn.



## Habitat Europa

De zoetwaterbotel leeft nog uitsluitend in het nationaal park Sierra Nevada in het Zuid - Oosten van Spanje (Granada), dit (afhankelijk van de kompasstand van de berghelling) tussen 900 en 1200 meter boven de zeespiegel. Ze leeft daarbij uitsluitend in water dat zéér zuurstofrijk is, met name in stroomversnellingen alsmede in de benedenlopen van watervallen. De botel wordt ook wel eens in rustiger water aangetroffen en zelfs op het droge, hoewel hoogst zeldzaam. Vermoed wordt dat het dan om verdwaalde exemplaren gaat of wellicht om een botel die een roofvogel tijdens de vlucht per ongeluk heeft laten vallen.



*Sierra Nevada*

## Paringsgedrag

Het vrouwtje is uitsluitend “*en chasse*” wanneer de buitentemperatuur 16 tot 18°C bedraagt en dit bij een watertemperatuur van circa 4°C. Deze condities, die een hormonaal proces op gang brengen, worden meestal verwezenlijkt rond begin april. Zodra het vrouwtje in deze staat verkeert, valt dat de in haar nabijheid vertoevende mannetjes meteen op. De mannetjes beginnen dan aan hun verleidingsritueel: met behulp van hun schaar richten ze zich op, waardoor hun robijnrode mannelijke buikjes zichtbaar worden. Het opgewonden vrouwtje plakt daarop haar eitjes, 3 tot 5 in getal, aan de onderkant van haar staart. Ze duwt vervolgens haar staart omhoog waarna een onmiddellijke bevruchting door het verkozen mannetje volgt. Dit wil meteen ook zeggen dat de botel tijdens de paring geen monogaam gedrag vertoont. In de loop van de herfst zet het vrouwtje haar steeds meege dragen eitjes af tussen twee stenen in de luwte van het snelstromende water. De jongen komen uit aan het einde

van de vorstperiode. Opmerkelijk is dat rechtshandige vrouwtjes bij de paring altijd voor een linkshandig mannetje kiezen en andersom. Rechtshandige mannetjes zullen hun verleidingsritueel verzaken bij rechtshandige vrouwtjes. Wat dat betreft zijn ze goed op elkaar ingespeeld.

Zoals overall in de natuur bestaan er uitzonderingen op de algemene regel. Zo zijn er ook volwassen mannetjes die geen rood maar een roze buikje hebben. Uitdagend doen ze hun staart omhoog alsof ze zojuist eitjes hebben gelegd. Ongeveer 8 % van de aanwezige mannetjes gaat op deze avances in, waarbij links- of rechtshandigheid geen enkele rol lijkt te spelen. Het leidt voor zover bekend echter nimmer tot concreet nageslacht. Dit laatste geldt evenzeer voor de met elkaar scharrelende vrouwtjes.

### **Dieet**

Overwegend larven van diverse insectensoorten staan op het menu. Het staat daarnaast vast dat de botel zich ook wel aan kleine visjes en toevallige kadavers vergrijpt, wat dat betreft is hij een echte opportunist. Hij is echter bepaald geen omnivoor, vegetarisch materiaal laat hij resoluut liggen.

### **Krabben**

Omdat het dier geen poten heeft, kan het zich hiermee niet krabben om zich van hinderlijke parasieten te ontdoen. De botel lost dit op door de schaar te gebruiken, die zich in alle noodzakelijke richtingen laat wenden. Ook wil hij wel eens langs een steen schuren. De parasieten die afgeschud worden, worden door de botel als eetwaar gezien.

### **Overlijden**

Pas na 2 jaar (6 pantserwisselingen) is het dier volwassen. Daarna leeft het nog 1 tot 2 jaar, in hoge mate afhankelijk van de aan- of afwezigheid van bedreigingen. Zo het de botel gegund is om een natuurlijke dood door ouderdom te sterven, schaart de volledige kolonie zich in een ovale kring om hem heen. In de binnenste ring zijn dan vooral de alfa-mannetjes en volwassen vrouwtjes te zien, de jeugdigen en overige zwakken kijken vanuit een tweede of derde ovaal toe. We moeten dit niet zien als een vorm van palliatieve zorg, zelfs niet als medeleven, nieuwsgierigheid, leedvermaak of opluchting want direct na het overlijden wordt de botel namelijk opgegeten door de anderen, vooral omwille van de in het pantser aanwezige kalk. Zo recycleert de natuur zichzelf. Nog meer gegevens over de botel treft men op [www.zoetwaterbotel.org](http://www.zoetwaterbotel.org)

## Bedreigingen & bescherming

In tegenstelling tot de meeste Europese diersoorten wordt de zoetwaterbotel niet bedreigd door vervuiling of klimaatverandering. Zijn grootste vijand is de mens, die er vanaf het begin van de twintigste eeuw altijd een gastronomische lekkernij in zag. Natuurlijke vijanden zijn vooral roofvogels, marters en vossen. Om die reden weet de botel zich op meesterlijke wijze te camoufleren en kan hij, in het nauw gedreven, danig met zijn schaar zwaaien. Sinds 2003 staat het diertje op de Spaanse “rode lijst”. De kleine botelkolonies die in de Sierra Nevada nog bestaan, zijn omgeven door hekwerken met waarschuwingsborden rondom.



## Als huisdier

Het spreekt voor zich dat de botel niet als huisdier mag worden gehouden, zowel in als buiten Spanje. Alleen Noord-Korea kent geen verbod, daar gelden andere regels, vooral met betrekking tot het aanlijnen. Hetzelfde geldt voor Thailand waar eenarmige kreeften in het zuidwesten (vnl. rond Koh Pha Ngan of Koh Phangan, een sfeervol eiland in de Golf van Thailand) voorkomen.

## Gastronomisch

De zoetwaterbotel behoorde in Granada altijd tot de favoriete tapas. Maar, zowel het bezit van levende als van dode dieren, zelfs van onderdelen daarvan, is tegenwoordig strafbaar. Dit maakt de botel gastronomisch ongeschikt. Sinds de Europese Unie een zeer indringende sensibiliseringscampagne voerde behoort zelfs een gastronomisch draagvlak binnen het illegale circuit vrijwel tot het verleden. Om het publiek niet teleur te stellen, werden diverse alternatieven ontwikkeld, zowel door chef-koks als door de conservenindustrie; dit bestaat uit inktvisjes waarvan de tentakels verwijderd zijn. Zo ontstaat een lijfje dat uiterlijk op dat van de



botel lijkt. Het lijfje wordt gevuld met een farce van kreeft, krab of langoustine. Deze “chiperones” hebben de botel gastronomisch overbodig gemaakt.

### **EU campagne**

Deze startte met een groot onderzoeksproject van Regino J. Zamora Rodríguez, professor in de ecologie aan de universiteit van Granada, in zijn vakgebied één van de meest geciteerde Spaanse ecologen (meer dan 3800 sinds 2010). Hij was ook de drijfveer voor de creatie van de Sierra Nevada LTER (Long-Term Ecosystem Research) netwerk, waarbij hij betrokken is als “scientific coördinator” waarbij gestreefd wordt naar een ecologisch herstel van het Midditerranean Ecosystem.

Het is in dit kader dat ter bescherming van dit bijna uitgestorven dier de Europese Unie een sensibiliseringscampagne startte: Red de Zoetwaterbotel. In diverse Europese landen werd dat gedaan in de vorm van een advertentiecampagne in culinaire magazines. Voor de Nederlandse, Belgische, Franse en Luxemburgse lezersmarkt koos de EU voor de magazines *Culinaire Saisonnier* en *KoksKoerier*. Tevens werd hoofdredacteur Norbert Koreman in mei 2011 officieel benoemd tot ambassadeur voor de bescherming van dit nietige dier, de zoetwaterbotel.

### **Norbert Koreman**

Hij is van opleiding voedingsmiddelentechnoloog en bedrijfskundige en werd geboren in Eindhoven. Hij woont afwisselend in België en Frankrijk. Op zijn blog vindt u dagelijks een nieuwe column waarin hij het vak of zijn belevenissen onder de loep neemt.

Hij is bekend als oprichter en uitgever van het vakblad *Culinaire Saisonnier* (tot 2011 was hij er ook de hoofdredacteur) en diverse andere culinaire bladen en boeken.

In 2013 verkreeg hij het *ASG-Thomas van der Noot eremerk* voor zijn inspanningen om als oprichter en uitgever van culinaire titels als *Culinaire Saisonnier*, *KoksKoerier*, *Pâtisserie & Desserts*,... de streekgastronomie een gastronomisch imago te geven. Hierbij is er in al zijn uitgaven één duidelijke rode draad: de kleine, artisanale producent wordt op dezelfde manier behandeld



als een grote fabrikant met een even mooie tekst en even mooie illustraties! Bovendien is hij de oprichter van “Les Amis Saisonnier”, een groep van chefs die hun vakmanschap, vriendschap en de liefde voor de streek delen.

### De geleverde inspanningen

De benoeming in mei 2011 door de EU tot officieel ambassadeur van de car-reteras (zoetwaterbotel) was voor Norbert dermate aangrijpend dat hij direct een aparte **blog** oprichtte voor de bescherming van dit nietige diertje; zie: [zoetwaterbotel.blogspot.com](http://zoetwaterbotel.blogspot.com) en ook [norbertkoreman.blogspot.com/2011/05/](http://norbertkoreman.blogspot.com/2011/05/)

Als een soort van spannende jongenstriller schreef hij daarna ook een **boek-werk** “Op zoek naar de zoetwaterbotel”. Hierin maakt N.Homblé de nodige avonturen mee rond het bijna uitgestorven diertje. Een spannend boek over een ver familielid van de zoetwaterkreeften uit Hollandse polders. De zoetwaterbotel in een evolutionaire flow...

Het verhaal schreef Norbert, zoals hij het zelf typeerde: “in 2 dagen en nachten, zonder te eten, zonder douche - maar wel met 2 flessen whisky en 4 pakjes sigaretten”. Toen het boek van de drukker kwam, las hij het 3x helemaal uit... in volle emotie! Het werd:

**Koreman Norbert: “Op zoek naar de zoetwaterbotel”** uitg. Culiboutique, Rijkvorsel, 2015, 9,95 € inclusief landkaart met de botelkolonies, uitsluitend te koop via webshop [www.culiboutique.eu](http://www.culiboutique.eu)

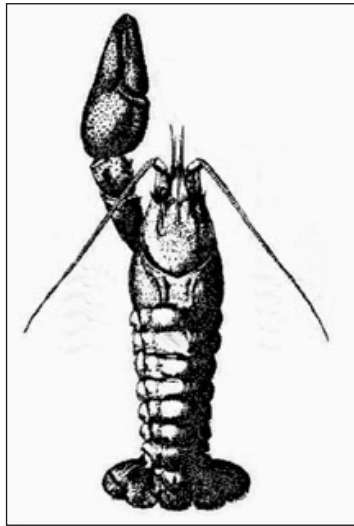
### Merchandising

De EU campagne heeft de zoetwaterbotel in Spanje een dermate status gegeven dat rond het diertje een merchandising is ontstaan. De Zweedse meubelgigant Ikea liet Olga Hölström een knuffelversie van de botel ontwerpen voor de kinder-afdeling.





Ook wordt op diverse plaatsen in Spanje tegen betaling van een miniem steunbedragje een boteltattoo op je arm gezet.



(N.K. / J.C.)



**Laubenheimer Fanette: “Boire en Gaule”**,  
 uitg. CNRS - Editions Alpha, Paris, 2015, 192 p.,  
 22,00 €, ISBN : 978-2-271-08795-9

Fanette Laubenheimer est archéologue et directeur de recherche émérite au CNRS (Centre national de la recherche scientifique) et ...fille de brasseur! Elle a été responsable de l'équipe « Archéologie de la Gaule, structures économiques et sociales » et a dirigé le groupement de recherche « Les denrées en Gaule romaine, production, consommation, échanges ». Elle est à l'origine du musée Amphoralis de Sallèles d'Aude, édifié sur un atelier de potiers gallo-romains dont elle a dirigé les fouilles pendant plus de vingt ans.



Que buvait-on en Gaule ? Du vin, bien sûr, et les Gaulois de l'âge du Fer ont souvent été qualifiés par les auteurs anciens de buveurs de vin invétérés, célèbres pour leur ivrognerie. Vin importé d'abord, localement produit ensuite, exporté enfin, les Gaulois devenant, sous l'Empire, d'excellents viticulteurs. Mais, de plus longue date, on y buvait d'abord de l'hydromel et plus encore de la bière, véritable boisson nationale de nos ancêtres!

Comment ces boissons alcoolisées se sont-elles développées en Gaule ? Quelles étaient les habitudes de consommation et les pratiques quotidiennes, mais aussi les rituels dans lesquels elles étaient impliquées ? Qui buvait quoi, comment et pourquoi ?

Fanette Laubenheimer répond à ces questions en s'appuyant sur les textes antiques et sur de nombreux vestiges archéologiques, en Gaule et au-delà, ainsi que sur les résultats des analyses les plus novatrices destinées à identifier les traces des boissons contenues dans les vases. Et, elle a réussi le mélange du savant et du gouleyant sur un sujet pointu.

(Laurent Lemire)



*Onder de noemer «België, land van terroirs» zorgde bakker Yves Guns (Sterrebeek, Kortenbergh, Erps-Kwerps en Overijse) dat het «Pistolet-Original» – concept in Brussel terug de “begaamde” Belgische pistolets kan brengen. En, hiermee begint het allemaal ... (Foto: Patisserie & Desserts nr. 41 – te Kortenbergh)*



**Clerinx Herman: “Een paleis voor de doden - over hunebedden, dolmens en menhirs.”**, uitg. Athenaeum, Amsterdam, 2017, 352 p., 24,99 € , ISBN: 978-90-2530-710-3

Herman Clerinx is communicatiewetenschapper, gewezen tv-journalist en informatieambtenaar. Als auteur en wetenschapsjournalist publiceerde Herman Clerinx ondermeer boeken over Romeinen (Romeinse sporen, Met de Romeinen door Haspengouw ), de Kelten (1000 jaar Kelten, Kelten en de Lage Landen), megalithische monumenten (Kathedralen uit de steentijd - hunebedden, Dolmens en Menhirs in de Lage Landen, vertaald als Dolmens et menhirs - Secrets et fantasmes), bijdragen in verzamelwerken tot toeristische heemkundige beschrijvingen (Maaseik en Thorn, Lapjesproef voor drie zussen - 100 artikelen over volkscultuur in Limburg) toe.



In zijn jongste werk brengt Clerinx met zijn helder geschreven tekst de geheimzinnige stenen een stuk dichterbij de lezer. Het werk bulkt van de fijne verhalen over megalieten.. Met historische nauwkeurigheid beschrijft hij de beschavingen die zo'n vijfduizend jaar geleden hunebedden en dolmens bouwden en menhirs rechtop zetten. Ze plaatsten die monumenten niet zozeer om hun doden te eren, maar vooral om hun eigen leefwereld te verbeteren. Voor dit boek reisde hij onder andere naar Drenthe, de Belgische Ardennen, Duitsland, Zweden, Ierland, Spanje, Bretagne en natuurlijk Engeland en Schotland. Hij vertelt wat er aan megalithische monumenten te zien is, en voor de Benelux geeft hij zelfs exact aan waar welk monument te vinden is. Onder het motto 'nadenken is niet verboden' gaat Clerinx verder na wat de bedoeling en het nut van al die monumenten was. Daartoe combineert hij de archeologische gegevens met inzichten uit de antropologie, zonder de we-

tenschap ooit geweld aan te doen. Clerinx legt zelfs uit hoe Stonehenge, het Lourdes van de prehistorie, aan de basis lag van een officieel erkende godsdienst: de religie van de moderne druiden.



*(foto: English Heritage-Gallery for Stonehenge)*

Verder gaat het boek dieper in op de megalieten in de Benelux, bekend om hun dolmens met de eraan verbonden facetten van bewegende stenen, stenen die verborgen werden onder de aarde, de eraan verbonden meetkunde en astronomie, de kruisen op menhirs aangetroffen, de steenhopen (steenbergs was vroeger een gebruikelijke Drentse benaming voor een hunebed) en de stenen constructies als paleis voor de doden. Ook verwijst Herman Clerinx aan gerelateerde elementen als lijnen over het land, een ode aan de zon tot een paleis voor de levenden. Een register en exacte routebeschrijvingen naar de vindplaatsen in en rond de Benelux maakt het werk ook tot een toeristisch bruikbaar handboek.



*Speciaal voor de ASG bezorgde Herman volgende “voorpublicatie”, een stukje dat over feesten handelt:*

### **Het Center Parcs van de prehistorie**

Drie kilometer ten noorden van Stonehenge, vlak bij Woodhenge, ligt Durrington Walls, het grootste en meest complete hengemonument [een henge is een rond of ovaal type neolithisch aardwerk bestaande uit een wal en greppel met een of meer doorgangen] van Brittannië. Zijn diameter bedraagt een halve kilometer, zijn oppervlakte omvat zeventien hectare en zijn datering stemt overeen met die van de grote trilithons van Stonehenge [een trilithon of triliet is een structuur bestaande uit twee grote verticale stenen die een derde horizontale steen ondersteunen].



*Durrington Walls en een trilithon van Stonehenge (foto's wikipedia)*

Binnen de henge stonden twee houten paalcirkels waarvan de opening die de toegang vormde, was georiënteerd op de zonsopkomst van 21 december, het begin van de winter. De cirkels waren er rond 2600 v.C. geplaatst en later bijgewerkt. Rond de henge lag niet alleen een wal, maar moet tevens een cirkel van honderden forse houten palen of boomstammen hebben gestaan. Die cirkel raakte echter nooit helemaal voltooid: enkele jaren nadat men begonnen

was met de aanleg en toen hij nog maar half af was, hielden de werkzaamheden weer op. De palen werden verwijderd, de gaten opgevuld. Dit gebeurde rond 2460 v.C., toen ook in Stonehenge en Avebury veranderingen plaatsvonden. Daarna raakte Durrington Walls zo goed als verlaten.

Waarom de paalcirkel nooit voltooid raakte, wordt nog uitgezocht. Voorlopig denkt men dat door gewijzigde religieuze opvattingen de cirkel niet langer nodig was. Want rond 2500 v.C. doken op de Britse Eilanden de zogenaamde klokbekevolkeren op, genoemd naar hun karakteristieke klokbekevormige aardewerk. Tijdens het derde millennium v.C. treffen we deze volkeren in grote delen van Europa aan en na 2500 zien we ze ook in Brittannië. Toen vond een grootschalige culturele beïnvloeding en uitwisseling plaats, waardoor in grote gebieden van Europa een zekere culturele eenheid ontstond. Overal braken maatschappelijke en religieuze veranderingen door, die zich kennelijk tot in Durrington Walls lieten voelen.

Tijdens zijn korte bestaansperiode stond binnen Durrington Walls een nederzetting van meer dan duizend woningen, bestemd voor zeker vierduizend mensen. Van een permanente aanwezigheid was echter nauwelijks sprake; alles wijst erop dat het complex amper enkele maanden per jaar werd bevolkt. Vermoed wordt dat de arbeiders die tijdens de zomer in Stonehenge werkten hier verbleven. Men vindt er immers wel beenderen van runderen en varkens, maar dat betreft steeds restanten van bijna volwassen dieren – niet van biggetjes of kalveren.

Het suggereert dat de beesten in andere streken waren geboren; wellicht waren ze door seizoenarbeiders als voedsel naar Durrington Walls meegenomen. Een analyse van het tandglazuur leerde dat de dieren uit een zeer ruim gebied kwamen, van Zuidwest-Engeland tot Zuid-Wales en wellicht tot Schotland. De arbeiders van Stonehenge werden ver gerekruteerd, misschien omdat men een beroep wilde doen op de meest deskundige en gespecialiseerde vaklui.

Veel varkens waren geslacht nog voor ze hun maximumgewicht hadden bereikt. Dit doet vermoeden dat de dieren tijdens de herfst of de winter – rond de winterzonnepunt? – werden geconsumeerd. Dan moet er een festival, een ceremonie of iets van dien aard hebben plaatsgevonden.

We hebben het al eerder aangestipt: de megalietenbouwers waren niet vies van een feestje. Rond de woningen van Durrington Walls konden archeologen restanten van grootse maaltijden opgraven. Bij dit soort gelegenheden belandden

veel varkens en enkele runderen op tafel, meer dan je van een nederzetting van deze omvang zou verwachten. Vermoedelijk werden ook externe gasten uitgenodigd.

Melk, kaas en een gefermenteerde melkdrank (yoghurt?) stonden eveneens op het menu. Zuivelproducten waren nochtans betrekkelijk schaars, zodat we kunnen aannemen dat ze ofwel voor de elite waren bestemd, ofwel bij speciale gelegenheden zoals zonnewendefeesten op tafel belandden. Restanten van plantaardig voedsel heeft men nauwelijks aangetroffen. Blijkbaar roosterden en aten de megalietenbouwers vooral vlees. In Durrington Walls vonden grootse prehistorische barbecues plaats.

Behalve werknemers kunnen ook bedevaarders en andere bezoekers van Stonehenge in Durrington Walls hebben gelogeerd. Daarmee was het complex als het ware de voorloper van onze bungalowparken. Met enige zin voor overdrijving kunnen we Durrington Walls als het Center Parcs of de Roompot van de Britse prehistorie omschrijven!



Bij deze is het ogenblik om te verwijzen naar:



## Het Geopark

Op een steenworp van het grootste hunebed van Nederland brengt de stichting “Het Hunebedcentrum”, opgericht in 1959 als museale maatschappelijke onderneming, het verhaal van de hunebedden en andere archeologische monumenten. Op die manier ontsluiten ze dit erfgoed voor het grote publiek en creëren hiermee draagvlak om de nalatenschap voor toekomstige generaties te bewaren.

Alzo is er een speciale Geopark-expositie over ijstijden en prehistorie.

~ Het verhaal van de ijstijden wordt verteld door middel van het unieke verhaal van het Hondsruggebied. Vier ruggen trekken kilometerslange rechte lijnen door het Drentse landschap. Hier leest u het verhaal hoe ijs en smeltwater de Hondsrug vormden. Hoe poolwinden het gebied in een ijskoude woestijn veranderden. Hoe later het veen tegen de Hondsrug omhoog groeide...

~ Het verhaal van de prehistorie of oertijd is de benaming voor het vroegste tijdperk in de menselijke geschiedenis. We duiden dat begin van de prehistorie doorgaans aan als het moment waarop de mensachtigen, zoals de Homo Erectus of Neanderthalers (en later de Homo Sapiens) op aarde verschenen, pakweg drie tot vijf miljoen jaar geleden. Sommige historici hanteren het moment waarop mensen gereedschap begonnen te gebruiken als beginpunt. Volgens die definitie zou de prehistorie duren van 2,5 miljoen jaar geleden tot 100 voor Christus.

De prehistorie is opgedeeld in perioden:

- Steentijd

de Oude Steentijd (Paleolithicum - 2,5 mln tot 10.500 v.C.)

Middensteentijd (Mesolithicum - 10.500 tot 5.300 v.C.)

Nieuwe Steentijd (Neolithicum - 5.300 tot 3.200 v.C.)

- Bronstijd (3.200 tot 800 v.C.)

- IJzertijd (800 tot 12 v.C.)

Het Geopark De Hondsrug brengt de bezoeker naar de plekken waar de prehistorie tot op de dag van vandaag nabij gebleven is. Alles wat er bekend is over de prehistorie, is gebaseerd op archeologische vondsten. Directe geschreven bronnen zijn er niet, omdat het schrift nog niet bestond. U ziet de mooiste hunebedden, we laten u indrukwekkende grafheuvels zien en we brengen u naar de akkertjes van de ijzertijdboeren. Via de goed gedocumenteerde opstelling gaat de bezoeker mee op zoek naar de oudste bewoners van het Hondsruggebied



en hun verhalen.... Een jachtkamp in Friesland van circa 8.000 jaar geleden is het eerste teken in Nederland dat er diverse stammen leefden. Zij leefden hoogstwaarschijnlijk van de vele watervogels en vissen uit de talloze beken, meertjes en veengebieden. Nederland was in de Middensteentijd namelijk grotendeels een moerasdelta.

De oudste vondsten als vuursteen en pijlspitsen dateren uit deze periode. De eerste sporen van mensen in Nederland zijn afkomstig van Neanderthalers. De eerste moderne mensen, de Homo Sapiens, verschenen pas aan het einde van de laatste ijstijd, vlak voor het begin van de Middensteentijd.



*(foto: stichting Hunebedcentrum)*

### **Ook is er culinaire animatie**

Weet u wat onze voorouders aten en dronken? Bij het Hunebedcentrum hebben ze, na jarenlang onderzoek, ongeveer een idee wat er in de prehistorie werd genuttigd. Met een knipoog naar het verleden wil het Hunebedcentrum alle zintuigen van de bezoeker prikkelen. Op steenworp afstand van het grootste hunebed van Nederland laat het museumcafé “De Trechterbeker” (het terras heeft uitzicht op het hunebed) de bezoeker graag kennis maken met een van hun Oerbieren of Hunebedwijnen. Bij de borrel bieden ze heerlijke oer-borrel-planken zoals de Pingoplank (hartige- en kaashapjes) of Rollende stenen (bitterballen)...

Tijdens het nuttigen van een kopje koffie, thee of steensoep komt de tijd van de Hunebedbouwers even tot leven: men heeft keus uit een Hunebedkoek, een Drentse turf, maar men kan ook kiezen uit een breed assortiment aan gebak. Voor de lunch kan men kiezen uit diverse oerbroodjes, denk aan een Broodje Oergezond of een Broodje Rapakivi (tonijnsalade). Voor de kleine gasten zijn er speciale kindermenu's.



Groepen kunnen een Oerwalking lunch/dinner - buffet boeken dat alle zintuigen laat ervaren hoe het leven was in de prehistorie. Uiteraard met een knipoo. Men wordt meegenomen door hunebedbouwers, neanderthalers, ijzertijdboeren en andere oermensen langs hun huizen en hun landschappen. Onderweg proeven de deelnemers iets uit de periode waarin men loopt. Zo beleeft men een geschiedenis van 150.000 jaar Drenthe. Voor de praktische realisatie hiervan werkt men nauw samen met kruidenspecialiste Leah Groeneweg van [Bloemenpad.nl](http://Bloemenpad.nl)

Dit arrangement is te boeken vanaf 30 personen. Is men geïnteresseerd dan kan men contact opnemen met de afdeling reserveringen via 0599-236374 of [reserveringen@hunebedcentrum.nl](mailto:reserveringen@hunebedcentrum.nl)

### **Brandnetelpesto**

Op de website van de stichting treft men het recept aan, geplaatst door Leah Groeneweg:

Ingrediënten:

1 bos brandneteltopjes

75 g. pecorino kaas (een vette, pittige schapenkaas die bijna overal in Midden- en Zuid-Italië en op de eilanden wordt geproduceerd - pecora betekent in het Italiaans schaap)

75 g. hazelnoten



1 handvol look-zonder-look (of 1 teentje knoflook)

ongeveer 1 kop olijfolie

scheut citroensap

peper en zout

Bereiding:

Snijd de brandneteltopjes fijn en de kaas in blokjes.

Maal beetje bij beetje alle ingrediënten fijn in een vijzel. Voeg genoeg olie toe, zodat het een smeûige massa wordt.



Voor meer informatie of om je op te geven voor een workshop, kan men contact opnemen met Leah Groeneweg op telefoonnummer: 00-31-(0)6-14136734 of via [www.bloemenpad.nl](http://www.bloemenpad.nl)

Info over het hunebedcentrum op: [www.hunebedcentrum.eu/museum/](http://www.hunebedcentrum.eu/museum/)

Bezoekadres: Hunebedcentrum, Bronnegerstraat 12, 9531 TG Borger (prov. Drenthe)

Je hebt ook een centrum in Wéris, in de Belgische Ardennen. Het grote publiek spreekt er over de **“Dolmens van Wéris”**. De site bevat o.m. twee bekende dolmens, met een afstand tussen beide van 1500 m. De term “dolmen” komt van de Bretonse woorden “dol” (tafel) en “men” (steen), door Keltische archeologen voor het eerst gebruikt in de 19e eeuw.

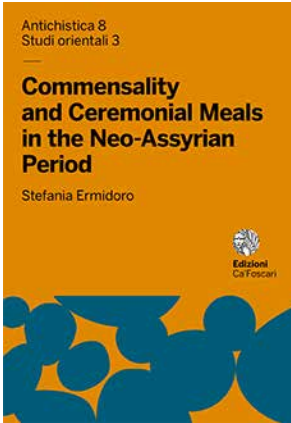
De megalithische site is vrij toegankelijk. Een Megalietenmuseum treft men aan in het “Maison des Mégalithes”, Place Arsène Soreil, 7, 6940 Wéris (Durbuy) - Tél. 086/21.02.19. En ook hier kan men in het cafétaria terecht om te genieten van een speciaal voor het museum gebrouwen biertje: een *Dolmenius*.



foto: [www.weris-info.be](http://www.weris-info.be)

(H.C. & J.C.)

## Commensality and Ceremonial Meals in the Neo-Assyrian Period



Deze studie “Socialiserende en Ceremoniële Maaltijden in de Neo-Assyrische Periode” van Stefania Ermidoro dat in december 2015 verscheen in de “open access-serie” (vrij te raadplegen en te downloaden in pdf-versie) “Antichistica” van de universiteit Ca’ Foscari uit Venezia (311 blz.).

De interesse in de geschiedkunde, met zijn vele verschillende aspecten, lijkt zich vooral te manifesteren in een mateloze verwondering en bewondering voor de grote wereldrijken die eens, in lang vervlogen tijden, uitgestrekte gebieden onder hun controle konden brengen. Zo laat de verbeelding hoog op bij de gedachte aan het machtige Romeinse imperium, het immense rijk van Alexander en andere ‘Groten’ der geschiedenis. Een minder bekend, maar daarom niet minder interessant, wereldrijk was het Neo-Assyrische rijk, dat ruim gezien tussen de 9e eeuw en 7e eeuw BC een ongekende suprematie over het Oude Nabije Oosten ten toon spreidde.

Assyrië (naam ook wel geografisch gebruikt om noordelijk Mesopotamië aan te duiden, waarbij het zuidelijk deel dan veelal als Babylonië wordt aangeduid) werd een centraal geleide staat: de strijdtroepen vormden één leger en alle beslissingen werden op één plaats genomen. De macht van de Hettieten en de Feniciërs werd ingeperkt. Campagnes naar Egypte vonden plaats en

sommige waren succesvol. Ook gebieden aan de Perzische Golf en Israël en gebieden in zuidelijk Anatolië werden veroverd zoals Syrië, de heuvels in Georgië, Anatolië en andere gebieden grenzend aan de Middellandse Zee. Voor studie is het Neo-Assyrische rijk een bijzonder dankbaar onderwerp daar voor deze periode relatief veel bronnen, en belangrijker nog, een grote hoeveelheid vertaalde bronnen, beschikbaar zijn. Zo ook over de er heersende voedingsgewoontes.

Net als een taal, is het eten een getuige van traditie en identiteit van een groep mensen, maar ook als middel tot sociale interactie. Het is bijzonder dat de Assyriërs het sociaal tafelen bewust ontwikkelden voor het uitwisselen van culturele boodschappen; kortom als een middel voor wat wij kennen als netwerkvorming. Dit boek onderzoekt de institutionele geritualiseerde banketten en maaltijden in de Neo-Assyrische periode. Door middel van een filologische analyse, geïntegreerd met historische en iconografische gegevens, biedt het een nieuw perspectief op de Mesopotamische maatschappij van het eerste millennium BCE.

Doe geen kwaad aan de man die met u wil twisten, behandel uw boosdoener met vriendelijkheid, ga rechtvaardig met je vijand om... Laat uw hart niet toe om kwaad te doen ... Geef voedsel te eten, bier te drinken, geef de bedelaars een aalmoes en eer in deze op die manier god. Het is also een gunstoffer voor Shamash, die U zal terugbetalen met 'n gunst. Wees behulpzaam te zijn en goed te doen”  
*Gezegde uit de Šurpu, een verzameling van Sumerische en Akkadische Incantations (= levens- of toverspreuken).*

Zie verder: [http://virgo.unive.it/ecf-workflow/upload\\_pdf/Antichistica\\_8\\_DIGITALE.pdf](http://virgo.unive.it/ecf-workflow/upload_pdf/Antichistica_8_DIGITALE.pdf)

(I. Swinnen)

**Niessen Eddie: “De Culinaire Ziel van Nederland - aan tafel met boeren, burgers, kooplui en zeevaarders”**, Uitg. Garant, Antwerpen/Apeldoorn, 2016, 392 p., € 49,-, ISBN 978-90-441-3351-6

Eddie Niessen (Maastricht) was verbonden aan een landbouwinstituut in Leuven, waar hij de ontwikkeling van voeding door de eeuwen heen bestudeerde, vooral met betrekking tot de Lage Landen. Eddie Niessen publiceert onder meer over landbouw- en voedingsgeschiedenis evenals over gastronomie en culinaire ontwikkelingen in de Lage Landen en hun geschiedenis. Hij is oprichter en bezieler van het cultureel-culinair initiatief Keukenhistories & Tafelpraat en geeft als dusdanig talrijke spreekbeurten en rondleidingen. Eddie is tevens al jarenlang ASG-lid.



*Op maandag 16 januari 2017 kwam **Huug van Gompel** als GM van uitgeverij Garant Publishers Ltd) en **Eddie Niessen** op werkbezoek in het ASG-Studie- en documentatiecentrum. v.l.n.r.: Eddie, Huug en Jacques.*

## **De culinaire opmars van Nederland**

Vaak wordt er een beetje lacherig gedaan over de Nederlandse gastronomie. Toch verzamelen steeds meer Nederlandse chef-koks sterren, koksmutsen en vorken in toonaangevende restaurantgidsen. Verbazingwekkend is deze opmars allerminst. Nederland heeft een stevige agrarische traditie, naast een bewogen zeevaarthistorie, gekoppeld aan een commerciële spirit. Dat werkt in alle opzichten verrijkend.

Maar dat verklaart lang niet alles. Uitgaande van de vaststelling dat je – ook culinair – een brede basis nodig hebt om een hoge top op te bouwen, kan je niet anders dan vaststellen dat er beslist zoiets bestaat als een rijke regionale keuken in Nederland: een bonte variatie aan smaken, met uitgesproken regionale accenten geven een heel geschakeerd plaatje van streek- en plaatsbereidingen. Hoog tijd om culinair Nederland naar waarde te schatten.

## **Het hoe en waarom van de Nederlandse culinarie ziel.**

Deze regionale gastronomie vertelt ook vaak de sociale, economische en culturele geschiedenis van de betrokken plek. Het harde labuur, het gevecht tegen de natuur, de spreekwoordelijke menselijke handigheid, ondernemingslust en vindingrijkheid om de beschikbare basis te gebruiken, te ontwikkelen en steeds weer te vernieuwen. Het is hoog tijd om diverse bekende en vooral minder bekende facetten van de Nederlandse keuken onder de schijnwerpers te plaatsen. Vele ‘oude’ recepten geven de toon aan, worden verfijnd of herontdekt.

Eddie Niesten schreef een intrigerend boek over ons eetgedrag, onderbouwd met heel veel recepten. Geen culinaire hoogstandjes die bij de edellieden op tafel kwamen, nee, juist datgene dat we vroeger en soms nu nog steeds thuis bereiden en onze disgenoten voorschotelen. Het is wat we eten, het is wat onze ziel voedt.

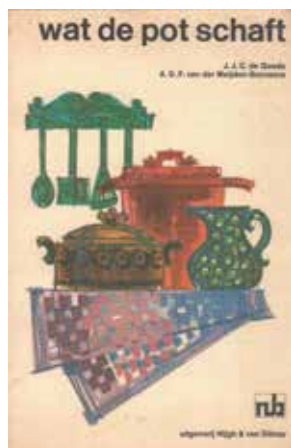
Verreweg de meeste historische kookboeken zijn gebaseerd op schriften en geschriften van koks en keukenmeiden die in dienst van de gegoede stand waren. Slechts weinig boeken zijn verschenen over wat Jan, Jans en de kinderen aten. Of zij uit het leven van tekenaar Jan Kruis was, of uit de tijd van Potgieter met hemel en aarde, snorrepotje, zuurvlees, Kamper steur, smört, humkessoep, kersensap, prauwels, Haagse bluf, ... en veel meer...

## **Thematisch**

Het boek behandelt de recepten thematisch, dus graanproducten, aardappelen,

rijst, vlees, vis, groenten, fruit, ... En elk thema wordt ruim ingeleid en van historische context voorzien. Vervolgens veel recepten, waarbij de streek of provincie is vermeld en soms ook een korte toelichting. De recepten zijn kort beschreven, dus geschikt voor hen die in elk geval een beetje kunnen koken.

Het boek is niet alleen vanuit historisch oogpunt, maar zo vinden wij, vooral ook te gebruiken als kookboek. Het is een waar verzamelwerk van oude en hedendaagse “volksrecepten” die tezamen onze culinaire ziel vormen. Het bevat zo onnoemelijk veel recepten dat het een bron, nee, een fontein van inspiratie is.



In Nederland wordt over het algemeen geringschattend gedaan over de eigen culinaire geschiedenis. Zoals een Belgische hoogleraar ooit zei: “Jullie zijn geïnteresseerd in landbouw en economie. Niet in het verleden.” Toch is ook de Nederlandse keuken gebouwd op – hoe klein dan ook – de regionale culinaire geschiedenis met een duidelijke koloniale impact: “Deze regionale gastronomie vertelt ook de agrarische, sociale, economische en culturele geschiedenis van de betrokken plek.” We overlopen even het boekwerk!

## Graan- en vulproducten

Dat is dikke mik.... We leren uit dit deel dat de aardappel pakweg tweehonderd jaar geleden haar opwachting maakte en dat er (dus) voordien brood werd gegeten. Er bestaat een tarwegrens, die via Zeeland tot de Krim liep. Inmiddels wordt tarwe ook noordelijker verbouwd. Maar toen was het hier met name rogge, haver en gerst. Dit is het licht waartegen deze categorie wordt beschreven. De auteur schetst een boeiend beeld. Het is niet gedetailleerd diepgravend, maar alle aspecten, zoals hongeroproer in de steden, de bakker, de boterham en het beleg, dat pas midden de 19<sup>e</sup> eeuw





opkwam. Pap, brij, beschuit (Wormer was in de 17<sup>e</sup> eeuw *het* Nederlandse beschuitcentrum), pannenkoeken en poffertjes. “De pannenkoek van de armen kan je ruiken.” Hoe dat kan? Bijzonder en vermakelijk is de sectie over de naamgeving van baksels: duivekater, nonnevotten, Zeeuwse bolus, Oranjekoek, kletsoppen. En het Engelse (Amerikaanse) *cookie* is afkomstig van het Nederlandse koekie, van immigranten in Nieuw Amsterdam.

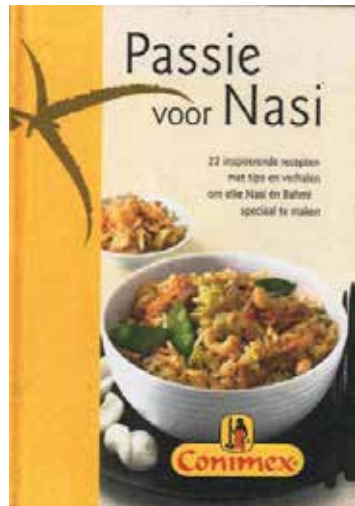
De toelichting wordt gevolgd door maar liefst 58 recepten uit alle provincien. Recepten voor baksels, zoals Fries suikerbrood of Brabants apostelbrood, maar ook typisch gebruik ervan. Zoals ‘Beschuit Flevopolder’, of ‘Drentse Koffietafel’. Of broodpannenkoek uit Limburg.

De opkomst en geschiedenis van de aardappel uit Zuid-Amerika in Nederland, wordt uiteraard beschreven. De Zeeuw Petrus Hondius (1578-1621) was een fanatieke veredelaar van deze knol die vanwege het makkelijke telen en haar hoge gehalte aan vitamine C, uiteindelijk volksvoedsel nummer 1 wordt. Het schilderij “De Aardappeleters” van Van Gogh zegt voldoende. Dat er honderd jaar geleden, in 1917 een aardappeloproer in Amsterdam was, weet vrijwel niemand meer. Uiteraard ontbreekt Kornelis Lieuwes de Vries, de Fries uit Suameer niet. Hij ontwikkelde Bintje.

Er volgen 19 aardappelrecepten, waaronder broadertjes uit Overijssel, aardappelkoek uit Limburg en Utrecht en Surinaamse zoete aardappelen met kouseband. Deze zoete aardappelen zijn geen patatten maar bataten.

## Rijst

Rijst in Nederland associëren we al heel snel met nasi goreng, dus het koloniale verleden. Niesten beschrijft de geschiedenis van de rijst – uit China, via Korea, Fillipijnen, Japan naar Indonesië gekomen. En de Perzen nemen het mee naar o.a. Turekestan. Met Alexander de Grote komt het naar Zuid-Europa. Wanneer het precies in de Nederlandse keuken ingebed raakt, is niet exact te zeggen. Maar het komt al voor in De Volmaakte Hollandse





Keukenmeid (eind 18e eeuw). Hierin voornamelijk als zoet gerecht: rijstkoekjes, rijst met amandelmelk – en in luxe gerechten.

Niessen biedt 14 recepten uit alle hoeken van Nederland. De rijstfilosoof uit Noord-Holland, begijnenrijst uit Noord-Brabant en natuurlijk rijstevlaur uit Limburg.

## Vlees

Schapenvlees is verrukkelijk! Alleen vinden velen het vandaag de dag ‘eng’ en ‘viés’ – terwijl ze het nooit hebben gegeten. Maar wie weet wat het verschil is in smaak tussen Schoonebeekers en Friese melkschape? Proeven dus. En dat doe je samen met de herder, de slager, de kaasmaker, de kok, de restaurateur en wie er maar mee wil doen. Omdat schape ook het natuurlijk landschap in Nederland onderhouden. Ook daarom eten we schape. Het is een fabel dat schapenvlees rinzig ofwel ranzig smaakt. Mits goed geslacht, afgehangen en bereid is schapenvlees een exquisite delicatessen die zich kan meten met het vlees van wild, maar dan anders.

Er zijn twee redenen te vinden voor de fabel van schapensmaak:

- Schapenvlees bevat net als geitenvlees – in tegenstelling tot bijvoorbeeld rundvlees - vooral korte vetzuren, zoals caprylzuur en caprinezuur. Die vetzuren vervluchtigen en zorgen ervoor dat de kaas van schape en geiten de herkenbare, kruidige geur en smaak krijgt. Ook het vlees krijgt hierdoor een andere smaaksensatie. Daarmee moet zowel bij het slachten als bij de bereiding rekening gehouden worden.

- De tweede reden dat schapenvlees zo’n slechte naam heeft, ligt in de niet al te verre geschiedenis. Schape – wederom net als geiten – waren eeuwenlang de armeluis. Ze waren makkelijk en goedkoop te houden en leverden vlees, melk en wol, maar in vergelijking met runderen wel weinig melk en vlees. Tijdens de Tweede Wereldoorlog – en met name in de hongerwinter van 1944 – was de nood echter zo hoog dat veel mensen nauwelijks vlees konden krijgen. De schape, meestal armoeiige en schamele beesten, veelal oude Texelaars, waren een haalbaar alternatief. Het vlees dat daar af kwam, was echter van zeer inferieure kwaliteit, niet alleen omdat de schape zelf nauwelijks te eten hadden, waarschijnlijk hebben de slachtmethoden en de gebrekkige afhang er ook voor gezorgd dat het vlees rinzig en ranzig smaakte.

FRIESLAND

• **Koolstampot met Schapenvlees**

(Een bijzonder traditierijke stampot met schapenvlees in deze tijden van lamsgekte...)

Halve kilo schapenvlees, 75 gr boter, 6 plakken mager ontbijt-spek, halve dl azijn, 3 augurken, 7 kruidnagels, 1 laurierblad, mespunt dragon, een kilo aardappelen, een kilo witte of savooi-kool, 4 uien, wittebrood, peper, mosterd, zout.

Schapenvlees zouten en rond en rond bruinbakken in hete boter. Spek toevoegen en aanbakken. Schapenvlees in dobbelsteentjes snijden en weer in de pan doen. Anderhalve dl water, azijn, gesnipperde augurken en kruiden toevoegen. Vlees anderhalf uur zachtjes laten stoven. Aardappelen schillen, wassen en grof snijden. Kool kuisen en in repen snijden. Uien pellen en in snippers snijden. Aardappelen, kool, ui aan vlees toevoegen en nog half uurtje laten sudderen. Op smaak brengen met peper en zout. Wittebrood voor de saus en mosterd voor extra pittigheid!

*Een traditioneel Fries gerecht: "Pot-iten fan skiepfleis"*

Dordtenaren staan bekend als schapenkoppen, dit wordt in het boek met een leuke anekdote verklaard. Maar Eddy Niesten maakt tevens duidelijk dat schapenvlees een belangrijk onderdeel van de Nederlandse eetcultuur vormt. Vlees werd sowieso met mate gegeten en was een luxeproduct. Zeker voor het grootste deel van het volk. In de rijke landbouwgebieden worden veel schapen voor vlees gehouden (Texel, Friesland) en in de arme gebieden kan de jacht soelaas bieden. Doch jacht was voorbehouden aan de edellieden....

In deze sectie wordt (dus) ook aandacht besteed aan 'geen vlees'. Bij burgers en boeren werd een maal per week, zondag, vlees bereid. Dat zouden we nu ook weer moeten doen.

Uiteraard wordt onze hedendaagse verworvenheid om elke dag vlees te eten ruim beschreven in dit boek. Net als schaap, varken, rund en kip worden konijn en 'wild' (tussen aanhalingstekens omdat het vaak gewoon gefokt is) eveneens besproken. En paardenvlees dat heel gewoon was, maar nu ook heeft afgedaan. Althans, zo lijkt het in Nederland.

Er volgen 46 recepten. Met onder andere: schapensoep (Texel), bloedworst met aardappelen (Drenthe), beuling (Utrecht), varkenshart in het zuur (Limburg), Maastrichtse kost, gebraden haas in karnemelk (Noord-Brabant), paarden-

lappen (Zuid-Holland), gebraden leeuweriken en natuurlijk het Limburgse zuurvlees.

## Vis

Er bestaat een behoorlijk verschil tussen wat de Nederlandse vissersvloot vangt en wat op tafel komt. Dat laatste is in grote mate: diepvries pangasius en diepvries tilapia, ingeblikte tonijn, zalm uit kwekerijen, vissticks en dergelijke. Ja, Nederland behoort tot de grootste tien visexporteurs. De hedendaagse visvangst en -afslag voldoet aan de regels die door de EU zijn gesteld.

Wijk bij Duurstede (Dorestad) was rond 800 een belangrijk economisch centrum en vissershaven. Opgravingen aldaar tonen dat er vooral zoetwatervissen en optrekkende zeevis werd gegeten. Zie ook: <http://www.dorestadonthuld.nl/Voeding.html> voor een verhaal over voedsel en voedingsgewoontes.



*Een reconstructie van Dorestad omstreeks 800, door Arno Zuiderhoek.*

Aan de kust aten onze voorouders harder, zeeprik, grondeling en natuurlijk ook “gewoon” schol, haring, tong, zeepaling en dergelijke.

Uiteraard gaat Niesten in op de door de kerk opgelegde vastendagen of versteringdagen, waarvan er vroeger veel meer waren dan de thans nog bekende vrijdag-visdag. Veel visonderwerpen passeren in deze sectie de revue. Het

lezen waard! Zeker het onderwerp stokvis – gedroogde, gezouten vis die (dus) lang houdbaar is – ontbreekt niet. Het is iets dat we hier niet meer kennen, maar in Zuid-Europese landen nog steeds.

Er volgen 39 visrecepten. Redelijk wat met haring, maar ook enkele met stokvis (labberdaan). Omdat het een dwarsdoorsnee van de gemiddelde Nederlandse keuken is, ontbreekt kibbeling niet en natuurlijk veel kabeljauw.

## Zuivel

Nederland is een zuivelland, een regio van kaaskoppen. Dat ontstond in de 16<sup>e</sup> eeuw, zo lezen we in het goed gedocumenteerd boek. Daarvoor was men ook al bekend als kaasexporteur. Maar kennelijk van beduidend mindere kwaliteit, want in Brussel moest er heel vroeger een zwart vlaggetje op worden geplaatst. Ook toen al vignetten om de consument te helpen bij haar keus. Hoewel...? Of was het gewoon manipulatie en bescherming van de inlandse/regionale producenten? Niesten beschrijft vlot en beknopt de grote lijnen van het ontstaan van de zuivelindustrie.



Leuk is het stukje over boter. Kennelijk houden de Engelsen van Nederlandse boter en al in de 6<sup>e</sup> en 7<sup>e</sup> eeuw gebruikte men boter om te bakken. “... in de plaats van de zuiderse (dure) olijfolie.” Dat zal wel slaan op de gegoede burgerij, nemen we aan. De paragraaf Kaasweelde geeft een opsomming van kazen. Uiteraard Edammer en Goudse, Hervekaas als variante van de beroemde Limburger, rookkaas, boerenkaas, en ook nieuwe kazen als de Leerdammer. Wie boter zegt in Nederland bedoelt vaak margarine. Uiteraard worden de *roods* van Unilever beschreven. Maar de acceptatie van de nepboter ging maar langzaam. Grappig is het besef dat margarine toen ‘boter van de arme man’ was, maar dat de status in de loop der tijd is verhoogd en tegenwoordig de beter bedeelden vallen voor Becel met omega-zoveel.

Boter, kaas en eieren. Dus ook het ei hoort er in deze sectie bij.

41 Recepten ondersteunen onze zuivelconsumptie. Met monnikenmelk uit Gelderland, slempmelk uit Limburg, biestcake uit Noord-Holland, karnemelksaus voor salades uit Gelderland. Inmaken van boter ontbreekt ook niet. En natuurlijk boterkoek, ansjovisboter, boterbabbelaars, kabeljauw met kaas uit de oven, gebakken kaasplakken, kaasvlinders, enfin, het kan niet op.

## Groenten

Spruitjes zijn niet alleen gezond, ze zijn in de winter ook goedkoop. ... De lucht ervan staat symbool voor saai en vooral kinderen gruwelen ervan. Maar volgens Niesten aten de Nederlanders niet alleen spruitjes. De rijken hadden al vroeg in de jaartelling verfijnde gewassen. In de 6<sup>e</sup> eeuw werden al asperges opgediend. En ook sla, om maar eens iets te noemen.

Maar het kwam zeker niet rauw en gewassen op tafel. Water was toentertijd niet te vertrouwen. Later in de Middeleeuwen kwam er meer op tafel, zoals de rode en witte kool. Maar ook spinazie, erwt en dergelijke.

Nooit bij stilgestaan dat het Franse *potage* – *potager* is moestuin – groenten in een pot betekende en dat in Brabant dit, met een uiteraard verbasterde uitspraak, nog steeds een gangbaar woord is.

Aan de opkomst van de kast-tuinbouw (rond 1850) wordt niet voorbijgegaan, net als de regionale verschillen in groenteconsumptie.

Wildplukken is niet meer van deze tijd. Volgens Niesten vond dit vooral plaats in het vroege voorjaar – de kerk heeft niet voor niets de vastentijd in deze periode gepland – en tijdens de Hongerwinter in de Tweede Wereldoorlog. Wildplukken is nu hip, zij die minder geld aan eten uit willen geven, gaan naar de goedkopere warenhuisketens ...

Er volgen 30 recepten. Dat valt ons als groentefundamentalisten wel wat tegen. Maar we moeten het ermee doen: blote billetjes in het gras (Noord-Brabant), de Groninger mollebonen, boerenkoolsoep uit Drenthe, humkesoep (Overijssel), koolraap (Noord-Brabant) – ja, dit is het recept dat hele volksstammen na hun jeugd deed besluiten nooit meer koolraap te eten.

Kapucijners met rozijnen (Friesland), gestoofde zeekraal (Zeeland), koekjes van aardappel-pastinaakpuree (Flevoland), molsla, vijfschaft (Utrecht) en – joh! – kruudmoes naar Drents recept.

## Fruit

In de tijd van Karel de Grote begon de wat meer georganiseerde landbouw en

fruitteelt. Niesten wijdt daar wat over uit. We leren de termen appelcoper en fruytenier. Opmerkelijk is dat er qua culinaire tradities eigenlijk geen fruitkeuken bestaat. Wel een vis- of vlees- en zelfs groentekuken. Fruit wordt vooral als brij of pap en in baksels gebruikt.

Voor de 19<sup>e</sup> eeuw is de boomgaard een deel van de boerderij. Vanaf 1875 ontstaat de beroepsmatige fruitteelt en in de 20<sup>ste</sup> eeuw start het onderzoek naar verbetering van rassen. De twee Nederlandse historische fruitstreken zijn de Betuwe en Zuid-Limburg. (Uiteraard, vanwege de appelstroop.)

Er is een lijst opgenomen met een aantal fruitrassen per provincie. Kennelijk is de Westlandse Schone (perzik) uit Zuid-Holland en komt de appel Wageningse Ivette uit Gelderland.

Onder de sectie Tutti Frutti wijdt Niesten uit over niet alleen de samenstelling van deze bereiding, maar ook over de ontstaansgeschiedenis van Flipje.

Een en ander wordt besloten met 32 recepten waarin fruit een belangrijke rol speelt. Zoals lever met appel en ui (Zuid-Holland), gedroogde scharretjes (zie vis) met appel en rijst (Friesland), appels en bonen uit Gelderland, Westfriese Ketelkost (Noord-Holland), kersensap (Gelderland) en natuurlijk kersenvlaai uit Limburg. De trots van Flevoland is vlierbessenchutney. Zo zie je maar weer. De Zuid-Hollandse havermout met rabarber gaan we morgenochtend eten!

## Smaakmakers

Misschien wel het meest gevarieerde en boeiende deel van het boek. Maar dat is een persoonlijke opvatting. Smaakmakers dekt veel. Het gaat over zout, zuur (edik is een synoniem van azijn – jittik in het Fries, zo leren we). In de tijd van Karel de Grote werd veel gebruik gemaakt van combinaties van zoet en zuur en kruiden. Het moge duidelijk zijn dat in dit deel van



alles, fris en minder fris (smaakmakers maskeren ook bederf), aan de orde komt. Het is zeer verhelderend, mogen we wel stellen. Uiteraard komt ook mosterd uitgebreid aan bod. De Nederlandse geschiedenis is op dit gebied rijk (Dordrecht, 13<sup>e</sup> eeuw) – ook aan “fabrieksmosterd”, zoals de Doesburgse (1457, Gosen Momme), Oudsluis (1765) en uiteraard de Zaanstreek.

Specerijen en allerlei kruiden en de handel daarin komen eveneens aan de orde. Niesten gaat soms flink de diepte in. En dat is leuk!

Maar hoeveel recepten staan hierbij? Ja, hier kan je je uitleven, want vlees, vis, groenten, granen, rijst, kan alles met smaakmakers bijzonder worden gemaakt. Het zijn er 95. Van anijsmelk (Friesland), basilicumkoekjes (Zuid-Holland), knorhanen met champignons, kabeljauw met mosterdsaus, natuurlijk ook hazenpeper, en ja, kruudmoes (Overijssel), de luilakbollen uit Noord-Holland, saffraanrijst, carpaccio met boerenzult (Noord-Brabant), ach, het is te veel om op te noemen.

## Zoet

**RED BAND**  
deelt weer  
rijksdaalders  
uit!

Op Zaterdag 16 April a.s. zal op verschillende plaatsen in Amsterdam, tussen 2 en 6 uur a.m., een „Red Bandman” verschijnen. U herkent hem direct aan de witte helm met de rode band en het woord RED BAND.

Hij zal steeds na het laatste trekje aan zijn sigaret deze demonstratief weggeven en geeft dan aan degene, die hem het eerst een pakje KAUWGOM van de RED BAND aanbiedt, een rijksdaalder.

Als U deze man tegenkomt, zorg dan, dat U een pakje kauwgom van de Red Band bij U heeft!

echte **KAUWGOM**  
(KAWINDSUN)  
van de Red Band!

Vormt de laatste sectie. Zoet is in de oudheid vooral honing. Dus gaat het over de opkomst van de bijenteelt (dank aan Karel de Grote). Eens was de



Barneveldse honing vermaard vanwege de boekwijtakkers die daar waren. Maar suiker heeft honing verwezen naar plan 2 of zelfs 3. We lezen over de rietsuiker die vervangen werd door bietsuiker (dank de Fransman Olivier de Serres maar vooral de Duitser Andreas Marrgraf). Het was een politieke keus. Net zoals wij thans minder afhankelijk willen zijn van Russisch aardgas, gold dat toentertijd de suikerrietlanden. Het moge duidelijk zijn dat ook de negatieve aspecten voor de gezondheid aan de orde komen. En natuurlijk een zeer beknopte opsomming van allerlei suikersoorten.

Met 32 zoete recepten wordt dit boek besloten.

### **Tenslotte**

Dit historisch culinair werk is anders dan anders. Het biedt niet alleen een overzicht van wat de gemiddelde burgerij at of eet, het is ook anders qua verzorging. Geen voorwoord, een heel korte inleiding. En dan: Huppekee, de materie. Op zich wel fijn. Maar achterin staat geen trefwoordenindex noch een bronnen- en literatuurlijst. We twijfelen niet aan de enorme kennis en inzichten van Niesten, maar dit had het werk wel meer compleet gemaakt. De inhoudsopgave is daarentegen al een redelijk goed opzoekmedium. Maar bijvoorbeeld een overzicht van recepten met kabeljauw of het feit dat kruudmoes in twee verschillende secties en met verschillende recepten voorkomt, is wat lastiger te vinden.

Kortom, wie lekker eten hoog in het vaandel draagt, legt misschien niet meteen de link met “Holland”. Onterecht, want de tijd dat het gelaat spontaan begon te fronsen als het onderwerp Nederlandse gastronomie werd aangesneden, ligt al jaren achter ons. Dit met dank aan opkomende keukentalenten, een toenemend aantal eetgelegenheden en uitstekende streekproducten die vlotter dan ooit de weg naar het bord vinden. Eddy Niesten is ons hierin voorgegaan!

(H.G. & J.C.)



**Holmes Bob: “De Sensaties van Smaak”**,  
uitg. Atlas Contact, Amsterdam, 2017, 320 p.,  
24,99 €, ISBN 978-90-4502-720-3

**Bob Holmes** is als wetenschapsjournalist verbonden aan *New Scientist* en schrijft onder andere over evolutie, ecologie, genetica en antropologie. Hij studeerde evolutiebiologie aan de University of Arizona, is een gepassioneerd thuiskok en lid van Slow Food Canada. Hij woont in Alberta, Canada.

Bob Holmes laat zien wat er aan de basis ligt van smaak. Hij behandelt de chemische, biologische en psychologische processen die plaatsvinden wanneer we eten en geeft antwoord op vragen als: Kun je beschrijven in hoeverre de smaak van heilbot verschilt van die van kabeljauw? Hoe verschilt brie van port salut? Waarom smaakt taart zoeter op witte borden? Wat gebeurt er precies in je mond als je hete pepers eet? Hoeveel smaken zijn er eigenlijk en welke invloed heeft taal op onze smaakbeleving?

De meesten van ons slagen daar nauwelijks in: niet alleen is onze smaak een onderontwikkeld zintuig, maar het ontbreekt ons ook aan de juiste woorden om smaken te beschrijven.

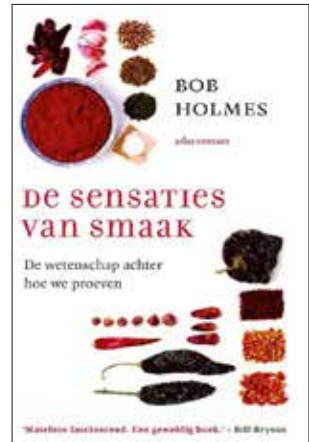
Holmes kijkt mee over de schouders van professionele chef-koks en industriële voedselproducenten, om te zien hoe zij op zoek gaan naar verrassende nieuwe smaakcombinaties en laat ons kennismaken met de laatste innovaties op kookgebied.

Het boek is een hele boterham om te lezen en men moet toegeven dat het niet altijd gemakkelijke lectuur is, maar het is dan ook een zeer wetenschappelijk onderbouwd naslagwerk.

Het bevat voor elke foodie een bron van informatie. De auteur neemt je mee op een culinaire wetenschappelijke zoektocht waarbij alle smaken en zintuigen gewikt en gewogen worden. Holmes heeft een ongelooflijke kennis op het gebied van smaak en zijn jarenlange zoektocht heeft vele nieuwe inzichten opgeleverd die onze leden zeker zullen boeien”. Voor ieder lid van de Academie van de Streekgebonden Gastronomie is dit boek haast verplichte lectuur!?

Het bevat voor elke foodie een bron van informatie. De auteur neemt je mee op een culinaire wetenschappelijke zoektocht waarbij alle smaken en zintuigen gewikt en gewogen worden. Holmes heeft een ongelooflijke kennis op het gebied van smaak en zijn jarenlange zoektocht heeft vele nieuwe inzichten opgeleverd die onze leden zeker zullen boeien”. Voor ieder lid van de Academie van de Streekgebonden Gastronomie is dit boek haast verplichte lectuur!?

(Hans Put)



**Troonbeeckx Hanne: “Geniet je slank –Lignavita kookboek”**, Uitg. Reality Bites Publishing, Breda, 2017, 156 p., 14,95 euro, ISBN 978-94-9078-345-7 Het boek kan besteld worden via [www.lignavita.be](http://www.lignavita.be)

Bij BergHoff in Paal (ontwerpt en ontwikkelt hoogwaardige design keukenartikelen, kookgerei en alles voor de gedekte tafel) ontving zaakvoerster Hilde Rutten op 20 juni 2017 talrijke gasten voor de voorstelling van het eerste kookboek van Lignavita, het bedrijf dat gezonde voeding verkoopt. Met een boek vol lekkere recepten, wil de Limburgse afslankspecialist, zijn creatieve middelen delen met iedereen die een gezond leven leidt of wil gaan leiden. Niemand minder dan mediafiguur Hanne Troonbeeckx werkte mee aan het kookboek en gaf haar persoonlijke tips en tricks voor een slanke lijn prijs. Hanne is zaakvoerster



van Buzzooka, een bedrijf actief in de Influence Marketing waarbij een app influencers en merken bij elkaar brengt. Hanne is ook al jaren freelance actief bij de kookzender Njam en is zij al vijf jaar het boegbeeld van het Lignavita Wellnesscentrum (Truibroek 67, 3945 Ham / tel +32 (0)11 768 590). Nu brengen ze dus samen een eerste kookboek op de markt. ASG-medelid Hans Put was erbij en stelde haar volgende vragen:

*Hoe ben je in contact gekomen met Lignavita?*

Ik ben altijd iemand geweest die op mijn eten moest letten. Zeker toen ik voor tv begon te werken, hield ik mijn gewicht toch wel in het oog. Lignavita is een Limburgs bedrijf dat ik als Limburgse leerde kennen en zo hebben wij elkaar gevonden. Ik gebruik de producten van Lignavita en ik promoot met plezier het bedrijf omdat ik er echt heel erg in geloof.

*Wat maakt Lignavita anders?*

Het is een voedingsconcept waarbij je niet onbezonnen dieet. Het voornaamste is dat je dieet op een verantwoorde manier. Bij Lignavita zijn eiwitten belangrijk. Een lichaam dat niet genoeg eiwitten krijgt, verliest spiermassa en geen vet. En dat is niet de bedoeling uiteraard. Je metabolisme blijft ook optimaal werken. Het is een kwestie van vetten verbranden.

*Is diëten een strijd?*

Voor mij is het nooit een strijd geweest maar ik heb altijd aanleg gehad om wat dikker te worden. Maar ik heb nu een goed evenwicht gevonden. In het weekend ga ik uiteraard wel eens op restaurant en drink ik een glaasje bubbels maar door de week probeer ik echt wel op te letten. Zo ben ik helemaal in balans.

*Wat is uw rol in het boek?*

We hebben met het hele team van Lignavita hard gewerkt aan het boek. Ik heb mee de krijtlijnen van het boek bepaald en ik geef zelf persoonlijke tips zoals waarom maaltijden overslaan geen goed idee is. Ook als je geen honger hebt, eet je best toch wat. Ons lichaam heeft brandstof nodig. En natuurlijk, dat weet iedereen wel, je moet veel water drinken. Maar ook weetjes over groene thee of waarom chilipepers goed zijn in je dieet. Tussen de recepten staan leuke weetjes. De recepten zijn voor een stuk ontstaan dankzij de mensen die op social media ons tips gaven. Het is een heel hechte groep die met Lignavita meedoet en dat maakt het leuk om te volgen en vol te houden.

*Er zijn al zoveel kookboeken en boeken over diëten. Wat maakt jullie boek anders?*

Dat is ook zo. Ik wil zeker andere diëten niet afkeuren. Ik kan alleen maar de tip geven om je consequent aan één soort dieet te houden. Bij ons zijn koolhydraten beperkt en eiwitten toegevoegd. En dat werkt.

*Ben jij iemand die zelf graag kookt?*

Ik sta zelf niet heel veel achter de kookpotten. Ik vind het wel eens fijn om te koken maar het is nog veel plezanter als iemand anders voor je kookt. (lacht)

*Wat is je guilty pleasure?*

Oh, dat zijn er veel. IJsjes bijvoorbeeld. Een lekkere spaghetti en natuurlijk chocolade. Ik vind het ook belangrijk dat ik regelmatig op restaurant kan gaan met een goed glas wijn.

*Welk zijn je favoriete restaurantjes?*

InVINcible in Antwerpen, daar ben ik echt zot van! In Limburg ga ik heel graag naar mijn vriendin Isabelle van restaurant Italia in Beringen.

*Wat zijn de plannen voor dit najaar 2017?*

Wegens verhuizen (voor de 11<sup>de</sup> keer...) naar het Hasseltse zit er niet meteen vakantie in, maar in het najaar misschien wel naar Zuid-Afrika, één van mijn favoriete bestemmingen. En je kunt daar vooral heel lekker eten! Het is een pure keuken met heel veel groenten en een puur stukje vlees. En uiteraard een lekker glaasje Zuid-Afrikaanse wijn. Wat wil een mens nog meer?



(Hans Put)

## Journal of Gastronomy and Tourism

Editor-in-Chief: Anne-Mette Hjalager

Subscription levels: online only 250 \$ / online + hard copy 275 \$

4 issues per year

ISSN 2169-2971 (Print); ISSN 2169-298X (Online)

4 Issues are available:

*Volume 1*

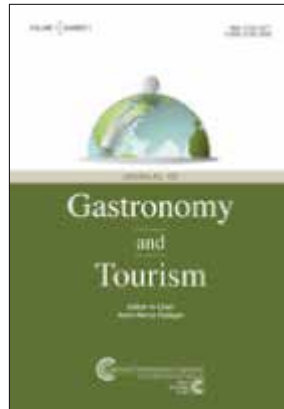
Number 1, July 2015

*Volume 2*

Number 1, March 2016

Number 2, November 2016

Number 3, March 2017



Gastronomy and Tourism is a multidisciplinary journal inviting research contributions that imaginatively and comprehensively investigate dimensions of food and eating in relation to travel and tourism.

Food has always been an important component of the tourist experience. Tourists eat to survive, but they also consume to discover the place and the intrinsic environments of the visited region. Arousing all senses, food and drink items and the practice of gastronomy include an exhaustive amount of information of significance for both personal well-being and for socializing with others. Gastronomy urges individuals to get profoundly involved, and in recent years this is cleverly exploited in new food related tourism attractions such as food festivals and wine tasting trails, cooking experiences and competitions, open fields, farms and factories, etc. Gastronomy is much more than fine dining.

Gastronomic tourism is becoming a real player in the tourism market, and food and wine related services and events attract greater numbers of tourists

each year. Food links into local and regional economies in multifaceted value chains, which includes agriculture, fisheries, food producers, a variety of media, entertainment, learning, research and numerous service providers. As a consequence the regeneration of rural economics, the discovery of local identity and the re-valuing of heritage and tradition can all flow from growing, processing, marketing, distributing eating and enjoying food and beverages. Food and gastronomy is however, also implicated in the process of globalization, typified by parallel trends: frantic small scale food diversification and massive gastronomic convergence. Other interesting contrasts consistently exist between authenticity and innovation.

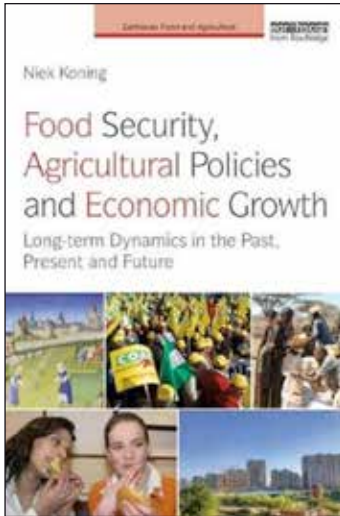
The academic interest brings together scholarly perspectives from a range of disciplines - from cultural anthropology, sociology, media studies, ethnography, hospitality, food studies, and history, advertising and marketing, to environmental science, rural studies, business management, economics, human geography, and political philosophy. Linked also with many contemporary perspectives in tourism research, including sustainability, ethics?, social justice and human rights. However, many aspects of gastronomy and tourism also appear grossly underexplored, among these: aesthetics, science, technology, innovation, health and human relations. Moreover, critical and philosophical approaches such as foodways, foodscapes and food movements are often weak on gastronomy and tourism underpinnings, which provides ample scope for innovative contributions in these areas of scholarship.

Journal of Gastronomy and Tourism invites research contributions of a theoretical as well as empirical and practical nature without specific disciplinary focus. Please feel free to discuss any publication idea with me or the Editor-in-Chief. Please find further information on <https://www.cognizantcommunication.com/journal-titles/journal-of-gastronomy-and-tourism>

(ATLAS - Gastronomy and Tourism Research Group)

**Koning Niek: “Food Security, Agricultural Policies and Economic Growth - Long-Term Dynamics in the Past, Present and Future”**,

uitg.: Taylor & Francis Ltd in de serie Routledge - Earthscan Food and Agriculture, Abingdon, 2017, Engelstalig, 284 p., € 53,99, ISBN 978-11-388-0305-3



*Using a political-economic approach supplemented with insights from human ecology, this volume analyses the long-term dynamics of food security and economic growth. The book begins by discussing the nature of preindustrial food crises and the changes that have occurred since the nineteenth century with the ascent of technical science and the fossil fuel revolution. It explains how these changes improved living standards, but that the realization of this improvement was usually dependent on government support for smallholder modernization.*

*The author sets out how the evolution of food security in different regions has been influenced by their farm policy choices and how these choices were shaped by local societal characteristics, international relations, and changing configurations in metropolitan countries. Separate chapters are devoted to the interaction of this evolution with debates on food security and economic growth and with international economic policies. The final chapters highlight the new challenges for global food security that will arise as traditional sources of biomass production and the more easily extractable reserves of fossil biomass become depleted. Overall the book emphasizes the inadequacy of current explanations with regard to these challenges, and explores what is needed to ensure a sustainable future.*

Auteur dr.ir. Niek Koning (1948) is oud-universitair docent aan de WUR (Wageningen University & Research - een combinatie van universiteit en een aantal commerciële onderzoeksinstituten te Wageningen). Als onderzoeker Agrarische Economie was hij werkzaam bij het departement Sociale





Wetenschappen waar hij vooral onderzoek deed naar internationale landbouwpolitiek, ontwikkelingsvraagstukken en de lange-termijndynamiek van mondiale voedselzekerheid in combinatie met welvaartsgroei.

Van zijn talrijke publicaties is hij vooral bekend van *“The Failure of Agrarian Capitalism - Agrarian Politics in the United Kingdom, Germany, the Netherlands and the USA, 1846-1919”* uit 1994, *“Agricultural Trade Liberalization and the Least Developed Countries”* uit 2007 en *“Could ECOWAS Create an OPEC for Sustainable Cocoa?”* dat verscheen in *“Revue Tiers Monde”* (2008/3 - no 195).

Verder is Niek Koning de drijvende kracht achter het Wageningen Platform for Food Security (WPFS), een breed forum van ca. 35 deskundigen dat zich ten doel stelt om een actieve deelname van Wageningen UR aan internationale interdisciplinaire debatten te stimuleren, een inbreng te leveren bij de aansturing van onderzoek en onderwijs in Wageningen en een sterkere positie van Wageningen UR te creëren op de internationale markt rond ontwikkelingsvraagstukken op het vlak van voedselzekerheid.

Dat is dan ook het centrale thema van het boek ‘Food security, agricultural policies and economic growth’ waarin landbouw onmisbaar is voor de productie van voedsel, maar ook als startmotor voor economische ontwikkeling waarbij de welvaart van landen dan ook sterk bepaald wordt door landbouwpolitieke keuzen in een langetermijndynamiek van voedselzekerheid en welvaartsgroei.



*Foto: tschr. Vork – prikken in de voedselketen*

In huidige discussies over landbouw lijkt voedselzekerheid een zaak die we kunnen overlaten aan het private initiatief. In zijn boek laat Koning zien dat, in werkelijkheid, de overheid een essentiële rol speelt om de nadelige effecten hiervan te voorkomen. Om de voedselvoorziening te waarborgen pleit de landbouweconoom Niek Koning voor productiebeheersing en marktbescherming want initiatieven op het gebied van landbouw zullen weinig nut hebben zolang het Westen de markt blijft verstoren en oneerlijke handelsverhoudingen, die niet in evenwicht zijn, in de internationale voedingsindustrie in stand houdt.

Dit zal moeten veranderen willen we de explosief groeiende wereldbevolking in de toekomst kunnen voeden. Deze groeit de komende decennia explosief naar circa 9 miljard in 2050. Dit betekent een enorme uitdaging. Om al die mensen te kunnen voeden, moet er straks twee keer zoveel voedsel geproduceerd worden dan we nu doen. De landbouw- en voedingsindustrie is onmisbaar om deze productie op te voeren. In Afrika en Azië verzorgen kleinschalige boeren tot wel 80 procent van de nationale voedselvoorziening. Ze dragen dan ook essentieel bij aan de voedselzekerheid. Maar de politieke macht van de voedselindustrie leidt tot handelsverdragen die de voedselsoevereiniteit van veel landen aantasten. Dat maakt het voor ontwikkelingslanden moeilijker om een landbouwbeleid te voeren dat goed is voor hun eigen welvaart en voedselzekerheid. Daarnaast leidt de macht van de landbouw- en voedingsindustrie tot risico's voor de toekomst. Het zorgt voor kortetermijndenken in het landbouwbeleid, waardoor het gevaar van voedseltekorten toeneemt. Hoe kunnen juist kleine boeren in ontwikkelingslanden het potentieel van hun gronden voldoende benutten? En welke rol spelen internationale politieke organisaties en de voedselindustrie bij het oplossen van het wereldvoedselprobleem?

Zoals hoger reeds aangehaald speelt in huidige discussies over landbouw het vrije initiatief een hoofdrol waarbij het lijkt dat voedselzekerheid een zaak is die we kunnen overlaten aan het private initiatief, ofwel aan de agro-industrie, ofwel aan alternatieve boeren die weinig kunstmest aanwenden en ambachtelijke technieken gebruiken. In zijn boek laat Koning zien dat, in werkelijkheid, de overheid een essentiële rol speelt in het veilig stellen van de voedselvoorziening. Vanaf de 19e eeuw hebben overheden in de geïndustrialiseerde landen enorme bedragen geïnvesteerd in landbouwonderzoek en rurale infrastructuur waarbij ze hun boeren zodanig steunden dat ze voldoende konden investeren.

Elders in de wereld liep dat veelal heel anders. Vóór de Tweede Wereldoorlog gaven westerse mogendheden nauwelijks ruimte voor steun aan gewone boeren in de door hen overheerste gebieden. Dankzij de dekolonisatie ontstond die ruimte alsnog, en in Azië werd die gebruikt voor een groene revolutie die de weg effende voor succesvolle industrialisatie. Maar in Afrika, dat nog grotendeels langs tribale lijnen georganiseerd was, lieten de nieuwe machthebbers de kansen onbenut. Daardoor stokte de economische ontwikkeling en werden Afrikaanse regeringen in de armen gedreven van westerse 'donoren'. Die eisten dat Afrikaanse landen hun grenzen openhielden voor goedkope importproducten, waar hun boeren niet mee konden concurreren. Ook eisten ze dat Afrikaanse regeringen bezuinigden op hun overheidsuitgaven, wat tot verwaarlozing van de agrarische infrastructuur leidde.

Het gevolg, zo beschrijft Koning, is voortdurende armoede en voedselonze-kerheid – tot uiting komend in regelmatig terugkerende hongersnoden, zoals nu weer in Oost-Afrika. In de toekomst kan dit catastrofale gevolgen krijgen. De uitblijvende welvaart vertraagt de afname van het kindertal, waardoor de bevolking van Afrika dreigt te verviervoudigen tot 4,4 miljard in 2100. Door de toenemende druk op de grond en de achterblijvende landbouwontwikke-ling zal Afrika steeds afhankelijker worden van voedselimporten.

Maar in de westerse wereld en in Azië wordt steeds meer land geclaimd voor niet-agrarische doelen, dierlijke producten en industriële grondstoffen. Ook heeft het westen de steun aan zijn landbouw verminderd en zijn buffervoorra-den afgebouwd. In de toekomst kan dat leiden tot schaarste en prijsschokken op de wereldvoedselmarkten. Als straks een miljard of meer arme Afrikanen

zijn aangewezen op voedselimporten, kan een plotselinge stijging van de internationale voedselprijzen een sociale explosie en een grote vluchtelingenstroom richting Europa veroorzaken.

In zijn boek draagt Koning oplossingen aan om dit soort scenario's te voorkomen en de wereldvoedsel economie in goede banen te leiden. Sommige daarvan, zoals het beschermen van boeren in arme landen en het stabiliseren van de internationale grondstofmarkten, druisen in tegen het neoliberale denken. Toch lijken dit soort oplossingen essentieel om in de toekomst de wereldbevolking van voldoende, goed voedsel te voorzien. Bovendien is landbouw niet alleen onmisbaar voor de productie van voedsel, maar ook als startmotor voor economische ontwikkeling. De welvaart van landen wordt dan ook sterk bepaald door landbouwpolitieke keuzen!

(Persbericht WUR – Contactpersoon drs. Jac Niessen – mede met dank aan wetenschapsjournalist Jean-Pierre Dubois)

Noot: Niek Koning is tevens een der inspiratoren van Steven Schepers van Oxfam-Wereldwinkel te Hasselt die zijn fair trade info onder zijn verantwoordelijkheid ventileert in berichten via de weblog <https://fairtradekookboek.wordpress.com/> [blogged in Flemglish @ Fair Trade Town Hasselt]. Je kunt Steven rechtstreeks bereiken: [hallometsteven@hotmail.com](mailto:hallometsteven@hotmail.com).



*2014: Steven Schepers en Jacques Vanderstraeten (leerkracht Bakkerij Hotelschool Hasselt)*

**Kruyff Lizet en Thijssen Jeroen: “Puntneuzen en kersenpitten - verhalen en recepten uit de keuken van Jeroen Bosch”, Uitg. Loopvis Arnhem, 2016, 240 p., 27,50 €, ISBN 978-94-922-0623-7**



In het kader van vijfhonderd jaar Jeroen Bosch vroeg de Stichting Jheronimus Bosch aan Jeroen Thijssen (culinair journalist) en Lizet Kruyff (culinair historica) met korte verhalen, recepten, weetjes en inkijkjes in de werken van de schilder te geven. Dat was de aanzet voor het boek *Puntneuzen en Kersenpitten*.

Eet- en drinktaferelen zijn nooit ver weg op de schilderijen van Jeroen Bosch. Van sappige worsten en rijk gevulde varkenskoppen tot geroosterde vissen en kruiken vol wijn, kazen, broden en duifjes aan het spit. Het zijn terugkerende thema's. Deze beelden en de personages die het werk van Bosch bevolken, vormen de basis voor ruim twintig korte verhalen van meesterverteller Jeroen Thijssen. Hij tracht een antwoord te geven op de allesomvattende vraag van: “Wat aten de Bosschenaren in de tijd van Jeroen en hoe leefden ze eigenlijk?” Elk verhaal werd door Lizet Kruyff rijkelijk voorzien van achtergrondinformatie en recepten.

Jeroen Bosch groeide op in het bruisende, 15de eeuwse, 's-Hertogenbosch. Een plek waarover heel wat te vertellen valt op culinair gebied, dankzij archeologische vondsten, kunst- historisch onderzoek en andere historische bronnen.



*(foto: ill. uit het boek)*

Het boek begint bv. al in juni 1463 met een bakker die z'n vrouw vermoordt en daarna de stad in brand steekt. Lizet koos als bijpassend recept dat van de Lieve Koekjes van Cees Holtkamp wat stoelt op een origineel middeleeuws recept dat er ook nog bijstaat. En zo deden de auteurs nog beroep op andere specialisten om de inhoud een stevig karakter te geven.

'Puntneuzen & Kersenpitten' werd alzo een fraai vormgegeven historisch (kook-)boek dat zowel door verhalen een beeld schetst van het tijdperk waarin Jeroen Bosch leefde (1450-1516) als ook door de recepten aangeeft wat de mensen in het land toen zo ongeveer aten. Schilderijen (of gedeeltes daarvan) van Jeroen Bosch zijn verwerkt in het boek. Ook bijzonder zijn de foto's van de gerechten in en met de gebruiksvoorwerpen uit het Den Bosch van de 15<sup>de</sup>

eeuw. Zo krijgt men ook een inzicht in het dagelijks leven.

Omdat het boek meer dan één dimensie kent is het, wat ons betreft, een boeiend en waardevol document.

Voor iemand die van koken houdt is *Puntneuzen en Kersenpitten* een boek met historisch verantwoordelijke recepten, keukenbenodigdheden uit de 15e eeuw en achtergrondverhalen. Voor de historicus een kijkje in de tijd van Jeroen Bosch met verhalen, informatie en bijpassende recepten. Voorin staat er eveneens een bondig receptenregister. Voor ieder wat wils!



*foto: ill. uit het boek)*

(H.C.)



**O'Reilly Lucy (vertaald door: de Jong Roselle): "Ei - meer dan 70 verrukkelijke recepten met eieren"**, Uitg. Veltman, Utrecht, 2017, 176 p., 17,50 €, ISBN: 978-90-4831-409-6

Een kookboek dat, als lange lofzang, exclusief focust op het ei! Een aanwinst voor de keuken en ongetwijfeld ook voor de pluimveehouderij die op deze manier, via een zeventigtal verrukkelijke recepten, wordt verwend. Na alle perikelen met het (bloedluizen)product fipronil een opsteker voor de toch zwaar geteisterde sector.

### De schrijfster

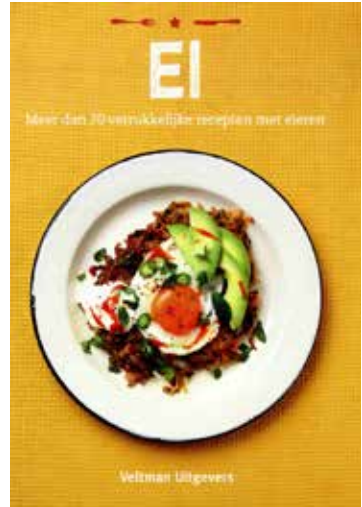
Auteur van al dit moois is de bekende culinaire Engelse auteur Lucy O'Reilly die het boek in 2016 in het Verenigd Koninkrijk publiceerde onder de titel: "Posh Eggs". De Nederlandse uitgeverij Veltman bracht recent een Nederlandse

versie van dit boek op de markt dat voor de zuivelsector, als leuk hebbinging of als relatiegeschenk, zeker aandacht verdient.

Auteur Lucy O'Reilly omschrijft zichzelf als een inventieve "Food stylist" die op een bevlogen manier over voedsel en voeding schrijft. In een vorig leven was ze als uitgever verantwoordelijk voor het gezaghebbende Engelse foodmagazine "Delicious". Vandaag werkt ze als freelance schrijfster mee aan diverse magazines en tv-programma's. Onder andere voor de BBC.

### Het ei

In haar inleiding stelt Lucy O'Reilly dat eieren in de voeding vaak over het hoofd worden gezien en als vanzelfsprekend beschouwd worden. Maar eieren zijn volgens O'Reilly een van de mooiste en meest magische ingrediënten die de natuur ons ooit heeft gegeven. Eieren worden vaak ondergewaardeerd in de keuken en bewaard voor het weekend. Het is hoogtijd dat we de eierdoos in de keuken vooraan zetten en dit nederige ingrediënt de verdiende hoofdrol



laten spelen. O'Reilly gaat op de lyrische toon verder als ze het fijne geluid beschrijft van het aantikken van een gekookt eitje. De auteur heeft het verder over de culinaire toverkracht van het ei.

Wat de keuze van de eieren betreft adviseert ze haar lezers scharreleieren of bio-eieren te kopen en O'Reilly besluit: "Zonder het machtige ei zouden onze dagelijkse maaltijden oneindig veel saaier zijn."

### **De compositie**

Het boek is opgebouwd rond zes hoofdstukken: koken met eieren, een eitje bij het ontbijt, eierlunch, snacks met ei, eieren bij de maaltijd en nagerechten & drankjes. Dit alles voorzien van duidelijke richtlijnen en mooie fotografie van Louise Hagger.

We geven een hapje als toemaatje mee: een recept van "**pikant gevulde eieren**" dat O'Reilly omschrijft als een retro-hapje dat duivels lekker is. Voor de bereiding van 12 stuks heb je 20 minuten nodig.

#### *Ingrediënten:*

6 eieren

3 el mayonaise

1 tl wittewijnazijn

1 tl mosterd

Scheutje sriracha of andere chilisaus

¼ tl selderijzout

1 el fijnegeknpte bieslook, gerookte paprikapoeder voor eroverheen.

#### *Recept*

Leg de eieren in een pan, bedek met koud water en breng op hoog vuur aan de kook. Draai dan het vuur helemaal laag en kook de eieren 10 minuten zachtjes. Giet af en laat ze afkoelen onder de koude kraan. Pel ze en snijd ze doormidden.

Schep de dooier uit de eieren in een kom en prak ze met een vork fijn. Zet de lege eiwitten weg. Roer de mayonaise, azijn, mosterd, chilisaus, het selderijzout en het grootste deel van de bieslook door de eidooiers en schep dit mengsel in een slagroomsput met stervormig spuitmondje. Spuit het eimengsel in de eiwitten en bestrooi voor het opdienen met wat paprikapoeder en bieslook.

**Rutten Erica: “De bewuste Bourgondiër - van ongezond naar gezond voedingspatroon”**, uitg. Garant, Antwerpen & Apeldoorn, 124 pag., 18,50 €, ISBN 978-90-441-3508-4

**Erica Rutten** studeerde voeding- en dieetleer aan de KU Leuven en werd doctor in de voedingswetenschappen aan de Universiteit Maastricht. Ze schreef en werkte mee aan tal van internationale onderzoeken en wetenschappelijke artikelen. Ze is lid van de Nederlandse Academie voor Voedingswetenschappen en van de Belgian Nutrition Society. Ze is zaakvoerder van FoodCon - Scientific Food Consultancy.



### **Voeding ligt onder vuur**

Iedereen weet wel wat gezonde voeding is, maar we passen het op grote schaal niet toe. Toch is het nodig dat wel te doen. Het westers voedingspatroon blijkt immers in verband te staan met de ontwikkeling van een heel aantal chronische ziekten. We eten onszelf de ongezondheid in. Maar hoe is het zo ver kunnen komen?

Er is al veel gesproken over voeding en er zal altijd over gesproken worden. Het speelt dan ook een belangrijke rol in ons leven. Want voeding is veel meer dan het innemen van voedingsstoffen. Voeding kan niet enkel beperkt worden tot een wetenschap want het is verbonden aan veel culturele, sociale en maatschappelijke aspecten. De brede noodzaak van voeding uit zich in het effect dat voeding kan hebben op onze emotie en omgekeerd.

### **Voeding die ons ziek maakt, chronisch ziek**

In het verleden waren ziekten ten gevolge van voeding vooral te wijten aan slechte hygiënische omstandigheden of voedselschaarste, waardoor zich voedselvergiftiging, ondervoeding of specifieke voedingstekorten ontwikkelden. Vanaf de tweede helft van de twintigste eeuw is daar verandering in gekomen. Vanaf die periode zijn we erin geslaagd een voedingspatroon te creëren dat ons ziek maakt, chronisch ziek. In de westerse wereld heerst

een overaanbod aan producten rijk aan energie maar arm aan waardevolle nutriënten. Een nutriënt is een synoniem voor een voedingsstof. Het is een natuurlijk bestanddeel dat onontbeerlijk is voor de groei en ontwikkeling van een organisme. Voedingsstoffen zorgen voor de levering van energie en zijn belangrijk voor de opbouw van de cellen en het weefsel en voor deregulering van de functies van het lichaam.

Deze producten zijn vaak bewerkte producten met voedingsstoffen waar ons lichaam geen blijf mee weet als het er te veel van binnen krijgt. Ook heeft ons lichaam het moeilijk met de overconsumptie van voeding. We hebben te kampen met een situatie waarin te veel voedingsproducten geconsumeerd worden die niet behoren tot basisproducten. Dat reflecteert zich in een zogenaamd westers voedingspatroon. De lijst met ziekten die gerelateerd worden aan het toepassen van het westerse voedingspatroon wordt nog steeds langer. In de kindertijd kan zich een gevoeligheid voor die ziekten ontwikkelen die op volwassen leeftijd verder kunnen ontplooiën. Het westerse voedingspatroon kan zowel de gevoeligheid in de kindertijd als de ontplooiing op volwassen leeftijd versnellen, maar ook andere factoren, waaronder te weinig beweging, roken en stress, spelen een belangrijke rol. Het gebruik van het gezonde voedingspatroon kan het tegenovergestelde verwezenlijken en beschermend werken tegen deze ziekten.

### **Inzichten over ons voedingspatroon**

Dit boek maakt een schets van hoe het zo ver is kunnen komen met onze voeding. De informatie in het boek is zoveel mogelijk gebaseerd op wetenschappelijk onderbouwde literatuur. Het onderzoeksdomein van de voedingswetenschap kent sinds de opkomst van de voedingsindustrie een exponentiële groei. Nieuwe inzichten over voeding en de toepassingen ervan blijven echter veelal binnen de kamers van de voedingswetenschappers en betrokkenen. De academische wereld is veelal een gesloten wereld die voornamelijk via wetenschappelijke artikelen en tijdens internationale congressen met de buitenwereld communiceert.

Dat wil niet zeggen dat het werk dat er verricht wordt niet goed is, wel integendeel. Maar even belangrijk is dat de objectieve en onderbouwde kennis en inzichten die verkregen worden door de wetenschap, doorgegeven worden aan professionals op andere gezondheidsgebieden en aan de bevolking, aan de consument. Want het aantal consumenten dat een wetenschappelijk artikel weet te doorspitten, is in de minderheid. De informatie over voeding

die niet-wetenschappers momenteel ontvangen is veelal afkomstig van marketing en media. Deze informatie is niet altijd onderbouwd of volledig en is vaak misleidend.

Inderdaad, op het gebied van voeding wordt de vertaalslag van wetenschap naar praktijk te weinig gemaakt of is die te weinig zichtbaar. Daarom is getracht om met dit boek nieuwe inzichten te bieden over hoe we naar voeding moeten kijken en hoe we ermee moeten omgaan. Aan het einde van het boek worden ook een aantal praktische tools gegeven, zowel voor de consument in de vorm van de bewuste Bourgondiër als over de ideale wereld die de bewuste Bourgondiër ten volle ondersteunt. Maar alvorens de bewuste Bourgondiër in ons wakker te maken, zullen wij als consument eerst een keuze moeten maken. We zullen het heft van onze voeding zelf in handen moeten nemen en ervan overtuigd zijn dat ons lichaam beter verdient. We hebben als consument zelf een belangrijke rol te vervullen!

### **Van verleden tot het heden**

Het boek gaat terug in de tijd om de evolutie naar het huidige westers voedingspatroon te kunnen volgen. Tevens wordt de complexiteit van de voedingswetenschappen toegelicht. “Ze spreken elkaar zoveel tegen.” In detail gaat de auteur in op het genoemde westers voedingspatroon en de verschillen met een gezond voedingspatroon.

In hoofdstuk 1 word je meegenomen naar het verleden om de evolutie van voeding tot de ontwikkeling van het westerse voedingspatroon te schetsen, inclusief de grote impact op de voeding tijdens beide wereldoorlogen.

Hoofdstuk 2 licht dat westerse voedingspatroon toe, van bewerkte voedingsproducten (via vetten, suiker, zout) gekoppeld aan de problematiek op het gebied van onze gezondheid met het gebruik van light.

In hoofdstuk 3 wordt de wereld van het voedingsonderzoek en de ontwikkeling van diëten beschreven. Dit is van belang om deels te kunnen begrijpen waarom er zo weinig gehoor wordt gegeven aan al die onderzoeken die een verband aantonen tussen het westerse voedingspatroon en de ontwikkeling van chronische ziekten. De onderzoeken die verbanden aantonen tussen een voedingspatroon en de ontwikkeling of progressie van chronische ziekten worden toegelicht in hoofdstuk 4, waarin tevens aandacht is voor ondervoeding en overleving.

In hoofdstuk 5 wordt de consument aangesproken en uitgenodigd om deel te nemen aan een kritisch debat over voeding. Doorheen het boek wordt

meermaals duidelijk dat de kracht van de consument niet onderschat mag worden.

Zo komen we aan hoofdstuk 6, waarin het gezonde voedingspatroon wordt uitgelegd. De bespreking van de afzonderlijke voedingsproducten (plantaardige als groenten, peulvruchten, fruit, graanproducten, noten en zaden, ... of niet-plantaardig als zuivel, vlees, vis, eieren, ... maar ook water en alcohol) is slechts een opbouw naar het volledige patroon dat veel heilzame effecten heeft voor onze gezondheid. Daar zijn verschillende redenen voor en deze worden toegelicht in hoofdstuk 7 dat als titel draagt: “Wat is de heilige graal van het gezonde voedingspatroon?”

In hoofdstuk 8 wordt het gezonde voedingspatroon toepasbaar gemaakt door de creatie van de bewuste mens. De transitie van het Bourgondische naar het gezonde voedingspatroon heeft meer slaagkans als er een groot draagvlak voor bestaat. Daarom wordt in hoofdstuk 9 de ideale wereld voor de bewuste Bourgondiër geschetst.

Hoofdstuk 10 geeft een overzicht van verschillende recepten die inspiratie leveren om de bewuste Bourgondiër toe te passen; zoals: havermout gemengd met fruit van de dag, crumble, stampot en stampotburgers, saladevarianties, groentetaart, chili sin carne, stoofvlees, spaghetti, pastinaakspread, ... tot een wittekoolsalade toe. In bijlage wordt een seizoenskalender voor groenten, fruit en vis aangeboden.

### **Men eet om te leven maar men leeft niet om te eten**

De tweede bijlage geeft een uitvoerig overzicht van de verschillende delen van ‘Uit het leven gegrepen’, een fictief verhaal waarin verschillende generaties de evolutie van voeding meemaken tot aan de toepassing van de bewuste Bourgondiër.

In het boek zal duidelijk worden dat er een algemene mentaliteitsshift nodig is om opnieuw realistisch om te gaan met onze voeding. Het zal bijdragen aan de bewustwording hierover en het zal een aantal mensen doen nadenken over onze voeding. Maar meer nog kan dit boek als leidraad dienen om met de vele kookboeken die je reeds in de kast hebt staan creatief om te gaan en zelf klassieke of trendy recepten om te zetten in recepten volgens “de bewuste Bourgondiër”. Het is ook mogelijk dat het klassieke recept wel in het patroon van de bewuste Bourgondiër past, net omdat je de bewuste Bourgondiër niet één maaltijd maar elke dag van de week toepast.

De bewuste Bourgondiër gaat verder dan het klaarmaken van een gezonde maaltijd. Het is een levensstijl, een continuüm dat in het leven wordt ingebouwd waarbij men bewust geniet van zijn eten. De tafel van een bewuste Bourgondiër is gezellig en rijkelijk gedekt met lekkere dingen. Want naast het feit dat voeding een noodzaak is, is het ook een kans voor ons lichaam. Elke dag opnieuw!

Deze indringende publicatie is dan ook niet alleen bestemd voor professionals, maar evenzeer voor consumenten, patiënten. Kortom, voor iedereen die de dagelijks noodzakelijke voeding als een te respecteren levenszaak beschouwt en een gezond voedingspatroon wil aanleren. En ja, hoor, Bourgondisch kan nog, maar anders: bewust!

### **De Bewuste Bourgondiër is ook een netwerk van ondernemingen rond authentieke voeding**

“Met dit netwerk willen we meer zichtbaarheid creëren voor mensen die de waarde van echte voeding op een voetstuk plaatsen”, zegt voedingsexperte Erica Rutten. “Zij zijn de basis voor de introductie van een gezond voedingspatroon. Consumenten zijn op deze manier verzekerd dat de voeding van deze partners voldoet aan de principes die wij waardevol vinden.”

Het netwerk steunt tevens lokale initiatieven die gezonde voeding promoten. “Ik denk bijvoorbeeld aan buurtmarkten zoals ‘Boer op de koer’ dat in Genk werd georganiseerd. We dragen alle projecten een warm hart toe die helpen om consumenten te laten kennismaken met lokale en seizoensgebonden producten.”

De aangesloten leden, waaronder cateraars, restauranthouders, boeren en voedingswinkels, engageren zich om de consumenten eerlijke, lokale producten voor te schotelen. Ondermeer Sasatime (Bilzen), Oats (Hasselt), El Pachutero (Heusden-Zolder), traiteur Peter Cremers (Kinrooi), De Sladerij (Hasselt) en restaurant Vivendum (Dilsen-Stokkem) hebben zich al geëngageerd om een gezond voedingspatroon te stimuleren.

Contact: Erica Rutten, Maasstraat 82, 3640 Kinrooi  
[erica@debewustebourgondier.com](mailto:erica@debewustebourgondier.com)





**Erica Rutten Netwerk van ondernemingen rond authentieke voeding**

-----  
Lees ook bij Garant ([www.garant-uitgevers.eu](http://www.garant-uitgevers.eu)):

P. Mullie, Gezond eten, langer leven. Het mediterrane model.

C. Kerfs, De gezonde Belg - Menu's van dag tot dag.

J. Van de Weerd m.m.v. T. Mortier & N. Chiaverini, Wat eten we?

Over voeding en chemie.

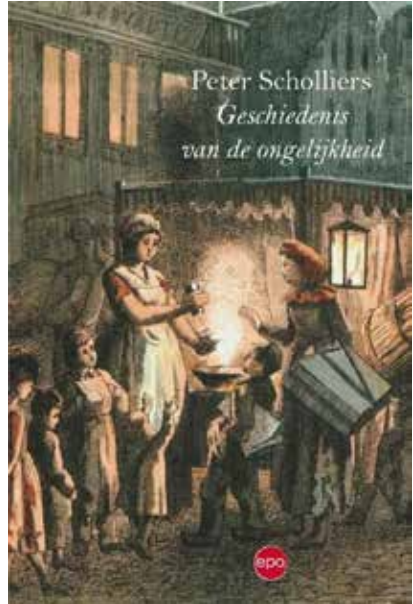
P. Mullie, Introductie tot epidemiologie en biostatistiek.

(Garant-Uitgevers & [jpdubois@sciencepress.be](mailto:jpdubois@sciencepress.be))

**Scholliers Peter: “Geschiedenis van de ongelijkheid”**, uitg. Epo, Antwerpen, 2014, 216 p., 29,90 €, ISBN 978-94-9129-772-4

**Interesse in ongelijkheid is niet nieuw.** Ontelbaar zijn de filosofen die voor een rechtvaardige verdeling van de rijkdom en gelijke kansen pleit(t)en, godsdiensten stellen sociale solidariteit voorop, en hoeveel revoluties zijn al niet begonnen met de kreet ‘égalité’? Wereldwijd neemt echter de ongelijkheid toe. Historisch inzicht in deze problemen is een noodzaak, meent Peter Scholliers.

Geschiedenis van de ongelijkheid vloeit voort uit de cursus ‘Sociaaleconomische problemen van de hedendaagse periode’, die hij al 20 jaar doceert. Het accent ligt dan ook op het sociaal-economische domein en de periode van 1789 tot vandaag.



**Dit boek gaat over de wijze waarop ongelijkheid in de 19de en de 20ste eeuw is onderzocht en welke bevindingen dat opleverde.** Het volgt meer dan dertig historici en auteurs die sinds het einde van de 19de eeuw het thema bestudeerden met aandacht voor inkomen, koopkracht, bezit, consumptie, onderwijs, voeding (!), gezondheid, levensverwachting, lichaamslengte en de human development index. Welk beeld van het verleden construeerden ze, op welke wijze en waarom? Geschiedenis van de ongelijkheid start in Engeland om geleidelijk de wereld te omvatten.

Een **historische kijk op ongelijkheid** draagt wellicht niet rechtstreeks bij tot de oplossing van het probleem, maar leidt zonder twijfel tot meer inzicht in huidige en komende ongelijkheid tussen en binnen landen. En dat voedsel hierbij een belangrijke drijfveer is, wordt al bewezen van bij de inleiding

onder “Roquefort of jonge Hollandse?”.

Dit blijft duidelijk bij het overlopen van de inhoud: **Ongelijkheid en economische groei** met: Een bruggetje als metahypothese: de Kuznetscurve [is de grafische weergave van Simon Kuznets’ theorie dat de inkomensongelijkheid in een land toeneemt tijdens de industrialisatie van dit land] / Meten van groei / Meten van arm en rijk in de wereld / Meten van arm en rijk in één land // **Het grote debat: the standard of living in England during the industrial revolution** met Een methodologische uitstap / Voorlopers van het grote debat / Het debat op het spoor gezet / Op het smalspoor van de reële lonen / Op naar weidsere horizonten. Dit wordt dan gevolgd door: **Sociobiometrische alternatieven** met: Kritiek op de reële lonen / Voedselconsumptie / Kindersterfte / Antropometrie [is toegepaste antropologie - het woord betekent letterlijk “het meten van mensen” en houdt zich bezig met het vaststellen van afmetingen en verhoudingen van het menselijk lichaam] / Geletterdheid en de Human Development Index [= de index van de menselijke ontwikkeling (ontwikkelingsindex of welzijnsindex die voornamelijk armoede, analfabetisme, onderwijs en levensverwachting in een bepaald land of gebied meet]. Dit om te eindigen met **“Terug naar de reële lonen, maar met een globale visie”**, waaronder: De alternatieve methoden / Reële lonen in Europese steden / Reële lonen in de wereld / Een andere blik door betekenisgeving [= het toetsen van de verkregen informatie aan eerder opgedane kennis en ervaringen waarna, op basis hiervan, het handelen] met: Bezit en goederen / Honger in de wereld / Onderwijs en kansen. Zoals het een wetenschappelijke publicatie betaamt, treft men tot slot aan: Besluit / Bibliografie / Index van persoonsnamen / Index van geografische namen / Index van trefwoorden.

In dit boek laat Peter Scholliers de lezer zien dat het ongelijkheidsdebat erg complex is waarbij er vele manieren zijn om het te bestuderen. Het debat staat ineens ook erg in de belangstelling. Scholliers heeft natuurlijk een keuze moeten maken tussen de stromingen en de critici waardoor niet alle meningen aan bod komen. Maar het geeft ons toch een goed beeld dat niet alleen economische wetmatigheden maar ook politieke keuzes bepalen hoe onze samenleving eruitziet.

(Jean-Pierre Dubois)

**Van de Weerdt Jean m.m.v. Mortier Tom & Chiaverini Nathalie:**  
**“Wat eten we? Over voeding en chemie”**, uitg. Garant, Antwerpen &  
 Apeldoorn, 2014 , 148 p., € 20.00, ISBN: 9789044131857



**Jean Van de Weerdt**, scheikundige, was jarenlang leraar en werd daarna pedagogisch adviseur biologie, chemie en land- en tuinbouw. Hij is auteur van talrijke didactische chemie-uitgaven. Daarnaast is hij voorzitter van de sectie Onderwijs & Opleidingen van de KVCV - Koninklijke Vlaamse Chemische Vereniging.

**Natalie Chiaverini**, doctor in de wetenschappen, is lector chemie en biochemie aan de opleiding Voedings- en Dieetkunde, Chemie en Biomedische Laboratoriumtechnologie van het Departement Gezondheidszorg en Technologie van de Katholieke Hogeschool Leuven.

**Tom Mortier**, doctor in de wetenschappen, is lector chemie aan het Departement Gezondheidszorg en Technologie van de Katholieke Hogeschool Leuven. Hij is lid van de redactie van NVOX, magazine voor onderwijs in de natuurwetenschappen en van de Vlaamse redactieraad van Mens & Molecule. Daarnaast publiceert hij over medische en wetenschappelijke ethiek in onder meer Artsenkrant, Psychiatrie en Verpleging, en Ethische Perspectieven.

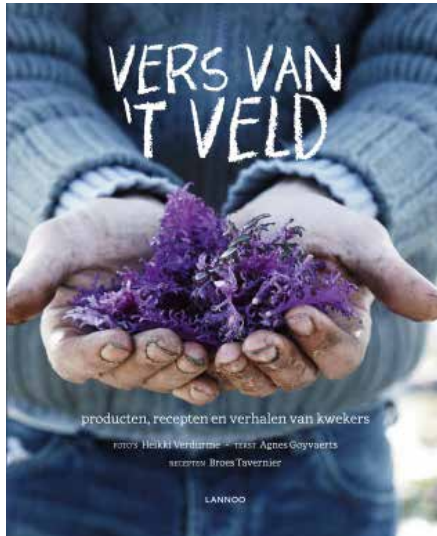
Dit boek biedt een **wetenschappelijke onderbouw van de voedingsstoffen**: water, koolhydraten (suikers, zetmeel en voedingsvezels), vetten (omegavetzuren en transvetten), eiwitten, vitaminen, minerale elementen en sporenelementen. Het besteedt de nodige aandacht aan de energetische waarde van voedingsstoffen, voedseladditieven, ggo's, de kwaliteit van voeding en gezonde voeding.

In afzonderlijke hoofdstukken worden van elke voedingsstof het voorkomen in de natuur, het belang in onze voeding, de indeling, chemische structuur, eigenschappen, stofwisseling en de technologie beschreven. Heel wat weetjes en interessante historische aspecten, met illustraties van tekenaar Castor, verhogen de leesbaarheid. Bovendien is de tekst verrijkt met talrijke eenvoudige experimenten om thuis of in het lab uit te voeren. Elk hoofdstuk eindigt met een reeks vragen om de opgedane kennis te testen.

Deze uitgave, die tot stand kwam in samenwerking met de KVCV - Koninklijke Vlaamse Chemische Vereniging - is bedoeld voor iedereen die meer over voeding wil weten.

(J.C.)

**Goyvaerts Agnes, Verdurme Heikki en Tavernier Broes: “Vers van ‘t Veld - Producten recepten en verhalen van kwekers”**, uitg. Lannoo, Tielt, 2017, 240 p., 24,99 €, ISBN 978-94-0144-392-0



Het aanbod van nieuwe kookboeken is niet te volgen maar gelukkig zijn er van die pareltjes die komen bovendrijven en zeker onze aandacht verdienen. Zo mag je ‘Vers van ’t veld’ zonder aarzelen in je boekenkast bijzetten.

Tien maanden lang trokken fotograaf Heikki Verdurme en journaliste Agnes Goyvaerts de boer op. Ze luisterden naar de verhalen van kwekers en vroegen hoe zij zelf hun producten het liefst klaarmaken. Broes Tavernier, chef van ‘t Vijfde Seizoen in Aalter ging hiermee aan de slag en leverde verfijnde en inspirerende recepten. Dit vormde een basis voor een reportagereeks over Belgische telers die eerder verscheen in De Morgen Magazine onder de noemer ‘van veld naar vuur’. Het boek over het terroir van onze streken, het verhaal achter ons eten, is het resultaat ervan.

Ons eten is voor een groot stuk geïndustrialiseerd en daarom verdienen verhalen van kleinere boeren alle aandacht. Meer dan een kookboek is Vers van

't Veld een verhalenboek geworden, waarbij we een aantal van die gepassioneerde boeren beter kennen, een ode aan Vlaamse landbouwers. Daarbij werd het een zeer eigentijds boek want niet zelden gaat het over jonge mensen die hun kantoorjob hebben opgegeven om ijs, jam of kaas te leren maken. Nieuwe agrariërs die een afkeer ontwikkelen van grootschaligheid evenals industriële productie en die zo innig mogelijk met en bij gratie van de natuur willen werken. Dat betekent op natuurlijke wijze, biologisch, met veel opofferingen, want de natuur geeft en de natuur neemt.

De samenwerking met Broes Tavernier was niet zo maar toevallig want de keuken van Broes steunt op de schatten van de streek en de seizoenen. Hij maakte bij alle streekproducten passende, originele en recepten die eenvoudig klaar te maken zijn.

De foto's van de bekende foodfotograaf Heike Verdurme doen de lezer meteen watertanden.

'Vers van 't veld' is een prachtig boek, onmisbaar boek in je keuken of bibliotheek. Het werd een (h)eerlijke ode aan de zuiverste producten dat het label van ASG meteen verdient.

(Hans Put)



**Salviat François & Tchernia André: “Vins, vigneronns et buveurs de l’Antiquité”**, Collection: Saggi Di Storia Antica - volume 31, Uitg. L’Erma di Bretschneider, Roma, 2014, 248 p., ill., cartes, 179,00 €, ISBN 978-88-8265-5365



*Uit de buurt van Marseille: Griekse wijnamforen en een amfoor genaamd “gauloise” - De Grieken in het pre-Romeins Gallië waren kolonisten die wel hielden van de Griekse exportproducten zoals wijn...*

Het boek “*Wijn, wijnmakers en drinkers van in de oudheid*“ van 243 pagina’s, aangevuld met een geografische index, is in feite een samenstelling van veelal reeds eerder gepubliceerde artikelen van beide specialisten, maar herzien en aangevuld voor deze nieuwe publicatie, naast twee ongepubliceerde teksten.

In het totaal een 12-tal bijdragen:

over de wijn van Thasos (ook Thassos - in de oudheid stond dit noordelijk gelegen Grieks eiland bekend om zijn goudmijnen, noten, marmer en ...wijn) dat geschreven werd door François Salviat waarbij hij zich ook richt zich op de technologie van de wijn, de toenmalige druivenrassen en de consumptie / over de oude wijnen en wijngaarden van Maronée in Thracië (heden de

Roemeense stad Marogna) tot Mendé (een stadje gelegen in het departement Lozère, vallei van de rivier Lot, in de regio Languedoc-Roussillon) waar net als in Marseille (Masilia) vroeg-Griekse wijngaarden waren / De wijn van het oude Rhodos dat in de Griekse tijd een centrum van Helleense cultuur was, samen met haar plantages van Amos–bij–Caria dat gelegen was nabij de huidige Turkse badplaats Turunç aan de Egeïsche Zee / een artikel dat het ontstaan en de verspreiding van de Hellenistische (Griekse) wijnvariëteiten en wijnbouw opspoor - waarschijnlijk vanuit het Midden-Oosten naar Italië via Sicilië en Campania en vervolgens naar Gallië / wijn en eer / de afmetingen van een aantal Romeinse wijngaarden / zegels op de amphora uit Campania / de leefomgeving van L. Licinius Crassus, een der grootste redenaars voor Cicero, en het ontstaan van de hiërarchie in het drinken van bepaalde wijnen in Rome / bespreking van de verzen van de satire van Juvenal waarbij het draait tussen Alban en de Falernian wijnen / de experimentele archeologie en smaak van de Romeinse wijn met de opwaardering van de smaak door maderisatie (is een proces dat de verwarming en oxidatie van een wijn omvat - de term is genoemd naar het proces dat wordt gebruikt bij de productie van Madeira-wijn waarbij de verkregen wijn verdonkert in kleur en een Sherry-achtig karakter verkrijgt) / de benamingen van oorsprong bij de oude Griekse en Romeinse wijnen / “de ruit vino en adjecto” met het gebruik van wijn bij het eten (cfr. bv. onze kaas en wijn, gebruik van rode en witte wijn, ...) en het gezondheidsaspect.



*Het bas-reliëf van Cabrières-d'Aigues (nabij Marseille) « handel in wijn op de Durance» met voor het eerst de afbeelding van wijntonnen uit de gallo-romeinse tijd (2de eeuw na Chr.) - [Musée Calvet d'Avignon](#)*

**Dreyer A., Ratz J. & Berauer J.: „Weintourismus - Marketing für Weinregionen und Winzer“** (2. überarb. und erw. Aufl.), ITD-Verlag, Hamburg, 2015, 134p., 38,90 €, ISBN print: 978-3-941817-05-0



Hierbij de aankondiging van een belangrijke publicatie over wijnbouw- en wijntoerisme en de praktische uitwerking ervan. Het boek verscheen in de Duitse taal; hieronder een toelichting.

In der Wein- und Weintourismusbranche weht ein frischer Wind. Zahlreiche junge Winzer haben in der jüngeren Vergangenheit den Betrieb von ihren Eltern übernommen; sie sind gut gebildet, haben Weinbau studiert und denken ökonomisch. Das tut der Branche gut. So wird beispielsweise der Verkauf ab Hof („cellar door sales“) von immer mehr Winzern als wichtiges Standbein erkannt. Wird das ausgebaut, kommen die Touristen ins Spiel. Sie machen einen Großteil der Kunden vor Ort aus. Und jeder Gast bietet die Chance, einen Stammkunden zu halten oder neu dazu zu gewinnen!

Diese Entwicklung wird in der 2. Auflage des Buches Weintourismus von Axel Dreyer, Juliane Ratz und Juliane Berauer (geb. Müller) aufgegriffen.

Zahlreiche auch internationale Analysen liefern Empfehlungen für die Praxis im Weinbau- und Weintourismus.

Das Buch richtet sich daher nicht nur an interessierte Studierende beider Fachrichtungen sondern auch gezielt an die Praxis im Weinbau und Tourismus.

Axel Dreyer, Professor for Tourism Management/ Marketing (Harz University of Applied Sciences): *“Der Weintourismus verlässt langsam aber sicher sein Nischendasein. Der Weinbau dringt angesichts des Klimawandels in nördlichere Regionen vor. Immer mehr Weinregionen werben um Touristen als Einnahmequelle nicht nur für ihre Beherbergungs- und Gastronomiebetriebe, sondern auch für die Winzer mit ihrem Flaschenverkauf ab Hof, der für den Deckungsbeitrag ein einträgliches Geschäft ist. Und die Weinreisenden sind vielfältig unterwegs – als Radler, Wanderer, „Sightseer“, kulinarisch Interessierte oder Eventtouristen.“*

(J.C.)



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



Hasselt

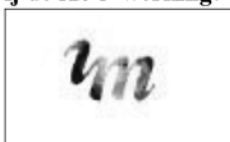
Hoofdstad van de Smaak



Treden op als gastheer bij de ASG-werking:



(Raad van Bestuur vzw)



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



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



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



(Onderwijs en Vorming)



De Wroeter vzw -  
Kortesseem  
(Beoordelingscommissie)



(Kwaliteitszorg & Interculturaliteit) (ASG strategie)



(Raad van Advies)



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

## De ASG heeft een binding met:



Erfgoedpunt VI &amp; Br



**HORECA Magazine**



Kon. Ver. Voor Natuur- &amp; Stedenschoon



Het beste van bij ons®  
www.streekproductenwestvlinders.be



platform voor rurale ontwikkeling  
in de provincie Antwerpen



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

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



Individueel lid/abonnee worden van de A.S.G. kan door storting van een jaarlijks leesgeld van **35 €**

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

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

**Opzegging van het lidmaatschap/abonnement uitsluitend schriftelijk en uiterlijk drie maanden vóór afloop van de lopende jaargang via E-mail bij secretariaat / ledenadministratie.**

**Web-site: [www.asg.be](http://www.asg.be) / [www.streekgastronomie.nl](http://www.streekgastronomie.nl)**

**E-mail secretariaat: [secretariaat@asg.be](mailto:secretariaat@asg.be)**

## **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](mailto:reyndersclem@skynet.be))

**Druk:** Aerts bvba, Sint-Truidersteenweg 161, B-3500 Hasselt.

**Redactie:** Annick Belmans, Herman Clerinx, Jacques Collen, André Delcart, Magda Goossens, Peter Grypdonck, Paul Hendriks, Fons Nicolay, Eddie Niesten, Hans Put, Danny Quanten, Rombout Roscam, Marianne Schenkel-Hoff, Guido Schepers, Ingrid Swinnen en Guido Zeelmaekers

**Ledenadministratie:** Greta Wellens en Lene Caris (E-mail: [secretariaat@asg.be](mailto:secretariaat@asg.be))

### **Administratieve zetels:**

\***vzwASG:** p/a Stadsarchief, Rederijkersstraat 42. 3500 Hasselt (B) [tevens de locatie van het ASG-Studie- en Documentatiecentrum met de "Bibliotheek van de Smaak"]

\***stichting ASG:** p/a Museum aan het Vrijthof - Maastricht (NL)

### **Algemene correspondentie:**

Jacques Collen, A.S.G.-voorzitter

A. Orteliuslaan 4, B-3500 Hasselt (E-mail: [voorzitter@asg.be](mailto:voorzitter@asg.be))



