


Uitnodiging



ASG – Academie voor de Streekgebonden Gastronomie

⇔ “Archief en Documentatiecentrum van culinair erfgoed”
waar geografie, eetcultuur en historie elkaar ontmoeten

[vzw Antwerpen 1981 (B) & stichting Maastricht 2011 (NL)]
 Vereniging voor behoud en promotie van Streekgastronomie, Terroir, Culinaire achtergrond en Gastro-Toerisme in de Benelux

Uitnodiging voor leden, partners en belangstellenden,

Op **donderdag 27 oktober 2022** staat een **namiddagbezoek** gepland aan de molen “De Grote Napoleon” / bakkerij “Oud Huis Mariman” [Posthoornplein 6, 9290 Hamme tel.: 00/32/(0)52 47 41 32 – parking op locatie geen probleem] *vanaf 13.00*. Voor ons is het al van 2016 geleden dat we te gast waren in **Hamme**, Oost-Vlaamse gemeente langs Durme en Schelde met tal van toeristische troeven en, dit is tevens onze eerste activiteit sedert corona!




**DE GROTE
 NAPOLEON**

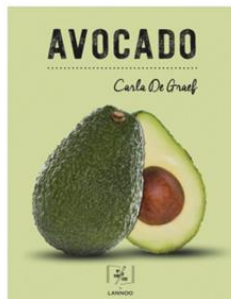
Ontvangst en gastheer is **Stijn Mariman**. Vader Bert Mariman is sinds 2000 eigenaar van windmolen De Grote Napoleon die meer dan tweehonderd jaar bestaat. Hij heeft de site rond de molen grondig uitgebreid met een bakkerij (een hernieuwde site voor bakkerij Mariman die in 1826 werd opgericht), een bakkerswinkel met verbruikszaal, ijssalon, een feestzaal,... en tevens een onderkomen voor een tentoonstellingsruimte en een familiaal bakkerijmuseum met vaste collectie. Hiervoor ontving hij dan ook het ASG-Jan Lambin Eremerk 2016.

Dit bezoek staat onder leiding van ASG-bestuurslid **Albert Van Wassenhove**, mede met support van streekspecialist **André Delcart**.

Het vooropgesteld programma:

- **Samenkomst** in De Grote Napoleon / bakkerij Oud Huis Mariman [Posthoornplein 6, 9290 Hamme tel.: 00/32/(0)52 47 41 32 – parking op locatie geen probleem] tussen 13.00 en 13.30 Ontvangstkoffie is voorzien.
- Om 13.30: bezoek aan **de windmolen en het bakkerij- museum van de familie Mariman**.
- In de tentoonstellingsruimte stelt **heemverzamelaar Willy Van Den Branden** (tevens lid van het Filip De Pillecyn Comité) uit zijn collectie ten toon met o.m. memorabilia over het koningshuis.
- ca. 15.00 komen we terug bijeen voor een streekgebonden vieruurtje: koffie met **Dendermondse vlaai**, een variant van de Oost-Vlaamse vlaaien. Hierbij krijgen we toelichting door **André Delcart** uit Dendermonde die geen onbekende is binnen de ASG. Hij doet al jarenlang onderzoek naar het culinair erfgoed en de eetcultuur in Vlaanderen. Hij heeft heel wat ervaring met bedrijfsgeschiedenis en publiceerde enkele boeken over uiteenlopende onderwerpen, van mosterd over streekgebak en peperkoek, tot onze frieten toe.

- Dit wordt gevolgd door “een woordje van de voorzitter” over “de ASG tijdens en na corona”.
- Aansluitend hiermee presenteert hij “*food-drinks & travel blogger*” *Carla De Graef* uit Hamme die haar volgers, in de wereld van “lekker eten en drinken”, de juiste lifestyle leert ontdekken (www.mijnpuurleven.com). We krijgen hierbij een beter zicht op het leven van een bekende blogger! Eind 2019 verscheen haar eerste *kookboek “Avocado”*!



- We ronden het didactisch gedeelte ca. 16.00 af met een presentatie van koffiemolenverzamelaar *René Vanhove* over “*De koffiemolen door de tijd heen*”. De ASG-volgers weten dat we dit al reeds in 2020 planden te Mortsel via Dirk Brentjens, maar dat wegens corona werd uitgesteld. Ondertussen was er een verhuis naar Dendermonde en is hij een echte ‘kopvleesfretter’ geworden...



- Het kon niet anders dan dat het sluitstuk van de namiddag gevormd wordt door *een boerenboterham “van bij de warme bakker” met extra Dendermonds kopvlees*, de onbetwiste specialiteit van de Ros Beiaardstad Dendermonde. Ook hier zorgt André Delcart voor een toelichting.
- Gelegenheid tot aankopen in de winkel

Einde voorzien rond 17.00 uur

Uw aanwezigheid wordt op prijs gesteld!

J. Collen, voorzitter ASG

We bieden U dit ganse programma tegen een totaalprijs van € 20,00- pp.
 Noot: welkomstkoffie en koffie bij o.m. broodjes is inbegrepen. Andere dranken zijn voor eigen rekening.

Inschrijven:

Inschrijven:

Liefst vóór maandagavond 24 oktober 2022 per e-mail op secretariaat@asg.be of voorzitter@asg.be en gelijktijdige storting van het totale deelnemersbedrag op de rekening van de Academie voor de Streekgebonden Gastronomie:

Voor België en Nederland is dat KBC-rekeningnummer met IBAN-code: BE49 4096 5234 7171 en BIC-code: KREDBEBB t.a.v. Academie voor de Streekgebonden Gastronomie, Hasselt (B).

Pas na betaling is de deelname definitief.

PS: 1) Om onze verplichtingen ten overstaande van het bedrijf na te komen zijn we verplicht om, bij afmeldingen na 24 oktober 2022 of bij een no-show, de gestorte bijdrage te verrekenen of een betalingsnota toe te sturen. We hopen hiervoor op begrip van eenieder.

2) Last-minute inschrijving na 24 oktober 2022 is mogelijk via een tf. bericht aan Albert Van Wassenhove Tel.: +32 (0)3/455 87 69 of +32 (0)474/96 30 43 – met betaling ter plaatse.

3) In geval van problemen die dag: Albert Van Wassenhove of Jacques Collen +32 (0)476-25.36.38



e-mail: secretariaat@asg.be e-mail: voorzitter@asg.be

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

Administratieve zetels:

- vzw ASG: p/a Stadsarchief - Rederijkersstraat 42, 3500-Hasselt (B) [ook de locatie van de ASG-Bibliotheek en het ASG-Archief]

VZW: ondernemingsnummer 422459744

- stichting ASG: Maastricht (NL)/p/a "Dormio Resort Maastricht"

Kamer van Koophandel (NL): registernummer 51802139

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

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

