



Academie voor de Streekgebonden Gastronomie v.z.w.

PERSMEDEDELING

Uitreiking van het ASG Jan Lambin – toerisme-eremerk

Op zondag 10 december 2006 (om 14.00 uur in het gemeentehuis van Essen) wordt het **A.S.G. Jan Lambin – toerisme-eremerk 2006** uitgereikt aan **O.B.E.R. (Objectieve Bierproevers Regio Essen)**

“Voor de originele “Kerstbierfestival” – formule, met een duidelijke toeristische dimensie, waarop jaarlijks de traditie van onze eindejaarsbieren, de zgn. “Kerstbieren”, in de belangstelling gebracht wordt.”

De Academie voor de Streekgebonden Gastronomie (A.S.G.) (1) stelde in 1991 dit jaarlijks eremerk in, onder de vorm van een oorkonde. Dit als waardering voor toeristische initiatieven rond de streekgebonden gastronomie en tevens ook ter promotionele ondersteuning van de projecten ter zake. Dit kadert eveneens in het feit dat de streekgebonden voedingscultuur een grote inspiratiebron vormt voor de ontwikkeling van originele toeristische producten als bruikbaar element voor de samenstelling van succesvolle arrangementen waarmee bezoekers, vaak tot ver buiten de eigen regio, worden aangetrokken.

Het eremerk, dat tot 1996 nog uitgereikt werd onder de vermelding “A.S.G.-Promotieprijs Streekgastronomie”, werd in 1997 “herdoopt” tot “A.S.G. – Jan Lambin toerisme-eremerk”: enerzijds om beter de binding met de toeristische initiatieven te beklemtonen en anderzijds als waardering voor het levenswerk van Jan Lambin.

Als toeristisch radiojournalist van de toenmalige N.I.R. (nadien BRT en nu VRT) en als auteur van talrijke publicaties (o.a. “Zwerven door Vlaanderen” en “De Postiljon – reisaperitiefjes”), ijverde hij steeds om de volkscultuur - en meer bepaald de streekgebonden gastronomie - als toeristische attractiefactor die plaats te geven die het ten volle verdient. Hij was de voorloper van de talrijke toeristische magazines die U nu op radio of via televisie kunt volgen.

Jan Lambin was tevens de beschermheer van deze “ver-eremerking” tot zijn overlijden op 5 mei 2001. De A.S.G. is ten zeerste vereerd dat daarna mevr.

Hugette Lambin-Bilsen aanvaardde z'n taak, als beschermvrouwe van het eremerk, verder te zetten.

De oorkonde is kalligrafisch werk van Katelijne Weyns. Aan het eremerk is geen geldprijs verbonden. Maar, door de uitreiking van dit jaarlijks A.S.G.-waarderingseremark wordt de gegadigde een belangrijke "kapstok" aangeboden ter promotie van de eigen werking.

Voor de toekenning van het eremerk richtte de Raad van Beheer van de A.S.G. een *Beoordelingscommissie* op om haar bij te staan bij de toekenning van deze jaarlijkse prijs.

Mochten tot op heden dit A.S.G.-eremerk ontvangen: de **Streek-VVV Antwerpse Noorderkempen** als stimulator van streekgebonden initiatieven (1991), de **Gewestelijke VVV-Limburgse Kempen** voor de cursus "streekgerechten" en de daaruitvolgende toeristische folder (1992), de **vzw palingfestival Mariekerke** (1993), het **Verkehrsamt der Ostkantone** voor het "Delicatessen Venn-Fagnes – Eifel" project (1994), **Nieuwpoort** als hoofdstad van de dagverse vis (1995), **Puurs** met de jaarlijkse initiatieven rond de Kalfortse asperges (1996), **Overijse** als druivengemeente (1997), de **vzw Westhoek-Monumenten** voor de initiatieven rond de brouwerij De Snoek te Alveringem (1998), het **Geutelingencomité** van Elst (1999), de **vzw Nationaal Jenevermuseum Hasselt** (2000), het **Estaminet De Peerdevisser** te Oostduinkerke (2001), het **agro-toeristisch project "De Boerleuvaer"** te Reusel in N. Br. (2002), de "**vzw Bakkerijmuseum Walter Plaetinck Zuidgasthuishoeve**" in Veurne (2003), de "**Keizerlijke Commanderie van de Edele Haspengouwse Fruyteniers en hun Gastronomie**" van Sint-Truiden (2004) en het **museum De Oude Kaasmakerij** te Passendale / Zonnebeke (2005).

(1) De Academie voor de Streekgebonden Gastronomie is een door de overheid erkend (Benelux) studiegenootschap dat als koepelorganisatie, voor studie en documentatie van de eetcultuur en haar gastronomie in het erfgoedveld, onderzoek verricht naar onze voedingscultuur en – geschiedenis met de nadruk op streekgebonden producten en - bereidingen.

De ASG publiceert regelmatig studies over deze materie, geeft een driemaandelijks tijdschrift uit en organiseert op geregelde tijdstippen voordrachten, studie-uitstappen en vertelkookcursussen. Bovendien beschikt ze in B - 2970 's-Gravenwezel/Schilde, Kerkstraat 17, over een uitgebreid documentatiecentrum dat voor eenieder toegankelijk is. Tel. 03/6588289 en asg.studiecentum@skynet.be Zie ook: www.asg.be