



ASG – Academie voor de Streekgebonden Gastronomie

⇔ Archief en Studiecentrum voor “Gastronomie & Toerisme”
met de met de “Bibliotheek van de Smaak”
waar geografie, eetcultuur en historie elkaar ontmoeten

[vzw Antwerpen 1981 (B) & stichting Maastricht 2011 (NL)]
Documentatiecentrum inzake Streekgastronomie, Terroir, Culinair erfgoed en
Gastro-Toerisme

SCHENKING GASTRONOMISCH ARCHIEF FELIX ALEN AAN DE vzw-ACADEMIE VOOR DE STREEKGEBONDEN GASTRONOMIE

Hasselt

- Hasselt heeft steeds iets met *smaken en geuren* gehad. Denk maar aan de volgende producten:
- de productie van smaakvolle jenever, de “Hasseltse brannewijn” (- fine) en likeuren (met o.m. de oranje- en heidebitter) of de kruidenextracten zoals het Sint-Lambertusdrèpke
 - Bijna alle grote stokers waren tot eind 19^{de} eeuw ook bierbrouwers. Het traditionele “Hasselts dick bier” of “genever-besiën-bier” was toen ook een echt exportproduct. De “Hasseltse Dikkenek” is een soortgelijk bier dat men hier en daar nog eens kan proeven
 - het ossenvlees dat nog begin vorige eeuw uitgevoerd werd naar o.m. Brussel, Luik, Namen, ...
 - tot begin jaren 1900 was te Hasselt de grootste zoutziederij (Willems) van de provincie gevestigd en gekend voor een uiterst fijn uitgekristalliseerd product als smaakmaker
 - mede dank zij het vruchtbaar maken van de zandgronden was Hasselt tot in het Luikse gekend (cfr. Luikse “beuteresses”) omwille van de kwaliteit van de boter – geen wonder dat hier in 1892 de eerste boterveiling van het land ontstond
 - als “poort naar de Kempen” was Hasselt ook een marktplaats voor het verhandelen van (heide)honing, eveneens verwerkt in tal van lokale gebakken
 - een ander nevenproduct van de jeneverindustrie was de “Hasseltse eek” of graanazijn. Zowat iedere grote stokerij had naast het bedrijf nog een “vinaigrerie”. De azijn kreeg zijn typische smaak doordat men hem liet verzuren in niet meer gebruikte eikenhouten kuipen. Vooral de azijn van “De Blauwe Hand” van de Botermarkt was gekend.

En dan hebben we het nog niet over de bereidingsproducten gehad zoals de Hasseltse speculaas, Hasseltse Pain à la Grecque, de Hasseltse erwtensoep, de Hasseltse koffie, de “Hasseltse kipkap”, de lekkere “Hasseltse jeneverpaté”, de Hasseltse (knibbelkens)vlaai, naast nog tal van al dan niet vergeten specialiteiten....

ASG

Naar aanleiding van het toeristisch jaarthema voor 1981 „Streekgerechten en regionale specialiteiten” kwam duidelijk naar voren dat recepturen en identiteit erg belangrijk zijn om streekgebonden producten en bereidingen “gezicht en inhoud” te geven. Daarom startte in de periode 1980-1981 een groep van culinaire journalisten, onder *bezieling* van BRT-journalist **Jan Lambin**, te Antwerpen met de oprichting van de ASG (Academie voor de Streekgebonden Gastronomie). Bij de structurering tot vzw werd medestichter Jacques Collen, docent in het

toerisme te Hasselt en Maastricht, aangesteld tot stichter-voorzitter. De oprichting (20 mei 1981) werd gestimuleerd door André Verheyden als Commissaris-Generaal voor Toerisme en René Piot als Directeur-Generaal van de Nationale Dienst voor de Afzet van Land- en Tuinbouwproducten. De officiële installatie gebeurde te Mortsel (indertijd de woonplaats van Jan Lambin) in het gemeentehuis op 1 oktober 1982 door Karel Poma, toenmalig Gemeenschapsminister van Cultuur.

Hun voornaamste doel was het verzamelen van betreffende informatie ten voordele van de HORECA waar culinair erfgoed in relatie met streekbeleving aan bod komt. Tal van ASG-studies gaven een wetenschappelijke basis aan onze gastronomie.

Dit groeide uit tot de '*Bibliotheek van de Smaak*', het lijvige ASG-Studie- en Documentatiecentrum, dat door het toenmalig Hasselts Stadsbestuur in 2008 naar Hasselt werd gehaald en zich aldaar verder kon ontplooiën *in het vernieuwde stadsarchief* van "De Hoofdstad van de Smaak", alsook in 2021 gelanceerde toeristische campagne 'Hasselt Smaakmaker Spraakmaker', waardoor de stad Hasselt haar positie als hoofdstad en trendsetter nog meer in de verf zet en profileert als ideale uitvalsbasis voor de provincie.



Als oudste en gerenommeerd kenniscentrum voor voeding en gastronomie in de Benelux is de ASG uniek en inspireerde ze tal van andere initiatieven in binnen- en buitenland.

Bestuursleden en verschillende medewerkers zetten zich vrijwillig in om de waarden van 'gastronomie uit de streek' te verdedigen. Ze kunnen gebruik maken van de grootste Euregionale verzameling boeken en tijdschriften, gaande van heel oude publicaties zoals 'Le journal de la cuisine' (1889-) of een handgeschreven kookboek uit 1580, tot tal van culinair facsimile's, geschiedkundige en huishoudelijke werken toe.

Het unieke daarbij is dat de ASG, als *loutere vrijwilligersorganisatie*, het moet hebben van haar positieve uitstraling en niet van bv. financiële mogelijkheden. De locatie binnen de muren van het Stadsarchief Hasselt en de zorg waarmee onze medewerkers met de giften omgaan, draagt hiertoe ongetwijfeld bij. Dit merkten we diverse keren bij het ontvangen van giften zoals o.m. van Jozef Just (Utrecht), Culinair Ambiance-collectie Etienne Cocquyt, de ca. 800 boeken uit de speciale collecties Univ. Amsterdam, de menuverzameling Jan Vlasman - Hoge Hotelschool Maastricht, de collectie Hertsens-Jordaens (Merksem), culinair radio-archief van Jan Lambin (Mortsel), boek-uitgever Ulburghs, enz.

De culinaire erfenis van meesterkok Felix Alen

Felix Alen (°Diest 31-03-1950, †Diest 10-09-2021), was bij het brede publiek vooral gekend als de patron en chef van het Hof te Rhode in Schaffen bij Diest. Bij zijn vakgenoten was hij

een zeer gewaardeerd collega, zeker als bestuurslid (vice-voorzitter Vlaanderen) bij de Meesterkoks van België (The Mastercooks of Belgium).

Hij startte zijn opleiding aan hotelschool C.O.O.V.I. in Anderlecht. Zijn eerste werkervaring deed hij op in de keuken van het Koninklijk Paleis te Laken ('69-'70). Toen hij Laken verliet begon hij in zijn geboortestad Diest een traiteur- en cateringzaak. In de daaropvolgende jaren nam hij deel aan verschillende kookwedstrijden. In 1972 werd Felix Alen uitgeroepen tot “Beste Juniorkok van België” en in 1974 tot “Witloofkok van België” in de wedstrijd Pro Belgica. In hetzelfde jaar kreeg hij bovendien de opdracht de lunch te organiseren ter gelegenheid van het bezoek van het vorstenpaar aan Diest.



(bron: www.mastercooks.be)

Het ging plots heel hard voor de jonge chef en in 1975 begon hij met bescheiden middelen in een oude boerderij een zaak die uitgroeide tot de **Banket- en Degustatiesalons Hof te Rhode**. Jaar na jaar breidde zijn cliënteel uit. Felix Alen verdiepte zich in allerlei moderne technieken die tijdbesparend en arbeid-verlichtend waren. Na enkele jaren kreeg hij op dit terrein een internationale reputatie, zeker na de publicatie van het standaardwerk “Vacuümgaren en nieuwe technieken in de gastronomie” in 1990. Zowel in gastronomische, wetenschappelijke en academische kringen kreeg het boek erkenning. Prompt werd Felix Alen door de toenmalige BRT gecontacteerd voor het culinaire programma Eén voor iedereen. Het programma betekende de start van een reeks televisie-optredens (Kanaal Z, Vitaya en verschillende regionale zenders) en zo een upgrading tot *TV-kok*! In het verlengde hiervan publiceerde hij verschillende *kookboeken* (meer dan 25!), waaronder "Koken met Felix Alen", "101 Kookvragen-van appelchips tot zeebarbeel", "Felix Alen kookt wild en gevogelte", e.a. In 2009 werd Leuven de “Stad van de Smaak” en werd chef-kok Felix Alen de *peter van de Vlaamse “Week van de Smaak 2009”*.



In 1999 namen Felix en zijn vrouw Conny het initiatief om een *centrum voor Eet- en Tafelcultuur* te openen in het begijnhof van Diest dat de naam *Xaverius* kreeg naar het begijnhofhuisje waar het werd gevestigd. Er kwam een kruidentuin, een culinaire bibliotheek en een toegepast keukenmuseum. Uiteraard was er ook een kookstudio en degustatieruimte. Hier werden gastronomische menu's samengesteld, hield men kook-, bak-, wijn-, decoratie- en andere cursussen, thematische feesten, enz. Ook de randgebieden van de tafelcultuur kwamen aan bod als: sigaren, whisky, bloemschikken en decoratie. Kortom hier was Felix Alen de spil van in vriendschap genieten van alle aspecten van de verfijnde eet- en tafelcultuur... Onder impuls van Felix ontwikkelden de leden van Xaverius ook zelf enkele streekspecialiteiten, zoals de Begijnenkoek, Diesterse kaastaart, Hagelandse pannenkoekjes met appeljenever en Diesters Gildenbier, ... en zorgde men voor de instandhouding van de traditionele Diestse Cruydtcoeck, Diesterse worstjes,...

In 2010 werd het "*ASG Jan Lambin – toerisme-eremerk*" (waardering voor streekgastronomisch - toeristische projecten) toegekend aan de vzw Xaverius als omdat "de vzw Xaverius zich niet beperkt tot een select kookclubje – maar onder de stuwende kracht van Felix Alen die het Xaveriushuis in het Diestse begijnhof uitbouwde tot een belevingscentrum voor tafel- en eetcultuur".

Met de uitreiking van het "*Joachim Beuckelaer-eremerk*" in 2016 werd dan de persoon van Felix Alen in de bloemetjes gezet. Dit eremerk werd in 1966, ter gelegenheid van het 25-jarig bestaan van het "Verbond voor Heemkunde" ingesteld door dr. Jozef Weyns (1913-1974) als verbondsvoorzitter en met Jan Lambin als gastronomisch consultant van het Verbond. Op deze wijze wilde het Verbond voor Heemkunde personen huldigen en waardering uitdrukken voor hun levensstaak ten dienste van de streekgebonden gastronomie. Heemkunde Vlaanderen gaf op woensdag 19 juni 2013 deze taak over aan de ASG. Bij deze uitreiking aanvaardde Felix Alen tevens een plaats in de *ASG-Raad van Advies*.

In 2017 werd hij officieel culinair ambassadeur van de stad Diest

Inmiddels had Felix als lid van de "*Vereniging van Meesterkoks van België*" (Mastercooks of Belgium) die zichzelf als dé ambassadeurs van het Belgisch culinair erfgoed profileren, zich opgewerkt tot vicepresident Vlaanderen.

Voor de 35ste verjaardag van de 'Vereniging van Meesterkoks van België' werd op maandag 18 januari 2016 de '*Historical Belgian Culinary Timetable*' voorgesteld in Hotel De La Poste op de site van Tour & Taxis in Brussel. Topchefs presenteerden er de geschiedenis van de Belgische keuken van 1830 tot vandaag. Dit onder de bezielende leiding van voorzitter Frank Fol, ondervoorzitter Felix Alen en directeur Paul Gelders. Dit gebeurde onder de vorm van twaalf tafels die telkens model stonden voor een periode in de Belgische culinaire geschiedenis en evenveel gastronomische menu's, door een ledengroep bereid, gaven aan elk tijdperk gestalte. Felix Alen coördineerde de realisatie van dit gebeuren.

De ASG was vereerd om te mogen meewerken aan dit prachtig evenement door het theoretisch kader voor te bereiden en aan diverse thema-tafels zaten er ASG-leden die het verhaal achter producten en bereidingen brachten. Het was een waardige promotie, niet alleen voor de Belgische eet- en tafelcultuur, maar zeker ook



voor de “Mastercooks of Belgium” die zich inderdaad als team presenteerden. Het gebeuren was een vereniging van Belgische topchefs waardig !



Inmiddels was zoon Levi en diens vrouw Marieke Degelin al van in 2013 samen in de zaak gestapt en zorgen ze voor de toekomst van het Hof Te Rhode in Schaffen/Diest . Levi voltooide een hotelschool- en marketingopleiding om de organisatorische en marketingaspecten van Hof te Rhode te beheren. Marieke kan steunen op haar studies en ervaringen als interieurstyliste, etalagiste & hostess, die de praktische kant van de feesten en evenementen verzorgt.

Men was zich terdege bewust van het ziektebeeld van Felix, toch kwam zijn overlijden op vrijdagochtend op 71-jarige leeftijd voor de buitenwereld onverwacht... Diest verloor een boeiende en inspirerende sterke persoonlijkheid, maar Felix laat een immense positieve en creatieve voetafdruk na. Hij leeft verder door alle initiatieven en ideeën die hij ons nalaat. ***Felix Alen was één van die grote chefs die de waarde van een documentatie-bibliotheek begreep als erfgoedbasis voor de uitbouw van een dynamische en zich vernieuwende keuken en was specialist op het vlak van transpositie van theorie naar praktijk!***

Via “Toerisme Vlaanderen” en meer bepaald het project management “Toerisme en Gastronomie” kwam de ASG terug in contact met zoon Levi Alen, die naar een oplossing zocht voor het mooie archief van zijn vader en dus ook dat van het Culinair Cultuur Centrum Xaverius. Hierbij lag de oplossing in de ***integratie van de Felix Alen collectie*** (ca. 1.700 boeken) ***in de ASG- culinaire bibliotheek*** (geïnteriseerd naar SISO- bibliotheek-model) die hierdoor boven de 20.000 boeken in zijn bestand stijgt – zonder de andere collecties te vernoemen! Zo krijgt Felix Alen de prominente plaats die hij ten volle verdient! Ook is men bij Toerisme Vlaanderen heel tevreden met de bestemming ook al omdat de door “vader Felix” verzamelde kennis niet verloren gaat en steeds raadpleegbaar blijft.

De aard van de schenking en bemiddeling bewijst tevens de waardering voor de inspanningen van de Stad Hasselt * en de ASG-werking. Onze oprechte dank daarvoor.

Het ASG-Bestuur

* De ASG valt onder de domeinen: Archief – Bibliotheek (Erfgoed-) – Cultuur - & Toerisme



e-mail: secretariaat@asg.be

e-mail: voorzitter@asg.be

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

ASG-voorzitter Jacques Collen: 011/227345 of 0476253638

Administratieve zetels:

- vzw ASG: p/a Stadsarchief - Rederijersstraat 42, 3500-Hasselt (B) [ook de locatie van de ASG-Bibliotheek en het ASG-Archief]
- VZW: ondernemingsnummer 422459744
- stichting ASG: Maastricht (NL)/
- 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]

