



Stichting Gastronomische Bibliotheek

Beleidsplan 2024-2029

Algemeen

De Stichting Gastronomische Bibliotheek werd in 1993 opgericht door Johannes van Dam, Joop Witteveen en Bart Cuperus met het doel hun particuliere verzamelingen op het gebied van de geschiedenis van de voeding voor de toekomst veilig te stellen. De Stichting besloot in 2006 om het beheer van de bibliotheek op termijn onder te brengen bij de Bijzondere Collecties van de Universiteit van Amsterdam teneinde de collectie adequaat te laten beheren en toegankelijk te maken voor onderwijs, onderzoek en publiekspresentaties.

De Bijzondere Collecties van de UvA zijn in 2019 opgegaan in het Allard Pierson, de Collecties van de Universiteit van Amsterdam.

Doelstelling Stichting

De Stichting heeft ten doel het verzamelen, bewaren, in stand houden en toegankelijk maken van een bibliotheek, bevattende informatiedragers en voorwerpen over gastronomie, en voorts al hetgeen met een en ander rechtstreeks of zijdelings verband houdt of daartoe bevorderlijk kan zijn, alles in de ruimste zin van het woord.

De Stichting tracht haar doel onder meer te verwezenlijken door:

- het organiseren en bevorderen van tentoonstellingen;
- het bevorderen van wetenschappelijk onderzoek;
- het geven van informatie in woord, beeld en geschrift.

Activiteiten Stichting

Beheer bibliotheek

Alle onderdelen van de bibliotheek van de Stichting zijn fysiek in beheer overgedragen aan het Allard Pierson en worden behandeld zoals is

overeengekomen in de Overeenkomst van Beheer uit 2006. Dit houdt onder meer in dat het Allard Pierson voorziet in de conservering, ontsluiting, het beheer, het presenteren en beschikbaar stellen van de verzameling. De Stichting zal toezicht uitoefenen op de nakoming van de gemaakte afspraken.

Ontsluiting van het archief van Johannes van Dam

Het bestuur van de Stichting heeft in 2018 € 15.000, - ter beschikking gesteld voor de ontsluiting van het archief van Johannes van Dam. Historicus IJsbrand van Dijk heeft in opdracht van het Allard Pierson in 2018-2019 gezorgd voor het inventariseren, verpakken en via een collectiebeschrijving ontsluiten van het archief van Johannes van Dam op de website van het Allard Pierson.

Stimuleren van onderzoek bij het Allard Pierson

Sinds jaar en dag worden bij het Allard Pierson oude en bijzondere gastronomische boeken verzameld. Zij vormen de collectie Geschiedenis van de Voeding. Deze collectie biedt volop mogelijkheden voor onderzoek naar alle aspecten van de geschiedenis van eten en drinken in de Lage Landen. De Stichting wil het onderzoek naar en het gebruik van deze collecties bevorderen en zal initiatieven hiertoe financieel ondersteunen. Deze initiatieven zijn de uitreiking van de Johannes van Damprijs en het Amsterdam Symposium on the History of Food.

Johannes van Damprijs

De *Johannes van Damprijs* is de internationale oevreprijs voor een auteur die zich buitengewoon verdienstelijk heeft gemaakt voor de verspreiding van de kennis van de internationale gastronomie.

Het Allard Pierson wil graag een breder publiek interesseren voor de gastronomische collecties door het organiseren van een prijsuitreiking op het gebied van de gastronomie. Deze prijs wordt sinds 2013 jaarlijks en vanaf 2024 tweejaarlijks uitgereikt in Amsterdam.

Amsterdam Symposium on the History of Food

Sinds 2014 wordt naast de prijsuitreikingen ook het Amsterdam Symposium on the History of Food georganiseerd. Dit symposium biedt een tweejaarlijks internationaal ontmoetingspunt voor de kennisuitwisseling op het gebied van de geschiedenis van de voeding. Het symposium wordt georganiseerd door het Allard Pierson en is het resultaat van een samenwerking met de Amsterdam School of Historical Studies van de UvA, de leerstoelgroep Agrarische- en Milieugeschiedenis van Wageningen University & Research, en

de onderzoeksgroep FOST (Sociale & Culturele Voedingsstudies) van de Vrije Universiteit Brussel.

Uitreiking van het Mes van Johannes

Het bestuur van de Stichting heeft bedacht om tweejaarlijks een mes uit de nalatenschap van Johannes van Dam uit te reiken aan een persoon die zich verdienstelijk heeft gemaakt op het gebied van de gastronomie. Het mes zal worden uitgereikt tijdens het Symposium on the history of food. Het eerste *Mes van Johannes* is in 2018 uitgereikt aan Mac van Dinther die toen na 21 jaar zijn werkzaamheden als restaurantrecensent voor de Volkskrant beëindigde. Het tweede *Mes van Johannes* is in 2019 uitgereikt aan Janny van der Heijden vanwege haar grote bijdrage aan de culinaire cultuur in Nederland. In 2020 is vanwege Corona geen *Mes van Johannes* uitgereikt. Het derde *Mes van Johannes* is op 18 september 2021 uitgereikt aan banketbakker Cees Holtkamp. Het vierde *Mes van Johannes* is op 17 september 2022 uitgereikt aan Mavis Hofwijk, kok en oprichter van het 'Surinaams Buffet'.

Joop Witteveenprijs

De Joop Witteveenprijs die eerder door het bestuur van de Stichting werd gefaciliteerd zal door een externe partij verder worden voortgezet. Het bestuur van de Stichting zal deze externe partij financieel ondersteunen na overleg van een goed plan. Deze ondersteuning zal dan elke 6 jaar worden heroverwogen.

Onderzoeksproject Standaardwerk over de geschiedenis van de Nederlandse keuken

Het bestuur van de Stichting wil de haalbaarheid onderzoeken van een standaardwerk over de geschiedenis van de Nederlandse keuken.