



Bourgondisch tafelen

*Een smakelijke
geschiedenis van
de Lage Landen*

Lannoo



VOORWOORD

Tot vandaag noemen we onszelf trots Bourgondiërs. Levensgenieters die lekker eten, wijn en bier als geen ander kunnen smaken. Maar hoe ‘bourgondisch’ waren de echte Bourgondiers? Dit boek voert je als lezer vijfhonderd jaar terug in de tijd, naar het hart van de Bourgondische Nederlanden, in de rijke bloeiperiode onder landvoogdes Margareta van Oostenrijk. Klopt ons idee van luxe en overdaad op de tafel van onze Bourgondisch-Habsburgse voorouders? En hoe is ons beeld van kookkunst door de jaren heen gevormd en vervormd?

Deze publicatie verschijnt naar aanleiding van de tentoonstelling *Bourgondisch tafelen. Aan tafel in de Lage Landen* in Museum Hof van Busleyden. Het Mechelse museum is ondergebracht in het 15de-eeuwse stadspaleis van jurist en kunstliefhebber Hiëronymus van Busleyden. Als lid van de Grote Raad, vanaf de 15de eeuw het hoogste rechtscollege van de Nederlanden, bouwt hij een eigen residentie vlak bij het Mechelse hof van Margareta van Oostenrijk. Zijn statige stadspaleis is onder meer bedoeld om er gasten uit de hoogste kringen te ontvangen. Daar horen namen bij die ons tot vandaag vertrouwd in de oren klinken, zoals Erasmus en Thomas More. De eetkamer vormt, net als in veel huiskamers vandaag, het eigenlijke hart van deze woning.

Tot vandaag kun je in het stadspaleis een bijzondere ruimte bezoeken, wellicht de best bewaarde ruimte van het Hof van Busleyden. In dit kleine vertrek naast de grote eetkamer voert Hiëronymus graag persoonlijke gesprekken met zijn gasten. Door de beperkte omvang van de ruimte is ze makkelijk te verwarmen en kunnen de gespreksavonden eindeloos doorgaan. Muurschilderingen boordevol symboliek leveren de gespreksstof voor intieme conversatie. Wat een contrast met de uitbundige Bourgondische banketten, zoals het feest van Maria van Hongarije in Binche, waarvan de tekening uit de collectie van de KBR in de tentoonstelling getoond wordt. Het banket is een feestelijk totaalspektakel, waar het eten op verbluffende manier geserveerd wordt.

Net als Hiëronymus in zijn rol als gastheer laten we in deze publicatie het eten smaakvol serveren en de drank rijkelijk vloeien. Het resultaat is een boek dat je als lezer laat reizen tussen de overvloedige banketten in de stadspaleizen tot de stomende keukens en de levendige markten uit die tijd. Maar het biedt ook een scherpere analyse van tafelcultuur, de grote verschillen in sociale klassen en het evenwicht tussen soberheid en overdaad.

Onze bijzondere dank gaat uit naar de auteurs die een bijdrage leverden aan dit boek: Elizabeth Vandeweghe, Tamar van Riessen, Jelle Haemers, Daan van Heesch, Dana Piessens, Jeroen Van Vaerenbergh, Koen Vermeulen, Frank Kinnaer, hedendaags kunstenaar Ignace Cami en tentoonstellingscurator Hannah Iterbeke. Louise De Brabandere stelde de recepten samen. De scherp gekruide tafilverhalen, smaakvolle ingrediënten en fantasierijke recepten zullen je als lezer van deze publicatie zonder twijfel inspireren.

Bart Somers,
Burgemeester Mechelen

Greet Geypen,
Schepen van Erfgoed Mechelen

Lianne Kamminga,
Directeur Museum Hof van Busleyden

TUSSEN SCHOTEL EN SPEKTAKEL	11
<i>Hannah Iterbeke</i>	
DIPLOMATISCHE DINERS	31
<i>Elizabeth Vandeweghe</i>	
EEN WERELD OP TAFEL	53
<i>Tamar van Riessen</i>	
HONGER EN OPROER IN MECHELEN	69
<i>Jelle Haemers</i>	
EINDELOOS ETEN	87
<i>Daan van Heesch</i>	
ZONDE VAN HET ETEN	107
<i>Ignace Cami</i>	
DAAR HAALDEN ZE DE MOSTERD!	111
Waar de Mechelaar de mosterd haalt	113
<i>Jeroen Van Vaerenbergh</i>	
Curieuze mosterdpot	114
<i>Dana Piessens</i>	
Kip met harissa-honing-mosterdmarinade, geroosterde wortelen en een linzenslaatje	117
<i>Louise De Brabandere</i>	
MET DE PAPLEPEL MEEGEGEVEN	119
Een vinger en een lepel in de pap	120
<i>Jeroen Van Vaerenbergh</i>	
Om op te lepelen	122
<i>Dana Piessens</i>	
Kokkels met witte bonen, amandelen en Marokkaanse specerijen	127
<i>Louise De Brabandere</i>	
ZE WAREN ER VET MEE!	129
Alles heeft een einde. En een worst heeft er twee...	130
<i>Jeroen Van Vaerenbergh</i>	
Hoe vettiger, hoe prettiger	135
<i>Dana Piessens</i>	
Pasta met venkelworst, venkel, rozijnen en pijnboompitten	137
<i>Louise De Brabandere</i>	

TUSSEN STAPEL EN STENGEL	139
Bourgondisch stapelen	140
<i>Koen Vermeulen</i>	
Vergeeten groenten, herinnerde smaken	145
<i>Jeroen Van Vaerenbergh</i>	
Turkse eieren met groene asperges, lookyoghurt en specerijenboter	147
<i>Louise De Brabandere</i>	
BIER NA WIJN IS VENIJN?	149
Bier en brouwers in Bourgondisch Mechelen	150
<i>Koen Vermeulen</i>	
Curieuze neuzen	155
<i>Dana Piessens</i>	
WIJN NA BIER IS PLEZIER!	159
Tournée Générale	160
<i>Frank Kinnaer</i>	
Drinken naar vermogen	163
<i>Dana Piessens</i>	
EEN ZOETJE OM HET AF TE LEREN...	165
Apothekers voor lekkerbekken	166
<i>Frank Kinnaer</i>	
Suiker, de zoete zonde	170
<i>Jeroen Van Vaerenbergh</i>	
Madeleines met granaatappelglazuur	173
<i>Louise De Brabandere</i>	
VERDIEPENDE BIBLIOGRAFIE	174



Les trois folz ont grant volaute +
De chercher leur malle melchance +
Quant ont a bien ris ou charite +
A la fin fault tourner la chausse +

Ha vous volles a
bien lauzer vous
Mes gens qui p
En fin le tremer

banquet

gouernadile

pall

taps

je vous plaise

haut muel

banquet



<
Onbekend (Doornik),
Veroordeling van het Banket
ca. 1520, wandtapijt
Nancy, Palais des ducs
de Lorraine – Musée lorrain

TUSSEN SCHOTEL *en* SPEKTAKEL

*Bourgondisch tafelen in
de Lage Landen*

Hannah Iterbeke

Met een brandende fakkel worden de kaarsen op tafel door een knaap aangestoken. Net als voor de gastheer en zijn tafelgenoten lichten ook voor ons, toeschouwers, de uitgestalde zilveren schotels op. Kreeften, granaatappels, pasteien, konijnen, kersen, appels, brood en de kop van een indrukwekkend wild everzwijn zijn over de tafel verspreid. Zilveren kommen en lepels worden afgeruimd; de eerste honger is gestild. Een wijnschenker zweeft rond de tafel om de wijnbekers van de gasten een bodemloze eigenschap toe te kennen. Tussen alle schitterende schotels en kandelaars door staan aan weerszijden van de tafel twee paradijselijke pauwen opgesteld. Rond hun hals zijn de wapenschilden van de fiere gastheer aangebracht. Centraal op tafel staat een met water gevuld bassin waarop een zilveren schip dobbert. In het bassin zwemmen monsterachtige vissen die uit het water opkijken naar een naakte, Venusachtige vrouwensculptuur die de mast van het tafelschip kroont. Haar blik leidt ons naar de enorme collectie edelsmeedkunst die speciaal voor de gelegenheid door onze gastheer is uitgesteld op vier overvolle schappen. De maaltijd wordt muzikaal begeleid door een groep blazers op een daartoe voorzien balkon, bijgestaan door een indrukwekkende groep muzikanten: een luitspeler, een harpist en een fluit- en tromspeler. Samen begeleiden ze drie zangers die naarstig hun partituur aflezen terwijl hun stemmen de ruimte vullen.

Deze indrukwekkende scène in wol, zijde en gouddraad maakt deel uit van een reeks van tien uitzonderlijke 16de-eeuwse wandtapijten waarvan er vijf de tand des tijds hebben doorstaan. Ze worden vandaag bewaard in het Paleis van de Hertogen van Lotharingen in Nancy. Rond 1511 worden ze geïnstalleerd in de *Grande Salle* van het paleis, een ruimte die bij gelegenheid dienst doet als imposante bankethal voor de toenmalige hertog, Antoine de Lorraine (1489-1544). Deze reeks tapijten, waarvan verschillende versies door Doornikse wandtapijtateliers zijn geweven, verbeeldt het moraliserende verhaal dat rond de eeuwwisseling van de 15de naar de 16de eeuw uit de pen van de Franse Nicolas de La Chesnaye vloeide. *De veroordeling van het Banket* werd oorspronkelijk geschreven als toneelstuk en is meermaals het onderwerp van een wandtapijtreeks geworden.

Ook de Bourgondische hertog Filips de Schone (1478-1506) heeft in 1501 bij de Doornikse tapijtwever Nicolas Bloyart een bestelling geplaatst voor een tapijtreeks bestaande uit vier stukken gebaseerd op het Franse verhaal. Enkele jaren later koopt hij een tweede reeks met hetzelfde thema, ditmaal bestaande uit zes stukken, van de Doornikse wever Jean Grenier, om mee te nemen op zijn reis naar Spanje. Dat dit thema in de smaak valt aan het hof van Filips de Schone verbaast niet. Eeuwenlang hebben zijn Bourgondische voorouders de hofkunst van het tafelen geperfectioneerd in een zorgvuldig uitgevoerde choreografie. Want of er nu een groots banket plaatsvindt of een doordeweekse maaltijd, eten aan het Bourgondische hof is steeds een spektakel dat om de nodige toeschouwers vraagt. Een theaterstuk dat met een uitgebreide etiquette wordt aangekleed om de meest primaire basisbehoefte de nodige machtsuitstraling en ceremoniële toets te geven.

Eten aan het Bourgondische hof

Het is Filips de Goede (1396-1467), overgrootvader van Filips de Schone, die zijn hovelingen kleine briefjes met gedragsregels, de zogenaamde *étiquettes*, laat overhandigen om hun houding en gedrag aan het hof, en meer specifiek in zijn aanwezigheid, te reguleren. Binnen die hofcultuur neemt de maaltijd een centrale plaats in. De tafelcultuur bepaalt niet alleen wat op het bord van de hertog verschijnt, maar fungeert ook als organiserend principe van het volledige hertogelijke huishouden. Rond de hofmaaltijden ontvouwt zich een complexe hiërarchie van verantwoordelijkheden en ceremoniële functies die aan hovelingen en dienaars worden toegewezen.

Een van deze hovelingen, kroniekschrijver Olivier de La Marche (1426-1502), beschrijft in zijn *L'Etat de la maison du duc Charles de Bourgogne dit le Hardy* de organisatie, rituelen en structuur van de Bourgondische hofhouding onder hertog Karel de Stoute (1433-1477), zoon van Filips de Goede. Zijn schrijven biedt een uitzonderlijke inkijk in het Bourgondische hofleven aan het einde van de 15de eeuw. Daarbij is de hofhouding die zich toelegt op de maaltijden onderverdeeld in vier *offices* of ambten: de *paneterie* (verantwoordelijk voor brood), de *échansonnerie* (verantwoordelijk voor wijn), de *cuisine* met de *saucerie* (verantwoordelijk voor keuken en vleesbereidingen), en de *fruiterie* (verantwoordelijk voor fruit en specerijen). Samen weerspiegelen die diensten de voornaamste componenten van het Bourgondische hofdieet. De opdeling en organisatie ervan verschillen en evolueren doorheen de tijd, al komen de basiscomponenten wel steeds terug in de hofhouding van de Bourgondische erfgenamen.

De leiding over die ambten ligt in handen van edellieden aan het hof. De functietitel die een edelman draagt, staat daarbij wel los van de feitelijke uitvoering. Een *panetier* kneedt niet zelf het brood voor de hertog en een *échanson* schenkt niet noodzakelijk eigenhandig de wijn uit aan tafel; dergelijke praktische taken worden uitgevoerd door knechten, pages en ander dienstpersoneel. De edelman superviseert de werkzaamheden en draagt de eindverantwoordelijkheid, maar ontleent in eerste instantie aan zijn functie prestige en nabijheid tot de vorst. De loopbaan van de La Marche zelf illustreert treffend die hiërarchische hofstructuur. Afkomstig uit een adellijke familie treedt hij op dertienjarige leeftijd in dienst als page (soort van koerier). Later wordt hij benoemd tot *écuyer-panetier* (schildknaap broodmeester) en uiteindelijk tot *panetier* (broodmeester). Het is binnen die bevoegdheid dat de La Marche zich meermaals op de organisatie van een banket toelegt. Zo is hij bijvoorbeeld verantwoordelijk voor het beroemde Banket van de Fazant. Tijdens dat legendarische banket spreekt hertog Filips de Goede zijn wens uit om een kruistocht naar Jeruzalem te ondernemen en vraagt hij van zijn genodigden tussen de gangen van de maaltijd door om een plechtige eed af te leggen, de eed van de fazant, en zich zo te engageren zijn Bourgondische expansiedroom in vervulling te laten gaan.

Er bestaan aan het Bourgondische hof verschillende soorten maaltijden, elk met hun eigen etiquette, gebruiken en gewoonten. De meest exuberante vorm is ongetwijfeld het banket. In tegenstelling tot het *diner* (middagmaal) en het *souper* (avondmaal), lijkt het banket een iets flexibeler ingevuld begrip. Een beetje zoals de brunch die tegenwoordig, hoewel bedoeld als een laat ontbijt of vroege lunch, tot de namiddag kan plaatsvinden. Over het algemeen zal het banket echter laat op de avond plaatshebben, in sommige gevallen ter vervanging van het avondmaal.

Zeker niet elke maaltijd aan het hof neemt dus deze vorm aan, en zelfs binnen de categorie van banketten bestaan duidelijke verschillen in schaal en weelde. Een eenvoudig avondmaal wordt doorgaans in kleinere groepen genuttigd, vaak verspreid over verschillende vertrekken van de hertogelijke residentie. Ook wanneer er gezamenlijk wordt gegeten, gaat het niet noodzakelijk om een formeel banket. Banketmaaltijden zijn doorgaans verbonden aan heuglijke gelegenheden zoals huwelijken, ridderlijke festiviteiten of de ontvangst van politieke of militaire bondgenoten en andere notabelen. Ze vormen het hoogtepunt van meerdaagse festiviteiten waartoe eveneens steekspelen, tornooien en bals behoren. Voor de hertog bieden ze een uitgelezen gelegenheid om rijkdom en macht op een uitgesproken spectaculaire wijze te etaleren. De kern van dat vertoon ligt in het zorgvuldig cultiveren van overvloed en verwondering, gerealiseerd via een geregisseerd samenspel van voedsel, theatrale elementen en een scenografische aankleding.



DIPLOMATISCHE DINERS

Banketcultuur in de Bourgondische Nederlanden

Elizabeth Vandeweghe

<

Onbekend

De betoverde kamer in het kasteel van Binche

1549, tekening

Brussel, KBR

Op een anonieme tekening getiteld *De betoverde kamer in het kasteel van Binche* vangen we een glimp op van een feestelijk gebeuren aan het machtige Habsburgse hof. Op de nacht van 30 augustus 1549 geeft daar de landvoogdes van de Nederlanden, Maria van Hongarije (1505-1558), een spectaculair feest. Onder een indrukwekkend architecturaal baldakijn zien we drie tafels boven elkaar gestapeld, versierd met witte tafelkleden. Daarop prijkt allerlei sierwerk. Het plafond is speciaal voor de gelegenheid gedecoreerd met sterrenstelsels en de tekens van de dierenriem. Op een fries zien we onder andere de personificaties van de planeten, Neptunus en de keizerlijke wapenschilden. Door de geschilderde wolken aan het plafond klieft een schip. Onder de hemellichamen staat centraal op de bovenste tafel een levensboom met daarrond brandende kandelaars. Vanachter het reusachtige baldakijn breken zonnestralen door. Rechts, tegen de muur schittert een kunstmatige rotsformatie met watervallen. Een imposant tafereel voor de geëerde nobele gasten die vooraan de ruimte betreden. Deze scène was maar een deel van een geheel aan festiviteiten, die Maria in aanwezigheid van haar oudste broer, keizer Karel V (1500-1558), organiseerde in het kasteel van Binche en het jachtslot van Mariemont als slotfeestiviteit van de Blijde Intrede van de nieuwe erfprins, de jonge Filips II (1527-1598), door de Lage Landen. Maar liefst tien dagen duurde het feest!

Als landvoogdes maakt Maria van Hongarije deel uit van het Bourgondisch-Habsburgse hof. Naast het banketgebeuren zelf, zijn in deze hofcultuur ook de opgetekende banketbeschrijvingen van deze spectaculaire gebeurtenissen ingezet om de politieke macht te verbeelden, bestendigen en verspreiden. Het schrijven en optekenen van deze tot de verbeelding sprekende evenementen is een praktijk geworteld in een traditie die generaties lang standhield binnen de Bourgondisch-Habsburgse kringen. Bovendien werden banketten, als grootschalige en feestelijke diners naar aanleiding van een belangrijke gebeurtenis, ook populair bij vooraanstaande families buiten de specifieke context van het hof. Later in deze bijdrage zullen we bijvoorbeeld kennismaken met de vooraanstaande Mechelse inwoner Hiëronymus van Busleyden (1470-1517), die eveneens geanimeerde

maaltijden voor zijn vrienden organiseert in een speciaal daartoe versierde ruimte in zijn stadspaleis. Naast de politieke betekenis die aan banketten werd gegeven, was de banketcultuur van die tijd ook onlosmakelijk verweven met religie, want voedsel speelde een centrale rol in de religieuze beelddebatten. In wat hier volgt nemen we banketten aan het hof, maar ook elitaire banketten buiten de hofcontext en religieuze banketten onder de loep.

Meer duiding bij het banket van Maria van Hongarije krijgen we van Juan Calvete de Estrella (ca. 1510-1593), een historicus die meereisde met de keizerszoon Filips II tijdens diens inhuldigingsreis als erfprins. Overeenkomstig de tekening, beschreef Calvete de Estrella in woorden het indrukwekkende systeem van vooraf gedekte tafels die uit de lucht neerdaalden en de gasten verrasten op een zintuiglijk schouwspel. Uit de kunstmatige rots die versierd was met korallen, bloemen en grassen, vloeide rijkelijk wijn, aldus de historicus; olielampen waren voorzien van geparfumeerde olie. Bij het binnenkomen van de gasten ging een kunstmatige zon onder en terwijl de donder en de bliksem insloegen, daalde een tafel gedekt met porselein, vissen en fruit neer.

Zowel de anonieme tekening als de tekst van Calvete de Estrella tonen aan hoe belangrijk beschrijvingen en verbeeldingen van belangrijke politieke banketten waren in de naar eenheid strevende Bourgondisch-Habsburgse Nederlanden. Laten we even kijken naar enkele wereldse en vervolgens enkele religieuze banketten uit die tijd en proberen te achterhalen waarom ze zo in trek waren.

Wereldse banketten

De populariteit van banketbeschrijvingen in de 16de eeuw was niet nieuw: in de klassieke oudheid al waren geschreven banketten, zoals de tafelgesprekken van Plutarchus en de *Symposia* van Plato, geliefd. In de Latijns-Romeinse roman *Satyricon*, bijvoorbeeld, beschreef de Romeinse hoveling Gaius Petronius (ca. 27-66) een indrukwekkend, weelderig en extravagant diner dat gehouden werd door een rijke en arrogante gastheer, Trimalchio. Tussen de gesprekken door verschenen er wonderbaarlijke gerechten, die de grens tussen werkelijkheid en verbeelding tartten. Van ingenieuze trompe-l'oeils tot gastronomische eerbetonen aan de tekens van de dierenriem. Die antieke beschrijvingen werden herontdekt tijdens de renaissance.

In de loop van de 16de eeuw gebeurt er echter meer dan deze heropleving van een amusant literair genre uit de oudheid. Literaire en visuele banketbeschrijvingen en indrukwekkende feestmalen kwamen immers ook al in de middeleeuwen voor. Misschien lagen de middeleeuwse banketten zelfs aan de basis van de herontdekking van die uit de oudheid. Meer nog, de populariteit van banketbeschrijvingen en kennis over voeding in de 15de en 16de eeuw heeft ongetwijfeld ook bijgedragen aan een groeiende belangstelling voor culinaire motieven op de schilderkunst van de Lage Landen, met als hoogtepunt het ontstaan van de verfijnde maaltijdstillevens in de 17de eeuw, zoals dit mooie exemplaar van Clara Peeters.

Een opmerkelijk voorbeeld van het aanzien van kennis over eten en banketten aan het begin van de 16de eeuw is een fictionele roman die werd uitgegeven door Maria van Hongarijes grootvader, Maximiliaan I van Oostenrijk (1459-1519),

<

Clara Peeters

Stillevens met krab, garnalen en kreeft

1630, schilderij

Houston, Museum of Fine Arts

>

Hans Burgkmair

De Witte Koning leert een keuken leiden

1514-1516, houtsnede

New York, The Metropolitan Museum of Art



Dit boek verschijnt naar aanleiding van de tentoonstelling *Bourgondisch Tafelen* in het Museum Hof van Busleyden in Mechelen, van 31 oktober 2026 tot 11 april 2027.

Auteurs: Ignace Cami, Louise De Brabandere (recepten), Jelle Haemers, Daan van Heesch, Hannah Iterbeke, Frank Kinnaer, Dana Piessens, Elizabeth Vandeweghe, Tamar van Riessen, Jeroen Van Vaerenbergh, Koen Vermeulen
Inhoudelijk ondersteuning: Hanna Van Brusselen, Alexandra van Dongen, François Van der Jeught, Stijn Kemper, Siel Meulendijks

Redactie: Hannah Iterbeke

Tekstredactie: Sabine Van Humbeeck

Beeldresearch: Hannah Iterbeke, Sofie Polfliet, Famke Peters, Sarah Theerlynck

Fotografie recepten: Amber Vanbossel

Vormgeving: Bart Luijten

Illustratieverantwoording:

© 2017 GrandPalaisRmn (musée du Louvre) / Tony Querrec: pp. 46-47

ALBERTINA, Wien: p. 89

© Bequest of George Blumenthal, 1941: p. 112

© Blauel Gnam – ARTOTHEK: pp. 76-77

© Ignace Cami – foto: Nick Geboers: p. 109

© Collectie Museum Boijmans Van Beuningen, Rotterdam. Aankoop met steun van stadsgenoten. Uit de nalatenschap van J.P. van der Schilden / Fotografie: Studio Tromp: pp. 58-59

© Collectie Museum Boijmans Van Beuningen, Rotterdam. Schenking Coll. Van Beuningen-de Vriese / Fotografie: Tom Haartsen: p. 57, p. 61
J. Geleys: p. 161

© Gift of Alvin and Irwin Untermyer, in memory of their parents, 1945: p. 38-39

© GrandPalaisRmn (musée du Louvre) / Franck Raux: pp. 106-107

© Harris Brisbane Dick Fund, 1943: p. 36

KBR: pp. 20-21, pp. 22-23, pp. 26-27, p. 30, p. 73, pp. 98-99

© Museo Nacional de Escultura, Valladolid (Spain): p. 81

© Nancy, palais des ducs de Lorraine – Musée lorrain / photo. Jean-Yves Lacôte: pp. 124-125

Museum Mayer van den Bergh, foto: Michel Wuyts: p. 15

© The Museum of Fine Arts, Houston; Thomas R. DuBrock: pp. 32-33
Museum Hof van Busleyden – foto: Dries van den Brande: p. 19, p. 115, p. 134, p. 154, p. 162

© Palais des ducs de Lorraine – Musée Lorrain, Nancy / photo. R. Gindroz: p. 10

© Purchase, Anne and Carl Stern gift: p. 35

© Purchased with funds from Wendell and Linda Murphy and various donors, by exchange: pp. 132-133

© Stadsarchief Mechelen: pp. 68-69, p. 70, p. 71, p. 141, pp. 142-143, pp. 152-153

www.lannoo.be

Als u opmerkingen of vragen heeft,
dan kunt u contact nemen met onze redactie:
redactiekunst@lannoo.be

© Lannoo Uitgeverij NV, Tiel, België, 2026
D/2026/45/573 – NUR 654/684
ISBN 9789059965737

Alle rechten voorbehouden. Niets uit deze uitgave mag worden veeleelvoudigd, opgeslagen in een geautomatiseerd gegevensbestand en/of openbaar gemaakt in enige vorm of op enige wijze, hetzij elektronisch, mechanisch of op enige andere manier zonder voorafgaande schriftelijke toestemming van de uitgever. Tekst- en datamining van (delen van) deze uitgave zijn uitdrukkelijk niet toegestaan.