

.be our guest



KATHLEEN BILLEN
KRISTIN VAN DE VOORDE-HEIDBUCHEL

.be our guest

DE AMBASSADEURS
VAN DE BELGISCHE GASTVRIJHEID

 LANNOO

Voorwoord 7

Etiquette – spelregels voor een gastvrije ontvangst 9

7 cocktails en 3 hapjes – aperitief op zijn Belgisch 19

Jan Vandenplas 20

Vlierbloesemkir 23
Gin-tonic van de monnik 24
Curieuze Neuze 25
Frivole Framboos 26
Belgian Mojito 27
Belgian Horse's Neck 28
Sweet Diamond 29

Dimitry Lysens en Aagje Moens 30

Kapucijntjes met garnalenmelk 31
Peking duck op een spiesje 32
Rode en gele duiveltjes 33

■ Belgische wijn, een ambassadeur in wording 36

7 topchefs – koken voor 21 ambassades van België 41

Maxime Collard 42

Voorgerecht: Ganzenlever volgens Maxime – Boedapest 44
Hoofdgerecht: Koedoe van de Ardense wouden – Pretoria 48
Nagerecht: Lamington chocolate delight – Canberra 52

Gert De Mangeleer 56

Voorgerecht: Sterrendimsum – Peking 58
Hoofdgerecht: Noordzee sushi – Tokio 62
Nagerecht: From Flanders fields – Londen 66

Bart De Pooter 70

Voorgerecht: Flamenco van spek en kool – Madrid 72
Hoofdgerecht: West meets East – Istanboel 76
Nagerecht: Zoets van de medina – Tunis 80

Sang Hoon Degeimbre 84

Voorgerecht: Brusselse... en Parijse wafel – Parijs 86
Hoofdgerecht: Wadi Rum – Amman 90
Nagerecht: Tompoes Taj Mahal – New Delhi 94

Yves Mattagne 98

Voorgerecht: Berliner Art – Berlijn 100
Hoofdgerecht: Poularde van de Emir – Abu Dhabi 104
Nagerecht: Chocoladewals – Wenen 108

Pierre Résimont 112

Voorgerecht: Farioforel voor Rio – Rio de Janeiro 114
Hoofdgerecht: Alle wildgerechten leiden naar Rome – Rome 118
Nagerecht: Parfums van aardbei en kokos – Bangkok 122

Lionel en Laurence Rigolet 126

Voorgerecht: Filet américain 'comme chez nous' – Washington 128
Hoofdgerecht: Kalfsschenkel 'art nouveau' – Moskou 132
Nagerecht: Pannenkoekjes van Oranje-Nassau – Den Haag 136

■ Bier, de ambassadeur van de Belgische diversiteit 140

Belgisch bier voor dummies 141
Daniella Provost 143
Bier op je buffettafel 145

7 eenvoudige gerechten voor een walking dinner 147

Albert Verdeyen 148

Basisbereiding voor elke stoemp 150
Kabeljauw met picklessaus 150
Bladerdeeg met asperges 151
Mechelse koekoek met Ardense ham 152
Witlofkroketjes 153
Mosselkroketjes 154
Stoemp royal met kreeft en fijne tuinkruiden 155
Stoofvlees op zijn Vlaams met frieten en mayonaise 156

■ De friet, ambassadeur van de Belgische eenheid 160

7 gezonde gerechten voor een business lunch 163

Arabelle Meirlaen 164

Duodrinks 'Mens sana in corpore sano' 166
Lenterolletjes 167
Mozaïek van zomertomaatjes 168
'Ayurvedische' kreeft van de Belgische kust 169
Terug naar de roots 170
Vegan kaasschoteltje 171
Parfum van drie vruchten 172

Geert Van Hecke 176

Koninginnenhapje 21ste eeuw 178

■ Koningin Mathilde, een bijzondere ambassadrice 180

7 multiculturele gerechten om te delen 183

■ De diamant, een schitterende ambassadeur van België 184

Seppe Nobels 186

Voorgerecht: Starter van het zuiverste karaat – Kopenhagen 188
Hoofdgerecht: 'Mazel und Brucha' – Tel Aviv 192
Nagerecht: Antwerps verloren brood op zijn Canadees – Ottawa 196

7 maal dessert – zoet en zout 201

Paul Wittamer 202

Koninklijk chocoladegebak 204
Driekleur van vruchtenblokjes 206
Misérable 207
Festijn van zoete hapjes 208

■ Chocolade, een topambassadeur van België 210

David Maenhout 212

Chocoladelollipops 214
Gekoeld chocoladedrankje met munt 215
Belgische brownie met nootjes en gekonfijt fruit 216

Nathalie Vanhaver 218

Belgisch kaasbordje 220

Enkele nuttige websites van een gastvrij België 222
Dank aan 223



Kathleen Billen heeft een carrière van advocaat-fiscalist achter de rug. Samen met haar echtgenoot Ambassadeur Johan Verkammen en hun vier zonen, trekt ze de wijde diplomatieke wereld rond. Van Hong Kong over Brussel, Libanon en Senegal tot recentelijk Canada. Tijdens haar verblijf in Dakar, schrijft ze een reisgids over Senegal en de beste Belgische adresjes.

Dr. Kristin van de Voorde-Heidbuchel is tandarts, specialist in de orthodontie. Ze is getrouwd met Baron Willem van de Voorde, ere-secretaris van de Koningin, Ambassadeur van België in Wenen en recentelijk in Berlijn. Samen met haar man en kinderen Alexander, Bruno, Elinor en Sibylla, mocht ze op post Duitsland, Japan, Oostenrijk, Slowakije en Slovenië ontdekken.

Gastvrijheid, het neemt in alle talen en culturen een bijzondere plaats in. Nieuwe ontmoetingen, gulheid, respect, gezelligheid, gastronomie, etiquette, het zijn maar enkele facetten van een gastvrije beleving. Het bourgondische België kan bogen op een rijk gastronomisch erfgoed en is daarom zonder meer het gastvrije, kloppende hart van Europa.

Over de hele wereld hebben Belgische diplomaten en hun partners het voorrecht om mensen van allerlei achtergronden te ontmoeten en te ontvangen. Met grote fierheid dragen ze daarbij de Belgische gastvrijheid en gastronomie hoog in het vaandel. België heeft op dat vlak immers zoveel te bieden, dat de mannen en vrouwen die haar vertegenwoordigen, dit graag inzetten om het imago van ons land in het buitenland te ondersteunen. Heeft een Amerikaans president trouwens niet ooit gezegd *'It is easy to love a country famous for chocolate and beer'*? Inderdaad, zowel in het bedrijfsleven als in de diplomatie worden standpunten vlotter uitgewisseld, verlopen de onderhandelingen aangenamer en raken heikel dossiers sneller opgelost, wanneer je al eens gemoedelijk hebt kunnen kennismaken rond een gastvrije tafel.

En wat voor een tafel! Het was een geweldig avontuur om al dat talent van Belgische bodem voor dit boek te mogen ontmoeten en samenbrengen. In hun domein is elk van hen een ambassadeur van ons land, van onze cultuur en vooral van onze gastvrijheid. Want je kunt niet ontkennen dat eventjes een halt toeroepen aan het drukke leven en gezellig samen tafelen de olie is voor een goedgesmeerd raderwerk van relaties, vriendschappen... ja zelfs voor de liefde. Maar al is het een passie en kunde om te koken, cocktails te shaken, wijn te verbouwen, bier te brouwen, nieuwe chocoladesmaken te bedenken, tableware te ontwerpen, een authentiek kaasje aan te snijden, of mooie speeches te geven, het betekent allemaal niet zo veel als je het niet met anderen kunt delen.

Het grootste plezier voor ons is dan ook om deze rijkdom aan talent met jullie te kunnen delen. Daarbij hopen we een tipje van de sluier op te lichten van wat België allemaal te bieden heeft en hoe de ambassades van België naar best vermogen ons land in het buitenland in de kijker zetten en haar gastvrijheid proberen uit te stralen. Onze bijzondere dank gaat uit naar de Federale Overheidsdienst Buitenlandse Zaken, Buitenlandse Handel en Ontwikkelingssamenwerking die ons project vanaf de start heeft gesteund en naar de collega's uit de 27 betrokken Belgische Ambassades en Consulaten-Generaal die hun gastvrije medewerking hebben verleend.

.Be our guest!

Kathleen Billen

Kristin van de Voorde-Heidbuchel

.be our guest

7 topchefs

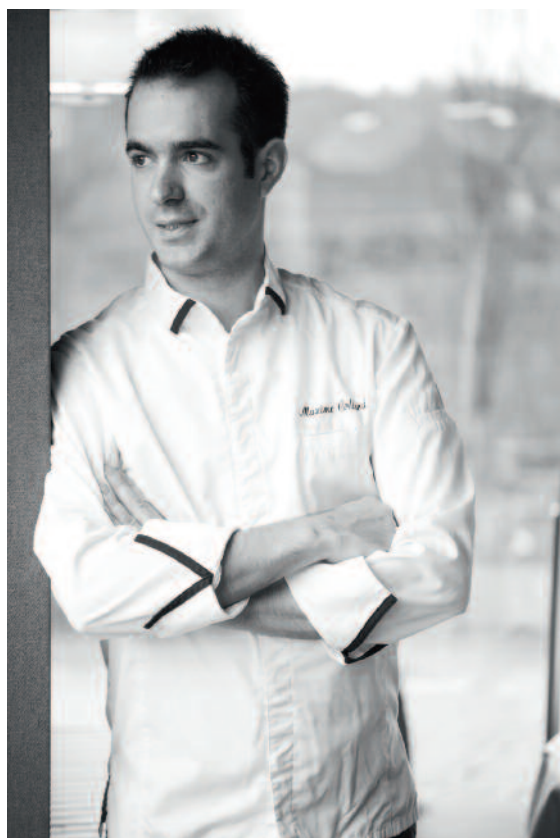
KOKEN VOOR
21 AMBASSADES VAN BELGIË

Met veel dynamisme en creativiteit zet chef Maxime Collard de Belgische Ardennen letterlijk en figuurlijk op de kaart. Geboren en getogen in deze prachtige, beboste en glooiende regio, rijk aan wild en zoetwatervis, brengt hij in zijn keuken een perfect evenwicht tot stand tussen passie voor het terroir en hedendaagse topgastronomie met internationale allure. Hij heeft als kader voor zijn knappe sterrenrestaurant **La Table de Maxime** het typische dorpje Our gekozen. Het is een van de mooiste agrarische gehuchten van Wallonië, ingesloten door een lus van de gelijknamige rivier. – www.maximecollard.be

De getalenteerde chef Collard laat zich voor zijn menu inspireren door de **ambassades van België in Boedapest** (Hongarije), **Canberra** (Australië) en **Pretoria** (Zuid-Afrika).

Maxime Collard

Proef de ziel van de Ardennen



Boedapest ^(HONGARIJE)

Voorgerecht: Ganzenlever volgens Maxime

Als er één felgesmaakte specialiteit uit Hongarije is die zelden ontbreekt op feestelijke tafels, dan is het wel ganzenlever. Chef Maxime heeft rond deze nationale Hongaarse trots een verrukkelijk kleurrijk gerecht opgebouwd, met verrassende texturen, zoet- en zouttoetsen, en groenten en kruiden uit zijn eigen moestuin.

Pretoria ^(ZUID-AFRIKA)

Hoofdgerecht: Koedoe van de Ardense wouden

Aan wild geen gebrek in Zuid-Afrika, en zo ook in de Ardense wouden. Everzwijnen, herten, reeën en moefflons (verre familie van de Zuid-Afrikaanse koedoe) worden er tijdens het jachtseizoen bejaagd en de wisselende tonen van het hoorngeschal betuigen hen de laatste eer. Chef Maxime doet het edele hert alle eer aan met zijn bereiding van de filets van hertenkalf in combinatie met onze geliefde en typische peperkoek.

Canberra ^(AUSTRALIË)

Nagerecht: Lamington chocolate delight

Lamington cakes is een Australisch nationaal gerecht, genoemd naar de voormalige gouverneur van de provincie Queensland. Dit vierkante, met chocolade en kokos omhulde dessert inspireert chef Collard tot een nieuw, geraffineerd en fris Belgisch chocoladeschuimdessert met een explosie aan smaken.



Voor 6 personen

Lamington chocolate delight

// Canberra

Chocolademousse met praliné, hazelnootkoekjes, roomijs van mokka en speculoos

Lotus speculoosijs

3 eierdooiers // 80 g suiker // 300 ml melk // 200 ml room (35% vetgehalte) // 40 g Lotus speculoos

Klop de eierdooiers en de suiker tot een schuimige massa. Verwarm de melk en de room en voeg langzaam het eiermengsel toe. Blijf roeren tot het indikt en aan de lepel plakt. Laat afkoelen en zet in de ijsmachine. Voeg er tot slot de verkruimelde speculoos aan toe. Gebruik siliconen vormen om mooie porties te maken.

Mokka-ijs

3 eierdooiers // 80 g suiker // 300 ml melk // 200 ml room (35% vetgehalte) // 20 ml koffie-extract

Bereid het mokka-ijs zoals het speculoosijs, maar voeg in plaats van de speculoos het koffie-extract toe.

Chocolademousse met praliné

250 g pure chocolade (70%) // 50 g melkchocolade // 50 g praliné // 20 g boter // 1 eiwit // 2 eierdooiers // 10 g suiker // 1 gelatineblaadje // 80 ml room

Smelt de chocolade au bain-marie samen met de praliné en de boter. Klop het eiwit stijf. Klop de eierdooiers samen met de suiker tot een schuimig mengsel. Voeg er vervolgens eerst de gesmolten chocolade, dan het opgeklopte eiwit en ten slotte de geweekte gelatine bij. Klop de room op en schep hem onder de mousse. Giet de bereiding in siliconen vormen (bolletjes, quenelles en vierkantjes) en laat uitharden in de koelkast. Spray de bolletjes en quenelles met bronzen en koperen voedingskleurstof.

Hazelnootkoekje

80 g eiwit // 65 g suiker // 55 g eigeel // 40 g bloem // 40 g gemalen hazelnoten // 40 g suiker // 105 g boter

Verwarm de oven voor op 180 °C. Maak een meringue met het eiwit en de suiker. Klop het eigeel los en voeg het erbij. Voeg ook de bloem, het hazelnootpoeder en de suiker toe en ten slotte de gesmolten boter. Giet het beslag op een bakplaat (van ongeveer 2 centimeter dik). Bak de koekjes 10 minuten in de oven op 180 °C. Laat ze afkoelen en haal er kleine rondjes uit met een ronde snijvorm.

Gekruide tuiles

100 g gesmolten boter // 200 g suiker // 100 g bloem // 50 ml water // 50 g eiwit // 2 g kruidenmengeling voor zachte peperkoek (kaneel, gember, kruidnagel, muskaatnoot en anijspoeder)

Meng alle ingrediënten en smeer het deeg fijn uit over een met bakpapier beklede bakplaat. Bak de tuiles 10 minuten in de oven op 180 °C. Laat ze afkoelen en bestuif ze met een bronzen voedingskleurstof. Breek ze in bladvormige stukken.

Afwerking

Plaats de verschillende vormen chocolademousse op het bord. Maak aan weerszijde een lijn van fijne hazelnootstukjes, versier met de hazelnootkoekjes en waaier de tuiles eromheen zoals een blad. Voeg het ijs toe net voor het opdienen.



Als je een liefhebber van chocolade bent, dan krijg je een extraatje. Wij serveren dit heerlijke dessert met **Ardenne Stout**. Het is donkerbruin als chocolade, en ook de smaak doet denken aan chocolade. Verder proef je een vleugje koffie, een hint van kaneel en geroosterde aroma's met een bittere toets. www.brasseriebastogne.be





Canberra



Voor 12 personen en meer

From Flanders Fields

// Londen

Bloementaartje met Belgische speculoos en verse kaas

Lotus speculoosbodem

625 g Lotus speculoos, verkruimeld // 200 g bloem // 100 g boter

Verwarm de oven voor op 160 °C. Kneed de speculoos samen met de boter en bloem en vorm een mooie bol. Rol het deeg zeer dun uit. Steek twaalf rondjes uit met een vorm van 7 centimeter diameter. Bak de taartbodempjes 15 minuten op 160 °C. Laat afkoelen.

Crème van verse kaas

250 g verse kaas // 80 g zure room // 80 g room // 50 g eieren // 30 g eigeel // 100 g suiker // 5 g gelatine

Meng de verse kaas, de zure room en de room in een kookpot en verwarm tot aan het kookpunt. Meng het eigeel, de eieren en de suiker, klop goed los en voeg dit eiarmengsel toe aan het kaasmengsel. Verwarm het geheel tot 85 °C en voeg tot slot de geweekte gelatine toe. Mix alles nog eens met de staafmixer, passeer de crème door een fijne zeef en laat hem opstijven in de koelkast. Doe de crème in een spuitzak.

Ijsparels van rozen

500 g rozenthee (1 liter water, 500 g suiker, 250 g verse rozenblaadjes) // 500 g yoghurt // 5 g gelatine

Breng water aan de kook voor de thee. Voeg de suiker en de rozenblaadjes toe en laat 15 minuten infuseren. Passeer de thee dan door een fijne zeef. Meng de yoghurt met de rozenthee en de geweekte gelatine. Vul bolletjesvormen (kleiner dan een knikker) en laat de parels opstijven in de diepvries.

Afwerking

Frisse groene kruiden zoals basilicum, verschillende soorten munt, citrusafrikaan, bronzen venkel, citroenverbena, honingverbena, klaver... // verschillende kleuren bloemetjes van bijvoorbeeld citrusafrikaan, hotlips, begonia's, salieachtigen, venkel, munt... // 1 doosje (blauwe) besjes

Spuut zes punten crème van verse kaas op de speculoosbodem. Leg naast elke punt een (blauw) besje. Versier met de verse kruiden en bloemen. Leg op het laatste moment drie ijsparels op elk taartje en serveer onmiddellijk.



Dit elegante dessert met verse bloemen en kruiden vraagt om een fris en mild bier. **Cuvée des trolls**, genoemd naar de trilogie van Tolkien, is een blond ongefiltreerd bier, vol in de mond en geparfumeerd met fruitige citrusaroma's. Dat is te danken aan de gedroogde sinaasappelschil die werd toegevoegd aan de ingrediëntenlijst van dit mooie bier. Met zijn licht bittere afdronk ondersteunt het de frisheid van het dessert, maar zonder dominant te zijn. www.dubuisson.com



Bier, de ambassadeur van de Belgische diversiteit



.be our guest

Veel bierliefhebbers beschouwen België als het vaderland van het bier. Dat bier deel uitmaakt van ons DNA, erkent ook de UNESCO, die de Belgische biercultuur op haar lijst van immaterieel cultureel erfgoed heeft staan.

Bier is zo oud als de beschaving. In West-Europa wordt bier aanvankelijk door iedereen gedronken, maar de Romeinen schakelen na verloop van tijd over op wijn. Bier associëren ze met 'barbaarse' volkeren, zoals de *Belgae*... De opvatting dat wijn drinken beschaafder zou zijn dan het volkse bier zou eeuwen meegaan. Vandaag de dag gaat die stelling echter niet meer op, wel integendeel.

In onze contreien gaat de opmars van de amberkleurige nectar terug tot de monniken en nonnen uit de middeleeuwen. Zij brouwen tafelbier (een lichte versie voor de nonnen en het volk, en een minder lichte voor de monniken zelf) omdat drinkwater vaak vervuild is en mensen ziek maakt. Ze voegen kruiden toe om het een wat meer gevarieerde smaak te geven en hop om het langer te kunnen bewaren.

De verschillende traditionele productiemethodes worden zorgvuldig van generatie op generatie doorgegeven, verfijnd en bijgeschaafd. *Rochefort, Rodenbach, Achel, Chimay, Duvel, Gulden Draak, Hoegaarden, Leffe, Maredsous, Orval, Westmalle, Corsendonk, De Koninck*... het is maar een greep uit die aloude biertradities die zich hebben weten te handhaven en die nu de naam en faam van de Belgische bieren uitdragen in de wereld.

Inmiddels zijn er daarnaast ook ontzettend veel kwalitatief hoogstaande 'nieuwkomers'. Sinds een twintigtal jaar doet zich een heuse revival voor, met jonge gepassioneerde ambachtelijke brouwers, trendy microbrouwerijen en een nieuwe generatie die dol is op speciaalbieren. Moderne technieken en verfrissende ingrediënten, in combinatie met traditionele knowhow, hebben jonge toppers voortgebracht. Zelfs de universiteit van de stad Leuven, waar 's werelds grootste bierbrouwer AB Inbev gevestigd is, biedt een heuse academische lessenreeks 'Technology of beer brewing' aan!

Maar wat maakt de Belgische biercultuur nu zo uniek? Eén woord: de diversiteit! Er is geen enkel land ter wereld met zo veel verschillende bierstijlen. Binnen al die bierstijlen zijn er dan ook nog eens ontelbaar veel bieren: meer dan 1500, met zowat 700 smaakprofielen en verschillende alcoholpercentages. Van hoge, lage tot spontane en gemengde fermentatie, van licht tot donker en van fruitig tot zuur. Van de dagelijkse pils over trappistenbieren, donkere bieren, rood- en goudgele en witte bieren, de troebele lichtzure geuze-lambiek tot de meer alcoholische tripel en quadrupel... Kortom, er is voor elk wat wils.

Omdat de waaier aan Belgische bieren de diversiteit van het land, met zijn verschillende talen en culturen, perfect vertolkt, is het Belgische bier dé ambassadeur van de Belgische diversiteit op je gastvrije tafel. Gezondheid!

BELGISCH BIER VOOR DUMMIES

Welke types moet je kunnen onderscheiden?

Pils: Dit is het meest gedronken en populairste bier. *Stella Artois, Jupiler, Maes, Primus, Cristal, Vedett*... Licht goudkleurig met een kenmerkende, goede hoppige smaak.

Trappist: Bier gebrouwen door paters cisterciënzers, met een desondanks uiteenlopende stijl, gemaakt in zes abdijen in België: *Achel, Chimay, Orval, Rochefort, Westmalle en Westvleteren*. De Westvleteren 12 werd trouwens verschillende jaren op rij tot het beste bier ter wereld uitgeroepen door RateBeer. In totaal bestaan er op dit moment maar elf trappistenbieren over de hele wereld.

Abdijbier of kloosterbier: Verzamelnaam voor bieren met kloosterlijke afstamming, maar die buiten de kloostermuren worden gebrouwen, bijvoorbeeld *Sint-Bernardus, Ename, Grimbergen, Tongerlo, Maredsous, Leffe, Floreffe, Aulne, Villers, Corsendonk, Straffe Hendrik*... De bekendste versies zijn relatief donkerbruin en zoet, de 'dubbel', en een scherpere en meestal zwaardere blonde versie, de 'tripel'.

Witbier: Witbier is een ongefilterd en troebel tarwebier met noten van koriander en sinaasappelschil. Belgisch witbier stamt af van de bieren uit het middeleeuwse hertogdom Brabant. Probeer bijvoorbeeld *Hoegaarden, Brugs of St. Bernardus Witbier, Blanche de Namur*...

Lambiek en geuze: Lambiek is een koperblond tot amberkleurig plat bier van spontane gisting. Dat geeft het bier zijn speciale scherpe en zure smaak. Lambiek is een van de oudste Belgische bierstijlen en is afkomstig uit het Brussels. Geuze is gemaakt door jonge en oude lambiek te mengen of te 'verstecken'. In deze categorie vind je onder andere *Mort Subite, Belle-Vue, Boon, Cantillon, Lindemans, Tilquin 3 Fontein*en...

Ook de zoete en fruitige **Kriek Lambiek** is zeer populair. Aan de nog niet volledig uitgegiste Lambiek voegt men zure kersen toe die de gisting een extra boost geven. De pitten van de kersen geven dit bier een houtig karakter (*Oude Kriek 3 Fontein*en). Het gamma werd ook uitgebreid naar andere fruitsoorten.

Speciaalbier: Alles wat overblijft valt onder deze diverse categorie van speciaalbier, met heel verschillende smaken. Het fantastische aanbod gaat van zoet, bitter, fruitig, zacht tot sterk. Denk aan *Bourgogne des Flandres, Delirium Tremens, Duchesse de Bourgogne, La Chouffe, Brugse Zot, Kasteelbier, Lucifer, Liefmans Goudenband, Omer, Reserve Royale*...





Egmont Paleis, Wandtapijenzaal – Plaats van ontvangst voor hoge buitenlandse gasten

www.lannoo.com

Registreer u op onze website en we sturen u regelmatig een nieuwsbrief met informatie over nieuwe boeken en met interessante, exclusieve aanbiedingen.

Tekst: **Kathleen Billen en Kristin van de Voorde-Heidbuchel**

Recepten: **Maxime Collard, Gert De Mangeleer, Bart De Pooter, Sang Hoon Degeimbre, Dimitry Lysens en Aagje Moens, David Maenhout, Yves Mattagne, Arabelle Meirlaen, Seppe Nobels, Pierre Résimont, Lionel en Laurence Rigolet, Geert Van Hecke, Jan Vandenplas, Albert Verdeyen en Marc Van Staen, Paul Wittamer**

Fotografie: **Heikki Verdurme**

Met uitzondering van:

Fabrice Debatty (p. 36), Jan Crab (p. 88-89), Harald Klemm (p. 110 boven en p. 158 boven)

Agnes Matthysen-Aerts (p. 175 en backcover), Donald Woodrow en Ilan Taché (p. 184), Xavier Harcq (p. 202).

De foto's van de ambassades werden aangeleverd door de ambassades zelf.

Vormgeving: **Leen Depooter – quod. voor de vorm.**

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

© Uitgeverij Lannoo nv, Tielt, 2018

D/2018/45/387 – NUR 440

ISBN: 978 94 014 4979 3

.Be our guest is ook verschenen in het Engels (ISBN 978 94 014 4982 3)
en het Frans (ISBN 978 94 014 4980 9)

Alle rechten voorbehouden. Niets uit deze uitgave mag worden verveelvoudigd, 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.