

Goud in de Groene Gault&Milau restaurantgids 2016/2017

In de categorie Special Awards won Jac Nijskens voor de Benelux Goud. Dat was voor de categorie beste webshops met het initiatief www.cuisineeetbarebloemen.nl. In dit initiatief zette Jac Nijskens een van de grootste collectie bijzondere en speciale eetbare bloemen ter wereld op, deed onderzoek en voerde praktijkproeven uit naar de eetbare bloemen.

Groene Helden Limburg Stimuleringsprijs 2016

Voor MKB ondernemers die verder denken en groen doen. Jac Nijskens van Kookstudio De Historische Groentehof en Edwin Soumang van Michelin restaurant ONE dienden een plan in. Zij werden in voorjaar 2016 samen met andere winnaars verkozen tot "Groene Held" van Limburg.

Held van de Smaak - 2012 (publieksjury)

De publieksverkiezing is overtuigend gewonnen door **Jac Nijskens** van de Historische Groentehof uit Beesel. De titel 'Held van de Smaak' is een onderdeel van de Week van de Smaak.

Volgens de jury wordt Jac Nijskens door velen (o.a. topkoks, hobbykoks, voedingsdeskundigen, telers) gezien als de grondlegger/inspirator van de vergeten groenten cultuur in Nederland. Jac Nijskens is als geen ander in staat om oude rassen en teeltwijzen te herintroduceren in de wereld van eten en drinken van nu. Als een van de eersten bracht Jac vergeten groenten onder de aandacht, hij maakte vergeten groenten populair.

In 2003 heeft Jac Nijskens de varkensboerderij van zijn ouders omgevormd tot een prachtige kookboerderij. Hij zaaide de landerijen in met 'vergeten groenten', waaronder verschillende oude en bijzondere aardappelrassen. Nu worden er vele verschillende rassen geteeld. Jac beschikt over een uitgebreide kennis over oude aardappelrassen, en teelt diverse oude rassen zoals het Sientje, de Koopmans Blauwe, de Rode Kus en hij is zelfs de ontdekker van de Buggenummer Muuske aardappel. Als een van de eersten bracht Jac vergeten groenten onder de aandacht van topkoks, de pers, maar ook de consument. Daarnaast koppelt Jac geschiedenis, de mooie verhalen van vroeger, aan vergeten groenten. Sinds 2003, toen Jac begon, zijn vele duizenden mensen in navolging van zijn pionierswerk met vergeten groenten en aardappelen aan de slag gegaan.

Jan Lambin Eremerk - 2007

De Beoordelingscommissie van het ASG-Centrum voor Culinair Erfgoed (een BENELUX – vereniging) heeft in de vergadering van 29-03-2007 besloten om voor het jaar 2007 het Jan Lambin Toerisme - eremerk uit te reiken aan Jac Nijskens voor zijn publieksproject de Historische Groentehof, met het doen herleven van vergeten groenten. Het "Jan Lambin eremerk" wordt toegekend aan een organisatie of een persoon die zich op een bijzondere wijze inzet voor streek-gastronomisch toerisme. ASG staat voor Academie der Streekgebonden Gastronomie. Uitreiking op 23 september op Feest der Vergeten Groenten
Op zondag 23 september 2007 wordt het A.S.G. Jan Lambin – toerisme-eremerk 2007 uitgereikt aan Jac Nijskens. Dat is tijdens het vijfde "Feest der Vergeten Groenten" (om 11.30 uur op de Landhoeve Rijkel van de Stichting Vergeten Groenten. De lokatie is te Beesel in Limburg ten noorden van Roermond – zie bezoekadres en website www.vergetengroenten.nl . De uitreiking gebeurt door dhr. Frans Jansen, ere-directeur hotelschool Breda, namens de ASG - Raad van Bestuur op voordracht van de Beoordelingscommissie, en in aanwezigheid van de burgemeester drs. Van Oort van Beesel.

Reveil voor vergeten groenten dankzij de Historische Groentehof

De jury vatte de motivatie als volgt samen: Met zijn project "de Historische Groentehof" zorgt Jac Nijskens er reeds van in 2002 voor, dat de "vergeten groenten" een reveil beleven. Hierdoor kunnen velen, ook de culinaire wereld, tal van variaties aan authentieke smaken herontdekken.

Vergeten groenten maken comeback

Brave Hendrik, Luie Wijven bonen, Tripmadam, Buggennummer Muuskes, Amsterdamse Bak, Drentse Weekschil, boomspinazie of Limburgse Gele van Mollestaart, dat zijn allemaal vergeten groenten. Steeds meer groenten worden mede dankzij de Historische Groentehof door het publiek herontdekt. In deze tuin, die 5 jaar geleden werd opgericht door Jac Nijskens, staan circa 350 rassen vergeten, bijzondere of zeldzame groenten. Steeds meer mensen bezoeken deze tuin (op afspraak) voor rondleidingen of volgen er een kookdemonstratie of proeverij. Ook kan men er zaden en receptenboeken kopen. Hierdoor gaan steeds meer mensen zelf aan de slag met vergeten groenten en ontdekken de variatie van de authentieke smaken van vroeger.

Motto Historische Groentehof

De Historische Groentehof heeft als doel de rijkdom aan historische, bijzondere en zeldzame groentes aan iedereen te laten zien. Het motto van De Historische Groentehof is dan ook gericht op toegankelijkheid, kennisverspreiding en het stimuleren van het gebruik van vergeten groenten en informatie verstrekken of onze eetcultuur vroeger en nu:

*Het is daer open hof,
Hy pluck die wil,
't is er al ten besten,
dan blijfter voor den warmoesier,
noch meer als hy en de sijn,
vertieren können*