

CHEFS EN HUN MOESTUIN



CHEFS EN HUN MOESTUIN

Veronique De Walsche • Artifix

DE TROTS VAN DE CHEF

Even terug in de tijd. De afgelopen jaren mocht ik op stap naar chefs om er fotoreportages te maken over hun moestuin. Ik maakte telkens een portret in hun vruchtbare habitat en een foto van een gerechtje met oogst uit de moestuin. De reportages werden toen gepubliceerd in diverse magazines. Maar nooit gedacht dat dat de kiem zou zijn voor het ontstaan van dit boek.

Echte chefs herken je trouwens niet aan hun koksmuts, maar wel aan hun naarstige zoektocht naar de beste ingrediënten. Zo vers mogelijk. Zo uniek mogelijk. Maar bovenal zo lekker mogelijk. En bestaat er een betere plek om aan die ingrediënten te geraken dan een eigen moestuin? Het is zoveel meer dan een speeltuin voor volwassen chefs. Daar wordt de basis gelegd voor hun gerechten, daar begint de magie op het bord.

Een moestuin zorgt ervoor dat ze uit hun comfortzone moeten treden, dat ze rekening moeten houden met de grillen en de geneugten van de natuur. Het zorgt voor een boost aan creativiteit en smaak. Maar het leert hen ook een lesje in nederigheid. Met hun handen in de aarde, met beide voeten op de grond.

En dat merk je als je bij de chefs in dit boek langsgaat. Ik mocht geprivilegieerd zomaar hun keuken binnenstappen, het kloppende hart van elk restaurant. Er werd gelachen en geproefd en er werden mooie verhalen verteld. Over hun passie, hun jeugd, de liefde, maar bovenal over hun trots, hun moestuin. Stuk voor stuk zijn het gepassioneerde culinaire liefhebbers, verzot op de natuur.

Al deze chefs nemen je mee in een wandeling door hun tuin. Ze tonen graag waar ze mee bezig zijn en wat hun moestuin zo uniek maakt. Het is een ontdekkingsstocht zonder einde.

VERONIQUE



INHOUD

Voorwoord

De trots van de chef 4

Restaurant Hofke van Bazel

Salade superfood 20

Restaurant Vous Lé vous

Kalfswang met chutney van wortel, sinaasappel,
pompoen, goudsbloem en chips van wortel 30

Pladijs met sausje van citroengras, boragebloemen, ijskruid,
klaverzuring, druifjes uit de tuin en sojabonen 30

Restaurant One

Lekkernijen uit One's moestuin 44

Restaurant 't Aards Paradijs

Salade folle van bloemen & kruiden met gepekeld tomat 47
56

Restaurant De Pastorie

Oosterscheldekreeft op crème van erwten met netels,
zeevruchtenmayonaise en jonge scheutjes van prei en wortel 59
68

Restaurant Bentinck

Koolrabi, gegaard in zout deeg en Amerongen tabaksbladeren 71
78

Restaurant Jan Van den Bon

Rouget barbet met artisjok, rode basilicum, rode biet,
zwarte olijven en daslook 81
90

Restaurant De Poorteriej

Kruidenvariatie met kleuren wortels, Maaslandse snoekbaars
en ceviche-dressing 93
102

Restaurant Paul de Pierre	105
Waterkersgelei met guacamole, tapiocaparels, pesto van tuinkruiden, gele bieten en gepekelde Chioggia	114
Restaurant 't Vlierhof	117
Tomatensalsa met sorbet en extract van tomaat	123
Restaurant Bistro Julien	125
Cannelloni van rode riet en komijn, gevuld met ganzenlever en kalfstartaar	130
Restaurant The Dining Room	133
Huisgerookte zalm met moestuingroenten, kruidensalade en royal belgian caviar	140
Restaurant Chef's Table	143
Tartaar van kalfsvlees, gepekelde groentjes, crumble van parmezaankaas, crème van doperwtjes	150
Restaurant Keuken van Hackfort	153
Salade van selderij, venkel, geitenkaas en walnoten met een pesto van Oost-Indische kers	159
Hotelschool Ter Groene Poorte	161
Tomaatjes, kruiden en bloemen uit De Kwekerij	166
Kwekerij Sanguisorba	169
Ziekenhuis AZ Zeno	175
Venkelsoep	180
Biospeltbroodje met opgelegde augurk	180
Kwekerij Herbas	183



RESTAURANT

HOFKE VAN BAZEL

CHEF	Kris De Roy, souschef Sylvester Schatteman Gina Miurin is bezieler, gastvrouw en levenspartner van de chef
MOESTUIN	Sinds 2004 bij het restaurant 2014 realisatie van de grote moestuin
LIGGING	Op een steenworp van het restaurant
OPPERVLAKTE	6000 m ²
ADRES	Koningin Astridplein 11-13 9150 Kruibeke (Bazel) - België +32 3 744 11 40 www.hofkevanbazel.be
EXTRA	1 Michelinster

5 FAVORIETE MOESTUINGROEIERS

- Tomaten:** Italië is de favoriete vakantiebestemming van Kris en Gina.
De heerlijke pomodori doen hen steeds watertanden.
- Knolselderij:** gezonde wintergroente met een milde en kruidige smaak.
- Asperges:** België's 'witte goud', favoriete lentegroente.
- Champignons:** morilles en eekhoortjesbrood, uit 2 verschillende seizoenen.
- IJzerkruid:** daarmee maakt Hofke van Bazel zijn eigen huislikeur 'Homemade Spirits', ondertussen uitgegroeid tot een assortiment van tien verschillende smaken uit de natuur.

EEN VERFIJNDE CULINAIRE ROMANCE

Gina komt uit een artistiek nest. Haar mama was een kunstenares en haar papa een Italiaanse modeontwerper. Ze studeerde aan de universiteit en behaalde diploma's politieke en sociale wetenschappen en Romaanse filologie.

Toch nam haar carrière na haar studies een bocht van 180 graden. Ze ging in Lier aan de slag in de wereld van het feestevent. Tot haar oog viel op twee kleine huisjes in het pittoreske dorpje Bazel. Het leek alsof de tijd er op een mooi moment stil was blijven staan. Ze besloot er haar eigen restaurant te starten, Hofke van Bazel.

Drie jaar na de opstart kwam chef Kris De Roy in de zaak om de keuken gastronomisch op de kaart te zetten. Het restaurant evolueerde tot een culinaire referentie voor zowel pleasure als business. Kris en Gina werden perfecte zakenpartners, totdat er in 2006 letterlijk een geluk bij een ongeluk gebeurde: ze raakten betrokken bij een zwaar auto-ongeval, waarbij de vonk oversloeg en er een ware romance ontstond.

Kris was al van jongs af aan een echte foodie. In zijn jeugd was hij bezeten van de lokale markten in Frankrijk en ging hij met zijn ouders mosselen plukken. Als kleine jongen van 9 jaar maakte hij al zelf bouillabaisse en op zijn 14de kookte hij helemaal alleen een volledig kerstdiner. Bijna logischerwijs ging hij naar een van de beste hotelscholen. Vandaag de dag is Kris het gezicht van de keuken die instaat voor de volledige culinaire experience bij Hofke van Bazel.

Sinds 2004 werd de zaak drie keer groter! Er ging toen een nieuwe wereld open: de vroegere 'kabouter'keuken werd drie keer zo groot en het restaurant kreeg een luxueus cachet. Vooraan kwam een ruim terras met fenomenaal zicht op de middeleeuwse kerk van Bazel en achteraan werd een gigantische feeëriek tuin aangelegd. 'Outdoor dining', dineren omringd door groen, werd een feit. Sinds 2011 kunnen gasten er ook overnachten in chique, romantische gastensuites en in 2013 werd op de bovenverdieping de Italiaanse Trattoria Bazalia geopend. Daar toveren de mediterrane smaken je direct naar Italië. Hun meest recente project is Le Relais de Bazel dat de deuren opent in 2020.

Het is een uniek concept, een exclusieve private setting met oneindig veel mogelijkheden, voorzien van zeer luxueuze suites en een uitzonderlijke 360° view-loft. Van privé- tot eventlocatie met *private kitchen* of culinaire verwenning, alles kan.



Sylvester Schatteman, souschef en rechterhand van Kris, is het gezicht van het groene verhaal. Hij is gediplomeerd herborist, begeistert door groenten en werd recent nog vice-wereldkampioen veganistisch koken! Wat een prestatie!

Het restaurant heeft altijd een groene filosofie gehad. Met hun eigen huislabel Gina's Choice, dat al ruim twintig jaar garant staat voor 100% groene gastronomie, waren ze echte voorlopers van hun tijd. Dat ontstond toen de achtjarige Gina besliste om geen vlees meer te eten. Ze is tegen elk geweld op alle niveaus, maar in het bijzonder tegen dierenleed. Als vegetariër wil ze iedereen die ervoor openstaat, laten proeven van groene gerechten en heerlijk genieten zonder het gemis van vlees of vis.

Gepassioneerd werkend in de buitenlucht de geboorte van topproducten meemaken is hun absolute drijfveer.





DE MOESTUIN VAN KRIS EN SYLVESTER

Alles startte in 2004 met een klein moestuintje vlak bij de keuken van het restaurant. Er groeiden vooral kruiden met soms een toevallige venkel of broccoli. Maar als fervente vegetariër snakte Gina naar meer.

Door hun jarenlange inzet voor de biokeuken kregen ze in 2014 een unieke opportuniteit. Vlak naast de ringdijk van de Kruibeekse Polders, een prachtig natuurgebied van 650 hectare met gevarieerde fauna, flora, visvijvers en wandelweiden, verkregen ze een groot terrein in concessie van de Vlaamse Waterweg. Het was de perfecte locatie om er hun groene droom te verwezenlijken.

De aanleg van de moestuin ging van start. Kris en Sylvester hebben bijna alle werken eigenhandig uitgevoerd. Op elk vrij moment van de dag waren ze in de moestuin te vinden. Zo ontwikkelden ze met veel volharding hun eigen biologische groente- en kruidentuin. Gepassioneerd werkend in de buitenlucht de geboorte van deze topproducten meemaken, is hun absolute drijfveer. Gastronomie start niet in hun restaurant, maar hier op het veld.

In de eerste plaats werd een oprit aangelegd om het terrein goed bereikbaar te maken. Ze legden allebei kasseien, als echte vakmannen, in weer en wind. Later kwam er een tuinhuis bij. Eerst diende dit als opbergruimte voor het werkmateriaal, maar tegenwoordig wordt er een verzameling van meer dan 250 verschillende soorten zaden bewaard. Omdat het terrein heel vochtig bleek, werd het graven van grachten de volgende taak.

Maar ook in het midden van het terrein ontstond een vochtige plaats. Dat hebben Kris en Sylvester slim aangepakt door ook daar een lange gracht te graven. Een houten plateau verbindt beide delen van de moestuin. Op het hele terrein werd een onderhoudsvriendelijke gronddoek gelegd, met daar bovenop een laag boomschors. Zo is er veel minder onkruid te wieden en zorgt het voor een mooiere look.

En toen kwamen de plantenbakken. Zo'n 42 exemplaren van 2 x 4 meter, vervaardigd van gerecycleerd materiaal, strak en overzichtelijk op drie rechte rijen. Dagelijks werden er vier à vijf bakken gemonteerd. Ze werden gevuld met onderaan een laag Argex kleikorrels als waterbuffer, daarbovenop een laag grond uit de polders en als toplaag vruchtbare potgrond. Aan de andere kant van de moestuin staan nog negentien xxl-plantenborders voor de grotere planten. Wat een knap gestructureerde finesse!





Kris en Sylvester monteerden zelf drie grote tunnelserres. In de linkse groeien aardbeien, minikomkommers, klavers en ijssla. De middelste is een opkweekserre met enkele citrussen. Er groeien ook cressen, dat zijn hele kleine scheutjes van bijvoorbeeld amarant, radijsjes of worteltjes die bij gerechten worden verwerkt als echte smaakbommetjes. In de rechtse serre groeien tomaten, aubergines, physalis, pepers en paprika's.

Centraal op het terrein staat een volwaardige houten buitenkeuken, inclusief wasbak, waterafvoer en Oklahoma barbecue. Een houten wand midden in het meubel scheidt het bereidingsdeel van het serveergedeelte. Vlakbij, aan de lange tafel vervaardigd van gerecycleerd materiaal, kunnen gasten middenin de weelderige moestuin genieten van een waanzinnige outdoor beleving. Het is hun opzet om alle zintuigen te verrassen met de kracht van pure smaken uit de natuur, in een totaal andere setting dan in het restaurant.

Iets verderop staan twee bijenkasten, die door een imker uit de buurt worden verzorgd. Wist je trouwens dat bijen veel nationaliteiten hebben? Het Hofke van Bazel gaf de voorkeur aan een oud Belgisch ras vanwege de grote overwinteringskans. In één kast zitten ongeveer 30.000 bijen. Een bij leeft ongeveer tien weken, waarvan hij vier weken productief uitvliegt. Daarna sterven de vleugels af waardoor het bijenvolk in de winter afneemt.



Links van de gigantische moestuin bevindt zich ook nog een grote fruitboomgaard met veel soorten appels, peren, kersen, pruimen, maar ook een frambozenhaag en vele andere overheerlijke bessensoorten.

Deze plaats is uitgegroeid tot een gigantische natuurtuin voor het Hofke van Bazel en hun foodlovers. Gasten worden namelijk gestimuleerd om het prachtige natuurgebied én de moestuin te ontdekken. Hun gepersonaliseerde plattegrond wijst je de weg.



moestuintip

Let op voor deze beginnersfouten: koop niet te veel. Een pakje zaad lijkt klein, maar er zitten makkelijk 100 zaadjes in. Begin met enkele zakjes en koop er apart planten bij. Zaai ook niet te dicht op elkaar. Dik zaaien betekent veel uitdunnen en dus extra werk. Tot slot: begin niet te vroeg. Vergeet niet dat het nog kan vriezen tot midden mei en dat tomaten, courgettes en pompoenen geen vorst verdragen.







SALADE SUPERFOOD

Voor 4 personen

Salade Superfood

200 g quinoa, gekookt
60 g brunoise van tomaat
40 g kikkererwten, gekookt
40 g granaatappelpitten
60 g sjalot, fijngesnipperd
15 g bieslook, fijngesneden
15 g munt, fijngesneden
2 g kardemompoeder
10 g chermoulakruiden
30 g wittewijnazijn
30 g olijfolie
fleur de sel

Zoetzure biet

2 rode bieten
3 dl suikersiroop 50/50
2 dl natuurazijn

Rodebietencrème

100 g gekookte rode biet
2 dl sojamelk
5 g mosterd
25 g rodewijnazijn
peper en zout
4 dl druivenpitolie

Afwerking

gekookte kikkererwten
granaatappelpitten
ananassalieberbloem (*Salvia elegans*)
rode klaver (*Oxalis burgundy*)
vogelmuurkruid (*Stellaria media*)

Meng alle ingrediënten samen in een grote kom en kruid af met fleur de sel.

Meng niet te vroeg op voorhand, want door het gebruik van azijn gaan de groene kruiden na een tijdje beginnen verkleuren.

Snijd de rode biet in hele fijne plakken. Steek er vervolgens driehoekjes uit. Overgiet de rode bietjes met suikersiroop en azijn. Laat alles minimaal 24 uur marinieren.

Mix alle ingrediënten, uitgezonderd de druivenpit olie, fijn in een blender. Voeg er geleidelijk straalsgewijs de druivenpitolie aan toe tot het een mooie crème wordt, net zoals je mayonaise maakt.

Wij maken onze crèmes vaak met deze ingrediënten. Deze crème is volledig gemaakt met plantaardige producten en is dus vegan. Het recept was ook verwerkt in een van de gerechten op het WK vegetarisch & veganistisch koken. Daarbij behaalde Sylvester een zilveren medaille. Hij is dus de op een na beste vegan chef van de wereld!

Lepel de salade in een driehoekige vorm. Haal het vormpje weg en bedek het volledige oppervlak met de driehoekige schijfjes gemarineerde zoetzure bietjes. Daarbovenop spuit je met een spuitzak enkele dotjes bietencrème.

Werk het bord af met de gekookte kikkererwten, granaatappelpitten, ananassalieberbloem, rode klaver en vogelmuurkruid.





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 en fotografie: Veronique De Walsche, Artifix
Copywriting: Robby Sallaets
Grafische vormgeving: Katrien Van De Steene, Whitespray

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

© Uitgeverij Lannoo nv, Tielt, 2020
D/2020/45/161 – NUR 420-423
ISBN: 978 94 014 6482 6

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.