



restaurantmoestuin 't vlierhof

natuurlijk smakelijk

Hoe lokaal, kleinschalig en zelfvoorzienend kun je werken? Hoe natuurlijk kun je koken en hoe regionaal en seizoensgebonden kun je dat alles combineren in een concept van een restaurant? Het lijkt heel gewoon en spontaan als je ziet hoe het bij restaurant 't Vlierhof in zijn werk gaat.

Het restaurant ligt op ongeveer een kilometer van Blizen in Belgisch Haspengouw. Karine, vrouw des huizes, verzorgt de bediening, de aankleding en decoratie van het restaurant en geeft advies. Dominique is patron en staat achter het fornuis. Hij verzorgt een hedendaagse keuken met respect voor de seizoenen en met Haspengouwse kwaliteitsproducten. Alles wordt in huis bereid. Inspiratie voor elk seizoen, de kleur en variatie op het bord komt uit de moestuin gevuld met groenten, fruit en kruiden.

Die moestuin ontstond zo'n dertig jaar geleden uit interesse voor en als verzameling van oude vergeten groenten. Ondertussen is het een moestuincomplex geworden met honderden soorten groenten, fruit en kruiden in een rijke verscheidenheid die hun weg vinden naar het restaurant. De oude, vergeten groenten kregen gezelschap van nieuwe, veelbelovende gewassen en oerbare planten, verzameld uit de hele wereld. Het assortiment kruiden is adembenemend, met een overvloed aan aroma's van klassieke en minder gekende, maar vaak erg bruikbare gewassen. Ze worden vers geoogst of gedroogd en bewaard. Ook fruit krijgt alle aandacht. Een collectie bessen, een verzameling druiven en een fruit haag met meer dan zestig variëteiten appel en peer zorgen voor een overvloed aan vers fruit van het seizoen. Wat niet meteen verbruikt wordt, vindt zijn weg naar jams, siroop of azijn om jaarrond gebruikt te worden. Tijdens de zomerm maanden zijn er rondleidingen, waarbij de culinaire kennis van de kok gecombineerd met de ervaring als tuinman en de kennis als herborist voor een gepassioneerde, maar vooral stevig onderbouwde verhaal zorgt. Kennis, praktijk en ervaring in dienst van de smaak.

Dit is (opnieuw) een verhaal van evenwicht. Want hoe mooi dit allemaal ook klinkt, het is vooral een kwestie van zoeken naar evenwicht tussen de rendabiliteit van een restaurant, de opbrengst en het onderhoud van een grote moestuin en de tijd en het geduld om kennis, ervaring en informatie rondom planten en zaden te verzamelen.

Het restaurant heeft twintig couverts en is vier dagen per week geopend. Dat laat ruimte en tijd voor de tuin. Twee volle, vaak lange dagen in de zomer, één dag in de winterperiode. Dominique ziet geen roden voor verlot en beschouwt zowel koken als tuinieren niet als werk. De grootste uitdaging zit in de constante vernieuwing en de mensen voorzichtig laten proeven. Niet altijd vanzelfsprekend. In het selectiewerk staat hijzelf open voor nieuwe smaken, Karine is voorzichtiger, maar na dertig jaar kent hij langzamerhand de smaak van zijn kanten. Wat opvalt, is dat Nederlanders meer openstaan voor nieuwigheden; Belgen zijn traditioneler. Nieuwe planten of groenten krijgen een seizoen de kans om te groeien en geven de mogelijkheid om te proeven. Zijn passie is die smaak vooral te respecteren en groenten ook zo op het bord te presenteren.

Zijn absolute favorieten zijn kolen, en dat is niet echt vanzelfsprekend voor een restaurant. Maar dan wel de uitgebreide familie van de koolachtigen met kool, radijs en bladmosterd erbij. Sterke groeiers, prachtige planten, jaarrond beschikbaar, aangepast aan ons klimaat, lekker en gezond. Zijn eigen voorkeur voor deze plantengroep maakt dat er jaarrond iets van op het menu staat. Hij wordt lyrisch wanneer het gaat over rode kool; oven gebakken met peper en zout, of rauw met een beetje vlierbloeisemazijn en appeljies. 'Natuurlijk smakelijk' komt hier tevoorschijn.

De volgende jaren wil hij rustig verder experimenteren, zeker niet uitbreiden. Hij blijft geboeid door nieuwe producten en de contacten. Een concept als dit is een droom voor veel jonge koks. Maar hij is voorzichtig in zijn enthousiasme. Een eigen moestuin is een ongelooflijke schat, maar het onderhoud, de bewatering en het onkruid worden veel te vaak onderschat. Iedereen is heel druk bezig met moestuinplannen en ideeën en de aanlog, maar het werk begint pas na het zaaien.

www.vlierhof.be