

5 S e n s

OKTOBER

>> **WEK DE BARISTA IN JEZELF**

>> **DE BIOLOGISCHE KANT VAN BORDEAUX**

>> **TRENDS: GOUD**

>> **MARKTNIEUWS**

>> **POMPOENTIJD**

>> **HORECANIEUWS**

>> **TRENDS: ZWART**

>> **DUURZAME VIS**



Stoom jezelf in een mum van tijd klaar tot barista

Bezoek je een sfeervolle koffiezaak, dan is het soms lastig kiezen tussen al het lekkers op de kaart. Een kordate espresso, een zwoele caffè latte of een romige latte macchiato, voor elke stemming of smaak is er keuze genoeg. Thuis blijft het aanbod dat we onszelf en gasten schenken vaak veel beperkter. Zonde, aangezien koffie zoveel meer is dan met of zonder melk. Daarom ontwikkelde De'Longhi de PrimaDonna Elite, een state of the art volautomatische koffiemachine waarmee je met een druk op de knop een koffie op de maat van elke liefhebber in de kop tovert.



HOE HAAL JE HET MAXIMUM UIT JE ESPRESSOMACHINE?

Toen we op zoek gingen naar de geknipte persoon om dit nieuwe paradepaardje van De'Longhi voor ons uit te testen, kwamen we terecht bij Karel Vermoortele van Véroma. In zijn zaak in Maldegem herstelt en onderhoudt hij vakkundig alle types espressomachines en koffiemolens. Met praktische tips en de nodige finetuning helpt hij klanten om koffiemachines een zo goed en lang mogelijk leven te geven. Zijn diepgaande kennis over de machines enerzijds en koffie anderzijds zorgt ervoor dat hij ook 'full service' cateringoplossingen kan bieden.

Als we hem opzoeken in zijn atelier vertelt hij vol vuur over hoe zijn passie voor koffie is ontvlamd. "Van opleiding ben ik koeltechnicus. De liefde voor sleutelen aan machines heb ik van mijn vader. Toen ik aan de slag was bij een keukenbouwer, mocht ik in Italië een cursus over espressomachines volgen. Daar is mijn grote passie voor espresso ontstaan. Dat land is trouwens de perfecte plaats om van een goede espresso te leren genieten. Van toen af aan ben ik me steeds meer gaan specialiseren in koffiemachines. Een logische vervolgstap was mijn eigen zaak, waar ik al vijf jaar actief mee ben."

KOFFIESPECIALIST ZONDER MOEITE

Zelf experimenteert Karel Vermoortele graag met verschillende koffies en technieken. "Voor espressoliefhebbers die tijd en zin hebben om zelf de handen uit de mouwen steken, is het halfautomatisch pompdruk-espressoapparaat **Dedica Style van De'Longhi** ideaal. Het regelbare stoompipje maakt het mogelijk om pakweg latte macchiato, caffè latte, warme melk, cappuccino en warm water voor thee te maken. Het compacte toestel werkt prima in combinatie met een Dedica koffiemolen, waarmee je verse gemalen koffie naar eigen smaak kunt maken", vertelt hij.



Toch kan ook een 'do-it-yourself' man als Karel Vermoortele niet anders dan zeer gecharmeerd zijn door de nieuwe **PrimaDonna Elite ECAM 650.75.MS**, de nieuwe generatie volautomaten van De'Longhi. De espressomachine is een prestigieuze aanwinst voor het Italiaanse familiebedrijf uit Treviso, dat werd opgericht door Giuseppe de'Longhi en vandaag wordt gerund door zijn zoon Fabio.

KOFFIE OP MAAT VAN ELKE SMAAK

“Dit *plug & play*-toestel is ideaal voor al wie heel graag zelf op een eenvoudige manier tal van specialiteiten wil maken met versgemalen koffie”, zegt Karel Vermoortele. “Je kunt er gemakkelijk steeds weer je favoriete koffie mee maken of experimenteren met nieuwe recepten.”



Aan keuzemogelijkheden is er in elk geval geen gebrek. Op een heel intuïtieve manier kun je bijvoorbeeld de maalgraad en de hoeveelheid koffie instellen. Standaard krijg je op het fancy touch display niet minder dan dertien verschillende warme dranken voorgeschoteld, waaronder naast koffie en espresso bijvoorbeeld een espresso macchiato, lungo, cappuccino mix (met de volle koffiesmaak in het melkschuim), caffè latte, een flat white of zelfs chocolademelk.

Via het display van de PrimaDonna Elite kun je maar liefst zes gebruikersprofielen instellen, zodat ieder gezinslid steeds zijn persoonlijk profiel met favoriete recepten tevoorschijn kan toveren. “Het grote gebruikersgemak van het toestel zorgt ervoor dat elke koffieliefhebber voortaan speciale koffies kan maken waaraan hij zich anders nooit zou wagen. Zo maak je met één druk op de knop mooi melkschuim. Daarvoor zorgt het gepatenteerde LatteCrema-Systeem, dat stoom, lucht en melk op de juiste temperatuur en in de juiste verhouding vermengt. Met een manueel toestel heb je ettelijke liters melk nodig om de techniek onder de knie te krijgen. Eveneens belangrijk: met dit toestel is de ideale temperatuur van je water gegarandeerd. Het eerste Thermoblocksysteem houdt het water tussen de 83 en 89 °C, terwijl een tweede voor de juiste temperatuur van stoom en melk zorgt”, weet Karel Vermoortele. “Met dit toestel wordt het dan ook een koud kunstje om je gasten na de maaltijd nog even extra te verwennen met een uitgebreide koffiekaart.”

Zelfs op je smartphone is het mogelijk om PrimaDonna koffie- en melkbereidingen aan te passen en volgens je eigen smaak nieuwe recepten uit te dokteren. Via de geheugenfunctie kun je daar eveneens persoonlijke voorkeuren (aroma, temperatuur, hoeveelheid) opslaan. Via de app of het display krijg je bovendien tips over de waaier aan mogelijkheden van de machine.

DE BASIS VOOR DE VOLMAAKTE ESPRESSO

Welke machine je ook gebruikt, volgens Karel Vermoortele zijn er een aantal basisregels om een perfecte espresso te schenken. “Allereerst moet je natuurlijk een goede koffie hebben. Smaken verschillen, maar geef sowieso de voorkeur aan koffie van een ambachtelijke koffiebranderij. Daarvan weet je zeker dat die met de nodige liefde en het nodige geduld is gemaakt.”

Ook het water dat je gebruikt kan een espresso maken of kraken. “Ik verkies mineraalwater met een droogrest tussen de 100 en 250 milligram per liter. Leidingwater garandeert je nooit een stabiele kwaliteit. Koffie is trouwens een van de meest gecompliceerde substanties op aarde, met meer dan 1200 smaakbestanddelen. Alleen met het juiste water komen al die elementen optimaal tot hun recht.”

Voor een goede espresso laat je de machine eerst 5 à 10 minuten opwarmen. Laat even wat warm water door de machine lopen, zodat de leidingen goed opgewarmd en gespoeld zijn. Droog daarna ook altijd de filterhouder af, zodat de koffie niet gaat klevan.

Hoe fijner de maling, hoe trager de koffie loopt en hoe meer smaakelementen je uit de koffie-extractie krijgt. Vaak is fijner gemalen koffie dus lekkerder. Optimaal voor een goede espresso is 25 tot 30 seconden extractie. De grotere lungo heeft tot 1 minuut extra nodig. Een alternatief is de caffè americano, waarbij je heet water aan een espresso toevoegt. Het verschil is dat een lungo bitterder smaakt omdat niet alle elementen oplossen tijdens de extractie en hij heeft een blekere crema. Let er ook op dat je de uitloop van de machine zo laag mogelijk houdt, anders valt je koffie van te hoog en vernietigen grote bellen de crema.

Net zoals bij wijn gebruik je bij het proeven van een espresso al je zintuigen. Kijk hoe de kleur verandert terwijl de espresso doorloopt en geniet van de geur! Is de espresso klaar, gebruik dan een lepel om de crema te ‘breken’. In de crema zit immers de meeste aciditeit, terwijl de koffie onderaan helemaal anders smaakt. De lepel zorgt ervoor dat alle smaken zich mooi vermengen.



Handig is ook de warmhoudplaat voor kopjes, zodat je extra lang van je koffie kunt genieten. "Een prettig detail is verder de kopjesverlichting, waarmee je steeds je koffie naar keuze geboren ziet worden", zegt Karel Vermoortele. "Verder is de afwerking van dit toestel een lust voor het oog. Zo heb je meteen een echte eyecatcher in je keuken."

Met de PrimaDonna Elite maakte Karel Vermoortele dan ook in oogwenk een perfecte espresso, een mooi schuimende cappuccino en - voor de kids of de minder koffiegozinnen - een chocolademelk mét marshmallows voor ons klaar.



CAPPUCCINO

Maak je een cappuccino, wals dan na het opschuimen van de melk even met het kannetje. Zo vermijd je grote bubbels aan de rand. Met halfvolle of volle melk krijg je de fijnste schuimlaag. Zorg er ook voor dat de melk niet warmer wordt dan 60 graden om het schuim luchtig te houden. Boven de 75 graden gaan vetten en eiwitten zich scheiden, wat zorgt voor een onaangename, metaalachtige smaak.

Gebruik voor koffie in elk geval kwalitatief porselein met een iets dikkere rand. Ideaal is om het kopje voor te verwarmen door het bijvoorbeeld met warm water te vullen (niet tot de rand, als je je lippen niet wil branden). Aangezien de meeste mensen rechtshandig zijn, presenteer je de kop het best met het oortje aan die kant. Weet je dat er een linkshandige voor zit, is het uiteraard attent om het andersom te serveren.



DE FAVORIETE KOFFIEMOMENTEN VAN KAREL VERMOORTELE

Ten huize Vermoortele wordt als het ware koffie geademd. Niet alleen Karel maar ook zijn echtgenote Eveline is gebeten door de koffiemicrobe. Naast haar voltijdse job legt zij zich als barista toe op slow coffee. In het gezin met drie zonen is de oudste, Tobias van 16, intussen goed op weg om barista te worden en ook de middelste, Matthias van 12, toont een gezonde interesse voor het zwarte goud.

Het spreekt voor zich dat koffie proeven zowel in de zaak als thuis dagelijkse kost is. Toch zul je Karel Vermoortele nooit de dag met een espresso zien starten. "Als ik opsta, drink ik eerst een glas water en daarna ontbijt ik. Pas dan is het tijd voor mijn eerste espresso. Dat spaart de maag. Het is trouwens nooit slecht om voor de espresso een glas water te drinken, zo stel je je zintuigen op scherp."

's Namiddags drinkt hij graag een espresso op basis van een krachtige mono-origine. "Daar zitten soms krachtige pareltjes tussen. Een blend is toegankelijker en gebruik ik vaker voor een breder publiek. Maak je bijvoorbeeld een cappuccino, dan is een blend sowieso geschikter."

Zelfs 's avonds durft Karel Vermoortele zich nog aan een espresso - zelfs een ristretto - te wagen. "Velen durven 's avonds geen espresso meer drinken, uit schrik 's nachts geen oog dicht te doen. Maar als je goed hebt gegeten, is een espresso een prima digestief. Verdraag je niet zo goed cafeïne, ga dan voor een Ethiopische koffie. Die bevat van nature een laag cafeïnegehalte. Van deca ben ik geen voorstander, aangezien er ofwel heel veel water aan te pas komt om de cafeïne te onttrekken - met bijgevolg een zeer hoge ecologische voetafdruk - ofwel de cafeïne chemisch wordt verwijderd, wat dan weer minder gezond is."



DE BIOLOGISCHE KANT VAN BORDEAUX

BORDEAUX EN BIOLOGISCH, HET IS EEN COMBINATIE DIE JE OP HET EERSTE GEZICHT NIET VERWACHT. TOCH HEEFT EEN GLAS BORDEAUX VAAK MEER BIOLOGISCH KARAKTER DAN JE DENKT. STERKER NOG, SINDS ENKELE JAREN WORDEN SERIEUZE INSPANNINGEN GELEVERD OM DE BIOLOGISCHE GEDACHTE IN ZOVEEL MOGELIJK WIJNGAARDEN TE VERANKEREN.



Biobordeaux bij zoet culinair hoogstandje

Om te bewijzen dat een glas bordeaux niet enkel uitstekend past bij de hoofdmaaltijd, maakt chef-kok Nicolas Decloedt een heerlijk uitdagend en uniek dessertgerecht met speculaascake als basis. Samen met zijn vrouw Caroline Baerten en bartender Mathieu Chaumont vormt hij de creatieve spil van het sfeervolle restaurant *Humus x Hortense*, dat begin dit jaar zijn deuren opende. Die oase van culinaire verwennerij ligt in het levendige hart van Brussel, vlak bij de Matongéwijk. De gepassioneerde chef gaat er voluit voor de pure groentekeuken en heeft een boontje voor kwalitatief hoogstaande en eerlijke producten.

VOOR DE SPECULAAS: 1 KG BLOEM | 700 G BRUINE SUIKER | 1 KL KANEEL | 1 KL BAKPOEDER | 300 G BOTER, OP KAMERTEMPERATUUR | 4 EIEREN | EEN HANDVOL AMANDELSCHILFERS | 1 BORRELGLAS HASSELTSE JENEVER

Maak het deeg een dag op voorhand. Meng de bruine suiker onder de bloem. Voeg een koffielepel kaneel en een koffielepel bakpoeder toe en verdeel de boter in blokjes over het mengsel. Scheid de eieren en voeg de dooiers toe aan het deeg. Kneed tot een homogene massa. Klop vervolgens het eiwit stijf en spatel het onder het deeg. Voeg als laatste de amandelschilfers en de jenever toe. Meng nog eens goed door elkaar. Druk het deeg stevig aan en laat het een nacht rusten. Kneed het deeg de volgende dag nog eens goed door en vorm er koekjes mee. Bak de koekjes 17 minuten in een voorverwarmde warme oven van 195 °C en laat ze vervolgens afkoelen.

VOOR DE CAKE: 200 G BLOEM | 120 G BOTER 30 G AMANDELPOEDER | 11 G BAKPOEDER | 5 G FLEUR DE SEL | 180 G EI | 250 G SUIKER | 125 G SPECULAASPOEDER | 250 G MELK

Klop de eieren met de suiker luchtig en doe er de melk en de boter bij. Meng de fleur de sel en het bakpoeder onder de bloem en voeg daar het eimengsel aan toe. Bak de cake ongeveer 10 minuten op 180 °C.

VOOR HET KARNEMELKIJS: 100 G YOGHURT | 850 G KARNEMELK | 150 G SUIKER | 100 G TRISOL | 40 G CITROENSAP | 6 G CITROENZUUR

Smelt de suiker en de trisol in een deeltje van de karnemelk. Mix er daarna de andere ingrediënten onder. Laat het mengsel invriezen en draai tot ijs.



SPECULAAS | MERINGUE | CAKE | KARNEMELKIJS | YOGHURTCRÈME | DROPLANTMELK

VOOR DE MERINGUES: 250 G EIWIT | 450 G SUIKER 100 G WATER | 50 G SPECULAASPOEDER

Verwarm de suiker en het water tot 121 °C. Klop het eiwit stijf en giet de suikersiroop er voorzichtig bij. Laat koud kloppen en spatel er voorzichtig het speculaaspoeder onder. Spuit de meringues en bak ze op 85 °C tot ze droog zijn.

VOOR DE YOGHURTCRÈME: 200 G YOGHURT (UITGELEKT) | 100 G PLATTEKAAS | 80 G LOBBIGE ROOM | 4 G FLEUR DE SEL

Meng alle ingrediënten en doe de crème in een spuitzak.

VOOR DE DROPLANTMELK: 500 G MELK | 40 G DROPLANT | 1G FLEUR DE SEL | 30 G SUIKER | SUCRO

Mix de melk met de dropplant, de fleur de sel en de suiker. Passeer door een fijne zeef. Voeg er een koffielepel sucro aan toe en mix schuimig.

AFWERKING: Steek de cake uit met een vorm en leg hem op het bord. Schep er de yoghurtcrème en een quenelle karnemelk bij. Werk af met de meringue en de schuimige melk.

VOOR EEN PERFECTE COMBINATIE MET HET SPECULAASGERECHT ZORGT DE EERSTE WINE LADY OF THE YEAR, VICKY CORBEELS.

Uit haar schuif rollen maar liefst drie biologisch geteelde toppers, die elk op hun manier een 'match made in heaven' vormen.



1. Château Peybonhomme-les-Tours 'Le Blanc Bonhomme' 2015, Blaye Côtes de Bordeaux

De wijn op basis van 50% sémillon en 50% sauvignon wordt op biodynamische wijze gecultiveerd. Hij biedt een zacht mondgevoel, waarbij de smaak van rijp en gedroogd exotisch fruit gepimpt wordt door een aangenaam verfrissende ijzersmaak en wat hars.

Met de speculaas als bondgenoot blust deze wijn de uitgesproken dropsmaak in het sausje. De combinatie met het hele gerecht is hemels, maar probeer zeker ook even het muntachtige sausje apart met de wijn voor een bijzondere sensatie.



2. Château Des 3 Seigneurs 2015, Fronsac

De biodynamische merlot lag 18 maanden op vat, waarvan 50% nieuw eik. Hij is fruitig en expressief, met pittige tannines die waken over het warm en kruidig knapperig rood fruit, zonder op de voorgrond te treden.

Deze wijn past perfect bij de kruimelige en romige structuur van de speculaas. Met gemak temt de speculaas de tannines, terwijl tegelijk het fruit uitstekend tot zijn recht komt.



3. 'Petit Guiraud' 2013, Sauternes

De Petit Guiraud is van dezelfde wijngaarden afkomstig als de Château Guiraud, een Premier Grand Cru Classé Sauternes. Hij wordt door hetzelfde oenologische team vervaardigd, alleen komt hij van jongere wijnstokken, die nog niet allemaal als bio werden geclasséerd. De wijn rijpt deels in houten vaten, deels in inox. Daardoor wordt zijn aroma van frisse, rijpe peer versterkt door een pikante kruidigheid.

Deze wijn is een voltreffer bij het gerecht als geheel. Het schuimige kantje van het recept laat zich knap vermengen met de stevige wijn. De combinatie verrast met zijn explosie van smaken, waarbij de sappige touch van peer in de wijn het gerecht een extra dimensie geeft.

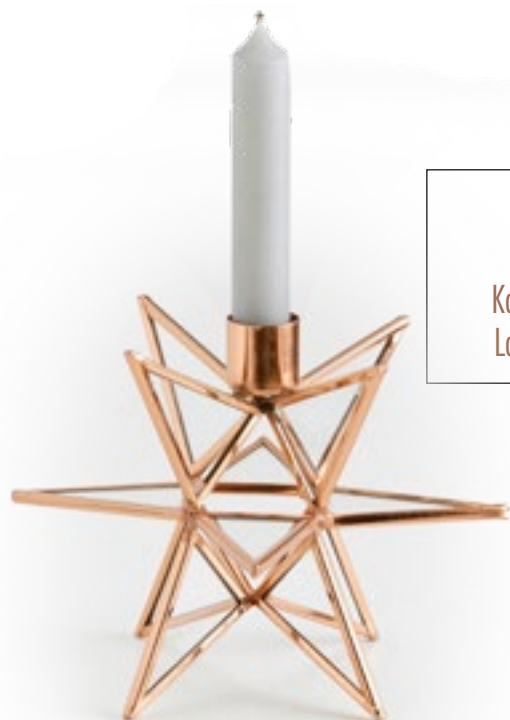
Metaal



Emma
Silvestris |
Alessi



Villeroy &
Boch



Kandelaar |
La Redoute

Beschilderde
kokosnoot |
P'tit Pot



(verkrijgbaar vanaf
november
op www.ptitpot.be)

Glenmorangie
geschenkdoo



Luc De Laet
&
The Tomorrowland
Cocotte by Staub

► Bekijk
het filmpje

Het koelsierbier historisch "3 granen" bier DIVINE GRAIN BUBBLES

Brewery Bosteels www.bestbelgianspecialbeers.be

Gentse waarde

Sinds begin deze maand kan je in Gent de heerlijke patisserie van Bloch weer proeven en kopen. Café Theatre, gevestigd in de gebouwen van de Koninklijke Opera, biedt in de tearoom namelijk een ruim Bloch-assortiment aan. Daarnaast kan je de Blochproducten er ook gewoon aan de toonbank kopen.



Champagne

De Gentse Kristel Balcaen (44) is de eerste vrouw die zich Belgisch Champagne-Ambassadeur mag noemen. De kunsthistorica is directeur 'Digital Arts & Entertainment' aan Howest in Kortrijk en een gepassioneerd sommelier, wijndocent, schrijver en consultant in de wijnwereld.

Kristel heeft een boontje voor champagnewijnen, die ze omschrijft als een muze voor artiesten, een symbool van art de vivre, levensvreugde en goede smaak.

Wegwijs in wijn

Onze vaste wijnkenner Gido Van Imschoot geeft in 'Wegwijs in wijn' een helder antwoord op tientallen vragen van wijnliefhebbers.

Hoe wordt wijn gemaakt? Wat is het verschil tussen biologische en natuurwijn? Hoe leer je de verschillende smaken van wijn te onderscheiden? Wat is de juiste serveertemperatuur? Hoe beïnvloedt de bodem/het terroir de smaak? Is het glas belangrijk om wijn te proeven? Hoe combineer je wijn en gerechten? Waar kan je wijn het best kopen, hoe bewaar je die lekkere fles en hoe schenk je uiteindelijk? ...

Wegwijs in wijn: een aanrader als geschenk onder de kerstboom.

ISBN 9789022334089 | Uitgegeven bij M-Books



BRUGGE Comtesse

Brugge Comtesse is de Grande Dame in het assortiment van Brugge Kaas. Met haar romige textuur, ivoorkleurig hart en fruitig aroma, met toetsen van geroosterde hazelnoot, vanille en zomerfruit weet ze telkens te verrassen. Ze doet het uitstekend bij het aperitief, maar ook op de boterham of in een frisse salade kan ze haar 'vrouwtje' staan. Door haar veelzijdig smaakpalet, dat bekomen wordt na 7 maanden rijping, zijn de culinaire mogelijkheden eindeloos. Haar diepblauwe vliesbekleding zorgt voor bescherming en verwijst naar de luxueuze fluwelen gewaden van de gravinnen van Vlaanderen. Brugge Comtesse is van nature lactosevrij en bevat weinig zout.

www.bruggekaas.be



P O M P O E N T I J D

Hummus van gerookte pompoen in Barbecue Otto

250 g pompoenvruchtvlees,
100 g kikkererwten, olijfolie,
0,5 kl zout, 1 kl komijnzaad, 0,5
kl rozemarijn, 0,5 kl gerookte
paprika, 1 mespunt nootmuskaat,
0,5 kl cayennepeper, zwarte
peper, 1 kl korianderpoeder, 1
el tahin, 1 teen look, zeste van
citroen, citroensap, 1 mespunt
kaneel, 5 sneetjes ontbijtspek,
pompoenpitten (gepeld en licht
geroosterd), cress of blaadjes
munt als afwerking, 3 el olijfolie,
2 el Griekse yoghurt, 1 el zure
room, zeste en sap van 1 limoen,
zout, munt, pitabroodjes (of Turks
brood, tortillachips of crackers)

Rook de pompoen 30 à 40 minuten in de elektrische rookoven Barbecue Otto.

Mix de pompoen fijn met de kikkererwten, tahin, olijfolie en look. Bak alle kruiden kort in een droge pan. Let op dat ze niet verbranden. Stamp fijn in een vijzen en meng onder de pompoen-kikkererwtenspuree. Verfris met zeste van citroen en citroensap.

Meng voor de yoghurtsaus olijfolie met yoghurt, zure room, sap en zeste van limoen.

Bak het spek krokant in een droge pan. Laat uitlekken op keukenpapier. Snijd fijn.

Serveer de hummus op een bord. Besprenkel met extra olijfolie en yoghurtsaus. Werk af met cress of munt, pompoenpitten en crumble van spek. Serveer met (geroosterde) pitabroodjes.



Seppe Nobels
&
The Tomorrowland
Cocotte by Staub

► Bekijk
het filmpje

Verhofstede®
FRUITSAPPEN - JUS DE FRUITS

✓ **ZONDER TOEGEVOEGDE SUIKER**
✓ **ZONDER BEWAARMIDDELEN**
✓ **ZONDER KLEURSTOFFEN**

100% FRUIT
Vers geperst - Pressé au frais

APPELSAP
JUS DE POMMES

WWW.FRUITSAPPEN-VERHOFSTEDE.COM

Caramel Doré
Libeert



GOUDEN CHOCOLADE

Barry Callebaut heeft voor praliniers en chocolatiers een gloednieuwe chocoladesmaak: de karamelchocolade "Gold". Deze versie voor professionelen wordt, zoals alle Finest Belgian Chocolates, van boon tot chocolade in België gemaakt.

Familiebedrijf Libeert gaat nog een stapje verder en voorziet zelfs Sinterklaas van heerlijke figuren in goudgele karamelchocolade. De Caramel Doré van Libeert smaakt als een koekje met een snufje zout en een vleugje karamel.

WHISKY & SCOTCH EGGS

Frank & Brut aan de Ernest van Dijkkaai in Antwerpen is tijdelijk omgedoopt tot de allereerste Scotch Egg Club in België.

Nog tot 21 december brengt het whiskylabel Dewar er een ode aan de traditionele combinatie van whisky en Scotch eggs. Een Scotch egg is een ei in een jasje van kruidig gehakt.

Dewar



De Waalse wijn- en stokerijroute!



De Waalse wijnen zijn in volle expansie en je kan er een selectie van ontdekken langs de Waalse wijn- en stokerijroute. Van onze krachtige, rustige, witte of rode wijnen tot onze likeuren zoals pékèt of maitrank, er is voor ieder wat wils. Vergeet ook niet onze 100% Belgische whisky of het beroemde Eau de Villée!

Langs de wijn- en stokerijroute van Wallonië ontmoet je producenten en verneem je alles over hun passie. Je ontdekt hen tussen de wijngaarden, op heuvelflanken, in hun wijnkelders of in hun stokerij.

**ONTDEK ONZE WIJN- EN STOKERIJRROUTE OP
WWW.WALLONIEBELGIETOERISME.BE**

Ontdek met Smaak de Owl Distillery in Fexhe

The Owl Distillery maakt de unieke 100% Belgische whisky "The Belgian Owl". Ontdek en proef deze Single Malt Whisky uit Haspengouw.

De whisky

The Owl Distillery stelt je met trots de eerste echte Belgische whisky voor: "The Belgian Owl". Deze Single Malt Whisky wordt gemaakt met gerst afkomstig uit eerlijke

handel die uitsluitend in Haspengouw wordt verbouwd. The Belgian Owl werd al meermaals uitgeroepen tot beste whisky van Europa.

Bezoeken

Meester-distilleerder Etienne Bouillon en zijn team stellen je een rondleiding voor vanaf de gerst tot de degustatie.

**THE BELGIAN OWL,
100% BELGISCH, 100% WHISKY!**



THE OWL DISTILLERY S.A.
4347 FEXHE-LE-HAUT-CLOCHER
TELEFOONNUMMER: +32 4 247 38 14

Zwart

Waterketel
Le Creuset



La Redoute
Interieur



D&K



La Plancha des
Saveurs combi
van Tefal



Pepermolen
Peugeot
by Coolinarium



Schapenvacht
Juttu



Novy
Panorama



Highspeed
blender
Moulinex



Peper/
zoutmolen
Alessi



Scapa



Active Hat
Camel



Omegabaars



Duurzame vis

Stijn van Hoestenberghen zag als fervent kitesurfer en duiker de biodiversiteit onder water gestaag afnemen. Hij maakte zich grote zorgen en probeerde een antwoord te vinden op enkele prangende vragen. Hoe kon hij iets doen aan de steeds toenemende druk op de visbestanden? Hoe kon hij ervoor zorgen dat zijn kinderen en klein-kinderen nog zouden kunnen genieten van een lekker en gezond stukje vis?

Als bioloog beseftte hij dat het aanbieden van écht duurzame vis een oplossing zou kunnen zijn. Het gevolg is dat er nu in het landelijke Kruishoutem een ecologische visboerderij actief is die een bijzondere vis kweekt: de omegabaars.

Zaakvoerder Stijn Van Hoestenberghen: "De meeste vissoorten in aquacultuur zijn heel fragiel. Het maakt hen vatbaar voor ziektes en zijn duur in productie. Wij wilden een robuuste vis kweken die goed groeit met een dieet van vegetarisch voedsel. Onze keuze viel op de omegabaars, een vis die in de Australische 'billabongs' leeft. Zijn sterkte is dat hij geen vismeel of visolie nodig heeft. Zijn voedselpakket bestaat quasi volledig uit plantaardige producten zoals granen en oliehoudende zaden, hij is geen veelvraat en groeit snel. Een topper dus."

Verantwoordelijke uitgever
en commercieel verantwoordelijke:
Maureen Nauwelaerts

Hoofredactie:
Sabine Croquet

Medewerkers:
Tina Claeys
Michael Blanckaert (coverbeeld)

Vormgeving:
B.I.S.S.-services en Perka

Uitgeverij
M.en.S. media bvba
Mandelstraat 23, 8720 Dentergem

Advertentieregie:
maureen.nauwelaerts@
mensmedia.be

Geheel of gedeeltelijke overname is niet toegestaan
zonder schriftelijk akkoord van de uitgever bvba M.en.S.
media.

Elke redacteur is verantwoordelijk voor de door hem of
haar aangeleverde teksten en beelden.

De uitgever en redactie zijn niet verantwoordelijk voor de
in advertenties opgenomen gegevens.

GEROOSTERDE OMEGABAARS MET SPITSKOOL EN SPEKJES

- 4 omegabaarsfilets van ± 150 g per stuk, met vel
- 1 spitskool
- 200 g gerookte spek in stukjes
- Peper en zout
- Olijfolie of een klontje boter
- Optioneel: witte wijnazijn

Snijd de spitskool fijn en roerbak de kool een vijftal minuten in een diepe pan.

Bak de spekjes krokant in een andere pan.

Strooi de spekjes over de spitskool en roer goed om, samen met een scheut olijfolie. Besprenkel optioneel met een scheutje witte wijnazijn en breng op smaak met peper en zout. Zet opzij.

Laat de grillpan goed heet worden. Maak ondertussen kleine ondiepe insnijdingen in de velkant van de omegabaarsen. Giet wat olijfolie in een kom. Voeg peper en zout toe, meng en zet klaar.

Haal de omegabaarsen door het oliemengsel en grill ze eerst op de velkant. Draai ze om zodra de korst mooi bruin en krokant is en grill ze verder af.

TÖNISSTEINER

PRIVATBRUNNEN

Nieuw!
PINK-FIT

0%
toegevoegde
suiker!

Lekker & gezond
in balans!

Meet Pink Fit, het allernieuwste drankje in het Tönissteiner-assortiment. De combinatie van framboos en roze pompelmoes zorgt voor een heerlijke, verfrissende smaak. Pink Fit staat voor water en fruit, mineralen en vitamines. Deze limonade heeft genoeg pit, ook zonder toegevoegde suikers. Laat staan bewaarmiddelen en kleurstoffen. Zo blijft de limonade zuiver, heerlijk en bovenal gezond. Want per 100 ml speel je slechts 4 kcal binnen!

WWW.TONISSTEINER.BE

importeur : Abts nv — 3360 Korbeek-Lo — 016/46.03.11