

Stijn Bauwens, Bistro De Kruidenmolen, Klemskerke

TEKST: BRIAT

Langs de Dorpsstraat van Klemskerke staat een historische graanmolen als een signaal in het polderlandschap. Zowat vijf jaar geleden transformeerde het echtpaar Stijn Bauwens en Veerle Quintens de voormalige molenaarswoning tot een rustiek ingerichte bistro met veertig plaatsen. Als verwijzing naar onmisbare smaakmakers in de keuken was de naam van het huis meteen gevonden.

Nogal wat mensen uit de streek komen er graag tafelen in de gezellige sfeer, waardoor ook families worden aangetrokken. Intussen hebben goed geïnformeerde kustbezoekers eveneens de weg gevonden naar De Kruidenmolen. Maar de zaak is ook erg geliefd door heel wat sterchefs, die op hun vrije dagen eens van wat anders willen genieten dan van het-genee waarmee ze thuis altijd bezig zijn. De zaak is dus vaak volgeboekt.

Grote meesters

Stijn Bauwens (31) volgde geen hotelschool. Als zoon van ouders met een horecabedrijf in Nieuwmunster voelde hij zichzelf niet aangetrokken tot het bedrijf. Hij koos dus voor een totaal andere richting, namelijk mechanica-bedrijfsbeheer.

Uiteindelijk kwam hij toch in de horecasector terecht via leercontract. Eerst een jaar bij Maurice en Frédéric Caerdinael in Le Sanglier des Ardennes, Durbuy, en dan een jaar bij Geert Van Hecke, De Karmeliet, Brugge. Daarna volgde alweer een jaar in de Karmeliet, maar dan op een ander niveau en vervolgens een even lange periode bij Attilio Basso, l'Ecailler du Palais Royal, de tweede zaak die destijds door de grote patron Marcel Kreusch na de Villa Lorraine gecreëerd werd.

Bij Caerdinael leerde hij de knepen van een sterke organisatie door in een grote equipe veel couverts te verwerken. Attilio Basso betoonde tot op hoge leeftijd een enorme toewijding en gedrevenheid voor zijn vak.

Maar de patron van De Kruidenmolen beleeft daar harde tijden. En bij Van Hecke? Stijn Bauwens: "Geert Van Hecke is in elk opzicht een groot mens. Een zeer groot mens, die ook weet wat lekkers is en lekkere combinaties kan maken zoals niemand anders..."

Vlijtig kwartet

De Kruidenmolen presenteert negen klassiekers van het huis en een tweede kaart met gevarieerde seizoensgebonden suggesties.

Enkele klassieke voorgerechten zijn Kroketten van Oostendse garnalen met gefrituurde peterselie; Gebakken mergpijp met grof zout, rozemarijn en toost; Loempia van bio-geitenkaas van het nabijgelegen Reigershof, ham, rodebietensla, wortel en rammenas. De kroketten zijn fijn gepaneerd met vers broodkruim, lichtlopende vulling en voldoende garnalen in naturel smaafevenwicht met de bisque.

Succesvolle hoofdgerechten zijn in huis gemaakte Américain met sla en frietjes; Kabeljauw met tomatencompote en blanke botersaus; Drie goudgeelgebakken slibtongetjes met hoeveboter. De tongetjes met wit vel zijn precies gepareerd en ze worden hier geserveerd zoals destijds bij Attilio Basso: la grandeur de la simplicité.



"De zeer gunstige prijs-kwaliteitsverhouding voor een goede maaltijd leidt niet alleen tot tevredenheid van de klanten maar ook tot een Bib Gourmand."

Eerder verschenen op de andere kaart bij voorbeeld Driemaal varkenskop met linzen en mosterdblokjes; Parelhoen met zes groentjes en champignons; Half doorbakken zalm in krokant korstje met gevogel-tejus.

Tweede man in de keuken is Olivier Dardenne (25), die onder meer ervaring opdeed bij Alain Ducasse. Patronne Veerle doet vlotjes en zonder poeha de zaal, daarbij trouw bijgestaan sedert de eerste dag door Siska Laureyns (25).

Een driegangeneetmaal met ruime keuzemogelijkheden komt precies op 35 euro. Tegen dat tarief moet het bedrijf gewoon hard werken met weinig volk en alle betaal- en creditcards weigeren. Maar de zeer gunstige prijs-kwaliteitsverhouding voor een goede maaltijd leidt niet alleen tot tevredenheid van de klanten maar ook tot een Bib Gourmand.

Voor Kook! maakte Stijn Bauwens recepturen van vier gerechten van zijn nieuwe kaart.