

DE HAAN - WENDUINE

Veerle Quintens van De Kruidenmolen is 'Gastvrouw van het jaar'

„Hier moet je kunnen genieten”

■ KLEMSKERKE -

Veerle Quintens (34) van restaurant De Kruidenmolen aan de Dorpsstraat 1 is door Knack-Restaurantgids uitgeroepen tot 'Gastvrouw van het jaar'. Echtgenoot en chef-kok Stijn Bauwens (34) tilde zijn keuken al tot in de Michelingids en nu krijgt Veerle dus erkenning voor haar werk in de zaal.

Veerle en Stijn kochten de voormalige molenaarswoning negen jaar geleden. Dat was toen restaurant Het Molenslot. Ze begonnen als tearoom en restaurant, maar kozen er al snel voor, om De Kruidenmolen enkel als restaurant uit te baten. Zes maanden na de opening kreeg het restaurant na een anoniem bezoek van Pieter Van Dooveren, die er garnaalkroketjes, mergpijp, kabeljauw en appelbollen at, al een vermelding in de Knackrubriek 'Tafelen'. De familie Wynants (Comme Chez Soi, Brussel), die een appartement in De Haan heeft, tafelt af en toe in De Kruidenmolen. Topkok Stijn en hulpkok Olivier Dardenne behaalden een vermelding in de Mi-



Veerle Quintens sleepte de titel 'Gastvrouw van het jaar' in de wacht. Haar indrukwekkende verzameling kruidmolens heeft ze hoofdzakelijk van haar vaste klanten gekregen. (Foto GSD)

chelingids als Bib Gourmand, wat staat voor een uitstekende prijs-kwaliteitverhouding. De Kruidenmolen biedt een beperkte kaart met vaste gerechten en een kaart die elke zes maanden wordt vernieuwd. Die kaart volgt de seizoenen, want alles wordt met verse ingrediënten bereid.

Persoonlijke benadering

Veerle zorgt met Siska Laureyns en Kimberley Depotter voor de

bediening in de zaal met 46 zitplaatsen of het terras met 32 plaatsen.

„We doen niet stijfdeftig, maar 'gewoon'”

Waarom heeft Veerle de eretitel

zitten. Dat gevoel wil ik iedereen geven, je bent hier om te genieten, dus relax! We doen niet stijfdeftig, maar 'gewoon'. Voor de rest zijn we erg flexibel. We hebben menu's voor twee personen, maar een gast alleen die net dat wil eten bijvoorbeeld, krijgt dat voor één persoon. Dat zijn zaken, die mensen appreciëren!”

Verzameling kruidmolens

In het restaurant kan je een verzameling kruidmolens bekijken. „We hebben er al 480 en die hebben we bijna allemaal gekregen van de vaste klanten. Het zijn bijna allemaal Peugeot's. Daar zitten hele mooie en oude tussen, misschien ook zeldzame, maar we kennen er weinig van. Ze zijn er om naar te kijken! Sommige spelen een muziekdeuntje als je ze gebruikt en we hebben er ook een tje uit leer. Onderaan heb ik overal op een kleefbriefje de naam geschreven van wie we de molen gekregen hebben.”

(GSD)

☛ De Kruidenmolen is geopend van vrijdag tot dinsdag van 12 tot 14 en van 18 tot 21.30 uur: De menukaart is te raadplegen via www.kruidenmolen.be. Reserveren via 059 23 51 78. Specialiteiten van de chef: konijn met pruimen (17,50 euro), paté (13,50 euro) en kalfskop (15,50 euro).

van 'Gastvrouw van het jaar' verdiend? „We hebben heel veel vaste klanten en dat is een erkenning voor Stijn en mij”, zegt Veerle. „We worden ook vaak aanbevolen door onze vaste klanten, dat horen we dan weer van nieuwe gasten. Iedereen is welkom en wordt persoonlijk benaderd. Van de wielrenner die hier van zijn fiets stapt voor een carpaccio tot een zakenman met weinig tijd, die uiteindelijk dan toch anderhalf uur blijft