

AIDente

Waar eet Nic Balthazar?

Nic Balthazar is tv-maker, regisseur en verwoed vegetariër. Hij maakte vorig jaar het filmpje *The big ask* over de opwarming van de aarde.

Vroeger dachten velen dat Gent een plek was voor trieste macrobioten en veganisten, maar resto's zoals Greenway en Frietcultuur zijn erg hip. Ze stappen volledig af van het

vers zijn. Het is er kindvriendelijk en bovenal gezellig. Gezelligheid: nog een element dat uiterst belangrijk is. Vooral bij Grade kan ik uren blijven hangen omdat het er zo gemoedelijk is. Van aperitief over wijn tot koffie. Het heeft een loungebar en de traditionele keuken heeft oog voor vegetariërs.

Ik noem mijzelf een 'paracommandokoker' omdat, als ik zelf kook, mijn gerechten veeleer geïmproviseerd zijn. Daarom houd ik zo van de fusioncuisine: het kan nooit mislukken. Gooi een Thaise curry bij wat room en ingrediënten van bij ons en je hebt een heerlijke maaltijd. Maar ik moet toegeven: ik sta weinig zelf achter de potten en pannen. Ik ben een middelmatige kok, en toen ik vegetariër werd, moest ik helemaal opnieuw beginnen. Probeer maar eens smaak toe te voegen aan tofu. Indertijd hebben mijn vrienden en ik een lesgeefster gecharterd die ons de kneepjes van het vak leerde. Door de vele glazen wijn tijdens de workshop was het memoriseren wel geen eitje."

Joke Hoeven

Gent is het mekka van de veggies

geitenwollensokken-imago. Ze serveren er heerlijke bioburgers en soepjes. Voor die laatste heb ik een zwak. Aanraders zijn Soep+ en de Souperette in Gent. Ik kan zelfs zeggen dat ik verslaafd ben aan hun vloeibare maaltijden. Vooral de pompoensoep en de witloofsoep kunnen mij bekoren. Wereldkeuken lust ik ook graag. Ik ben vooral een fan van Japans. In Brugge vind je het beste Japanse restaurant, Tanuki. Koks van over de hele wereld komen naar daar voor een sushiworkshop. Niet goedkoop, maar fantastisch lekker. Eén restaurant heeft het allemaal: De Tuin van Eten, in Gent. De kaart is gelimiteerd waardoor de groenten kraak-

Favoriete adresjes?

GREENWAY

Nederkouter 42, 9000 Gent
09/269.07.69

FRIETCULTUUR

Kantienberg 28, 9000 Gent
0475/98.14.87

SOEP+

Lammerstraat 33, 9000 Gent
09/223.16.88

SOUPERETTE

Bellevuestraat 30 b, 9050 Ledeborg
09/324.82.62

TANUKI

Oude Gentweg 1, 8000 Brugge
050/34.75.12

DE TUIN VAN ETEN

Kortrijksesteenweg 573, 9000 Gent
09/245.54.66

GRADE

Charles de Kerchovelaan 81, 9000 Gent
09/224.43.85

LA DOLCE VITA

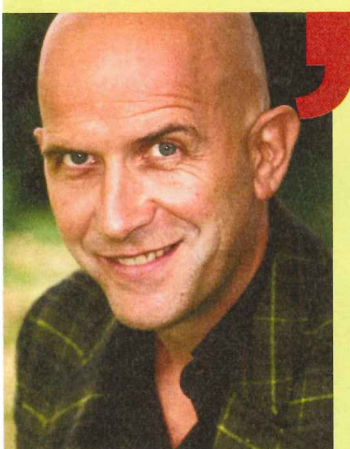
Ter Platen 2, 9000 Gent
09/233.38.00

Portie friet of gezond slaatje?

"Ik kies voor het slaatje. Ik heb ontdekt dat een salade lekker kan zijn. Je kunt ze versieren met vinaigrettes en honingmayonaise. Origineler dan een pak friet dat altijd hetzelfde smaakt: naar vet."

Laatste avondmaal?

"Met een meute vrienden gaan eten bij La Dolce Vita in Gent. Daar steken ze de pizza in de oven als ze me zien binnenkomen. Het interieur is er zo lelijk dat het aandoenlijk is maar de spaghetti is er fenomenaal."



"Ik ben al zestien jaar vegetariër, en tegenwoordig vormt dat geen probleem meer op restaurant. Op drukke draaidagen voor de televisie durf ik zelfs tweemaal uit te gaan eten. Een keer 's middags, als lunch in een brasserie, en 's avonds voor het plezier. Het is misschien crisis maar ik zal niet snel besparen op mijn restaurantbezoeken. Vooral Gent is het mekka van de veggies.

tafelschuimer

Blikje bio

Met een totaal van 96% aan natuurlijke en eerlijke fairtrade-ingrediënten scoort de Oxfam Bio Cola goed op de ecoschaal. Het blikje telt zelfs minder calorieën dan traditionele cola, en bovendien heeft Oxfam de rietsuiker gekocht zonder tussenhandelaars bij Paraguayaanse producenten. Voor één blikje Bio Cola betaal je 0,75 euro. Te koop in alle Oxfam-Wereldwinkels en gratis te proeven tijdens de Bioweek (van 6 tot 14 juni).

INFO www.oxfam.be



Bambeauty

Het Franse bedrijf Ekobo produceert binnenhuisproducten uit gelakt bamboehout, en wil design combineren met een duurzame bedrijfsfilosofie. De stuks worden in Vietnam handgemaakt door arbeiders die er een eerlijke prijs voor krijgen. Als materiaal kiezen ze voor stevig, duurzaam bamboe. Dat groeit snel terug en is dus minder schadelijk voor het milieu dan het rooien van bomen. In de collectie vind je kleurrijke schotels, vazen, borden en slakommen. Prijs: vanaf 8 euro.

INFO www.ekobo.org



Earth champagne

Het Franse champagnemerkt Pommery kleurt al een tiental jaren groen, met onder meer lichtere flessen om energieverbruik en CO₂-uitstoot terug te dringen en een drastische daling van het waterverbruik tijdens de productie. De nieuwe POP Earth eco-champagne is gemaakt van duurzaam verbouwde druiven, heeft een gerecycleerd etiket met milieuvriendelijke inkt en geen verpakkingshuls. POP Earth is te koop vanaf 28 euro.

INFO 02/217.59.17

