



"IK MOEST KIEZEN: BOER WORDEN OF KOK"

Dominique Vreven (57) van restaurant 't Vlierhof in Bilzen kweekt al meer dan dertig jaar zijn eigen groenten. Op maandag, dinsdag en woensdag werkt hij in de tuin. De andere dagen is het restaurant geopend.

"Als vijftienjarige jongen moest ik kiezen welke richting ik uit wilde: landbouw of de keuken. In de zomervakantie ging ik een maand in de keuken van een restaurant werken en een maand bij een landbouwer. En nog steeds kon ik niet kiezen. Mijn ma zei: Ga maar voor de keuken, dan sta je tenminste droog. En zo ben ik aan de koksopleiding begonnen in de Hotelschool in Hasselt. Vandaag combineer ik beide en daar ben ik blij om. Ik heb in de keuken staan nooit als werken beschouwd. Ook tuinieren is een passie van me. Meteen bij de opening van mijn restaurant 't Vlierhof ben ik van start gegaan met een eigen moestuin. Collega's verklaarden me

destijds voor gek. Ze vroegen waarom ik mijn groenten niet gewoon ging kopen, dat zou me heel wat tijd besparen. Voor mij is het een hobby. Toen we wat later een stuk grond tegenover het restaurant konden kopen, haptten we meteen toe. We kochten er de achterliggende weide van 100 meter diep bij, zo kon ik een grote moestuin aanleggen."

"We zijn destijds gestart met het verbouwen van oude en vergeten groenten, zoals pastinaak en aardpeer. Vandaag is dat al lang niet meer de achterliggende gedachte, we verbouwen groenten, fruit en kruiden afkomstig uit alle werelddelen. Wel wil ik nog steeds de gasten verrassen met lekkere groenten die ze niet kennen of die niet zomaar in de winkel te verkrijgen zijn. Ik denk dat ik ondertussen een tweehonderdtal verschillende groenten, fruit en kruiden in de tuin heb staan. Ik koop nog weinig groenten in de winkel. Ik experimenteer graag. Heel vaak zaai ik onbekende zaden om uit te zoeken wat het wordt. Is het lekker, dan kweken we verder en is de kans groot dat je dit over enkele jaren op je bord krijgt in ons restaurant. Zo heb ik de kristalspinazie ontdekt. Deze groente heeft allemaal kleine kristallen op het blad die lijken open te springen in je mond. Ik heb honderden soorten tomaten gekweekt, uiteindelijk is een twintigtal van de meest smaakvolle overgebleven."

"Momenteel experimenteer ik met groenten uit Thailand. Niet alles lukt of is lekker. Vorig jaar heb ik geëxperimenteerd met kruiden uit Egypte. De kruiden werden zo'n slijmerige massa in je mond dat ik ze snel heb afgevoerd. De keuken van het restaurant is volledig afhankelijk van wat de tuin te bieden heeft. Als herborist heb ik heel wat kruiden staan. Van fruit maken we siropen, confituren en sorbets die we de hele winter kunnen gebruiken. We willen de gasten een lekkere en gezonde kaart bieden. Zo bakken we ook al dertig jaar met spelt. Destijds waren we een van de eersten. Vandaag zijn er gelukkig heel wat jonge koks die kiezen voor gezond met groenten uit eigen tuin."

Op 27 juni houdt 't Vlierhof open tuin.
vlierhof.be

FAVORIETE FRUIT?

"Japanse wijnbes."

FAVORIETE KRUID?

"Als herborist heb ik heel wat kruiden staan, maar mijn favoriet is dragon."

HOEVEEL EXTRA WERK VERGT DE MOESTUIN?

"Ik heb een grote moestuin waar ik drie dagen per week in werk, ik moet nog weinig groenten aankopen."

TIP?

"Ik gebruik elk jaar een andere soort bemesting."

