

Dineren bij oud-leerlingen van de hotelafdeling van het Coloma-Instituut (nu Huis van Gastronomie en Gastvrijheid van Colomaplus). Info en impressies opgetekend door Herwig Ghys, Hospitality consultant gastronomie en gastvrijheid.

Restaurant 't Vliegend Peerd

1. **Info:**

- adres: 't Vliegend Peerd - Rijmenamseweg 85 – 2820 Bonheiden
- website: www.vliegendpeerd.be
- e-adres: info@vliegendpeerd.be
- chef-kok: Jan Meulenijzer
- maître-sommelier: oud-leerling Coloma (promotie 1995)
Samen zijn ze vennoten sinds 2009.

2. **Chef-kok** Jan Meulenijzer (ex Folliez, ex Callas, ex Baron van Zon) is helemaal terug van weggeweest. Op anderhalf jaar heeft hij dit aanvankelijk bescheiden restaurant terug op de gastronomische kaart van de regio Mechelen gezet. Hij doet dit door resoluut te kiezen voor smaak en kwaliteit van het basisproduct. Zijn bordpresentaties zijn hedendaags strak en sober. Het resultaat van deze keuken laat zich volop genieten: seizoensgebonden gerechten met veel aroma's en frisse kruidigheid, perfect op smaak, correct bereid en aantrekkelijk gepresenteerd. De originele wijnadviezen van de sommelier zijn verrassend en schitterend. Leuk is dat hij volledig inspeelt op smaak en voorkeur van de gast.

3. **Voorbeeldgerecht** uit de kaart: Tartaar van langoustines, Patta Negra, biscuit van pesto en tapenade, kruidenslaatje.
Heerlijk verse langoustines, perfect gemarineerd en gekruid, op een biscuitgebakje van pesto rosso van zongedroogde tomaten. De rauwe Spaanse Ibericoham heeft een delicate notensmaak. Op de tartaar ligt een fris pittig en zonnig slaatje van groene kruiden.

4. **Prijsklasse:** 50 EUR (5 gangen) – 60 EUR (6 gangen)

Restaurant Het Komfoor

1. **Info:**

- adres: Gevaertlaan 199 – 2260 Heultje-Westerlo
- website: www.hetkomfoor.be
- e-adres: het.komfoor1@telenet.be
- chef-kok en eigenaar: Mario Aerts (oud-leerling Coloma)

2. **Het komfoor** is dit jaar verhuisd van een kabouterhuisje in Olen naar een statige doktersvilla in Heultje-Westerlo. Met een ruime parking en een park van 39 a. heeft dit huis allure. Het interieur is prestigieus en goede mix van klassiek en trendy. De moderne kunstwerken van de gastvrouw sieren de muren. Mario Aerts brengt een fel gewaardeerde klassieke productkeuken met zuiderse toetsen en dat tegen ongekende scherpe prijzen. De gerechten die we hebben geproefd waren perfect gegaard en op de juiste temperatuur gebracht. Eenmaal de zorgen om de verhuizing voorbij zijn, ligt de weg open naar een meer inventieve keuken.

3. **Voorbeeldgerecht** uit de kaart: Zeebaars met tagliolini en fijne groenten.
Glanzend witte zeebaars die juist voldoende op de grill heeft gelegen wordt hier gecombineerd met kokkels, groentjes en een heerlijke pasta uit Toscanië.

4. **Prijsklasse:** 29 EUR (3 gangen, te kiezen uit de kaart) – 39 EUR (5 gangen)

Restaurant De Tuinkamer

1. Info:

- adres: Hoogstraat 72 – 2580 Beerzel
- website: www.detuinkamer-broodhuys.be
- e-adres: info@detuinkamer-broodhuys.be
- chef-kok: Ken Verschueren

2. **Boven bakkerij 'Het Broodhuys'** is restaurant De Tuinkamer gehuisvest. Al lijkt het aan de straatzijde wat bescheiden, binnen in ben je in een heus kasteelsalon dankzij de mooie tinten van zandsteen, donkere balken en de monumentale schoorsteen. Voor het overige is het interieur sober met een harmonieus evenwicht tussen oud en modern. De kookstijl is echter uitgesproken gedurfd modern. Chef-kok Ken Verschueren laat een hele reeks uitbundige smaakexplosies los op zijn gasten. De inventieve structuren en contexten harmoniëren feilloos met de aanwezige kwaliteitsproducten. Misschien wel één van de meest verrassende en gedurfde keukens uit de regio.

3. **Voorbeeldgerecht** uit de kaart: Sint-Jakobsvruchten – aardpeer – ganzenlever – Macvin. Twee bereidingswijzen van de zeer verse coquilles: als carpaccio en als lichtgebakken. Ganzenleverterrine wordt in geometrische figuren op het bord gelegd en verschillende structuren van aardpeer (crème, espuma, spaghetti), meringue van groene kruiden, snippers groene appel en witloof vormen het garnituur. Bij een volgend gerecht met Noorse skrei krijgen we in dezelfde stijl een smaakherhaling van schorseneren in diverse structuren: zalf, mousse, schuim en crunch.

4. **Prijsklasse:** 55 EURO (4 gangen)