

ETEN

DOOR PIETER VAN DOVEREN & FOTO'S MICHEL VAEREWIJCK

BIJZONDER LEKKER

Op onze route: geen gastronomische restaurants maar wel de jongste hippe en gezonde eet- en drinkplekken. Culinair off road, in hartje Antwerpen.

TIJDLOOS EN BIOLOGISCH

Het eethuisje is mooi van binnen en oogt alsof het er al lang is. Dat komt omdat eigenaar Benjamin Somers bij de inrichting van het eeuwenoude huis gerecupereerd materiaal heeft gebruikt. Benjamin studeerde grafische vormgeving, maar koos uiteindelijk voor de keuken. Inmiddels kan hij terugblikken op vijftien jaar keukenervaring (Kleine Zavel en het Nieuwe Palinghuis). In **Native** kokkerelt hij uitsluitend met biologische producten. Groenten spelen de hoofdrol. Naast belegde boterhammen zijn er bereidingen zoals quiche, linzenpastei en gegrilde kip. **Native Food: Muntstraat 8, 2000 Antwerpen, 0478 90 07 11, www.nativefood.be**



Chickpea

FASHION MEETS FOOD

Omdat de zussen Tine en Stephanie Coucke allebei van mooie dingen en gezond eten houden, openden zij anderhalf jaar terug samen **Stay**. De naam staat voor *style, taste and you* en dat is wat je krijgt. In deze boutique bar komen *fashion, food & lifestyle* samen. Je vindt er kleren van Deense, Amerikaanse of Engelse merken, die je nergens anders in Antwerpen vindt. Ook voor bijzondere sieraden en decoratieobjecten ben je aan het juiste adres. Achter de winkel is er een eetvertrek voor een ontbijt, een eenvoudige lunch of gewoon voor een gemberthee of huisgemaakte ice tea.

Stay: Nationalestraat 49, 2000 Antwerpen, 03 334 55 41, www.stay-antwerp.be

GLUTENVRIJE LEKKERNIEN

Tien jaar geleden startte Eugène Damien Van Herck met een online bakkerij voor mensen met coeliakie (een chronische darmaandoening, bij mensen met een aangeboren glutenintolerantie), die op zoek zijn naar glutenvrij brood. Sinds vorig jaar is er ook een bescheiden winkeltje. Vanuit de ambachtelijke bakkerij komen pistolets, meergranenbrood, boek-weitbrood, gierstbrood, haverbrood en koffiemoeken. Daarnaast verkoopt **Eugène** glutenvrije en lactosevrije droge voeding en vleeswaren. Je kan er ook genieten van verse koffie of een glutenvrij gebakje.

Eugène: Volkstraat 15, 2000 Antwerpen, 03 233 19 89, www.zondergluten.be

ODE AAN DE NATUUR

Cross cultural living food, vermeldt de buitenkant van de nieuwe, doorzichtige gezondheidswinkel met kookschool en biologisch restaurant. In het winkelgedeelte van **Tan** treft men speciale keukenapparatuur, zoals de laatste *juicers*. In de bio-winkel vind je een glazen koelkamer vol biogroenten. Op de winkelschappen staan kruideniersproducten zonder gluten en gezond snoepgoed. In de koelvitruines liggen sojaderivaten en zuivel van kleine boerderijen. En in het gezondheidsrestaurant roert dezelfde chef in de kookpotten als in de veertien jaar oude Brusselse vestiging.

Tan: De Burburestraat 6, 2000 Antwerpen, 03 216 12 62, www.tanclub.org



Native



HNGRY