

De 7 kookzonden van... Lieven Lootens

Chefs zijn geen heiligen: ze eten weleens graag een pak friet met flink wat mayonaise. En ook bij hen loopt het af en toe in de soep of zorgen hun klanten voor verrassingen.

1 Eekhoornneus

"Het liefje van mijn broer is vegetariër en hielp mee in de bediening. Ze serveerde een gerecht met eekhoornjesbrood en was in de maling genomen door een klant. Ze kwam immers verontwaardigd terug in de keuken en vroeg me welk stukje eekhoorn ik in het gerecht had gedraaid. Het topje van de neus, het lekkerste deel, zei ik, hilarisch. Ze kan er nog altijd niet mee lachen."

2 Expres-pannenkoeken

"Op een zomerdag kwamen dertig fietsers de parking op gereden, ze vroegen me waar ze mochten zitten. Ik was hun reservatie totaal vergeten. Ik wilde het niet laten blijken, heb de tafel gedekt, koffie gemaakt en in vier pannen tegelijk binnen het kwartier 60 pannenkoeken gebakken. Niemand heeft iets gemerkt."

3 Trop bien cuit

"In volle service ontdekte ik dat mijn ovengrill in overdrive was gegaan en alle hertenfilets had uitgebakken. Ik gooide ze vloekend in de vuilnisbak en startte opnieuw. Ik heb me aan elke tafel in het restaurant verontschuldigd en geduld gevraagd."



Lieven Lootens is chef van 't Aards Paradijs, door GaultMillau verkozen tot Beste Groenterestaurant van de Benelux 2011.

4 Grasgroen

"Aan een stagiair hadden we gevraagd om de bieslook te proeven. Vijftien minuten later, na herhaaldelijk proeven, werd hij rood tot achter zijn oren. Toen pas had hij door dat we hem gras hadden gegeven."

5 Rucola met een geurtje

"Een andere stagiair hadden we gevraagd om rucola in de tuin te gaan knippen. Maar hij bracht brandnetels mee. We zeiden niets en lieten hem er goed aan ruiken. De sukkelaar heeft de hele avond aan zijn neus gekrabd. Sindsdien heeft hij zich nooit meer vergist."

6 Hennep van de chef

"Aan een tafeltje met oudere gasten hadden we glaasjes geserveerd, gevuld met hennepzaadjes, waarin we een cornetto van gerookte forel hadden gezet. Bij het afruimen bleek dat de klanten ook de hennepzaadjes hadden gegeten. Ze vonden het heel lekker!"

7 Welke kraan?

"We hadden de keukenjongen verteld dat er drie verschillende kranen waren: met zoet water, met zout water, en met zuur water. We gaven hem drie lege glazen zodat hij het ook kon proeven. Die hadden we wel gearomatiseerd met zoetstof, calciumchloride en citroenzuur..."

't Aards Paradijs, Merendreedorp 65, 9850 Merendree (Nevele), 09-371 57 56, www.aardsparadijs.be

Tekst: Marc Declercq Foto: 't Aards Paradijs