

Dit restaurant bestaat niet meer, de mensen van het Bloemenhuisje baten nu De Postelein in Waregem uit. Huiselijke gezelligheid met onverwachte vegetarische lekkernijen in Oostkamp.



Verdoken achter De Valkaart in Oostkamp, bijna onbereikbaar door wegwerkzaamheden en door een tekort aan bewegwijzering, staat het uitnodigende wit-roodgeschilderde Bloemenhuisje. Bij ons bezoek zat slechts één ander gezin in het restaurant te eten (het bleken bij nader toezien de eigenaars zelf te zijn), maar hiermee was de toon van huiselijke gezelligheid gauw gezet.

Al vlug raakten we in gesprek met de kok, die een uitgebreide kennis over en interesse in de vegetarische/veganistische keuken tentoonspreidde, open bleek te staan voor suggesties en ook mensen met voedselallergieën graag iets lekkers voorschotelt. Dat klonk beloftevol, dus stortten we ons vol enthousiasme op de menukaart. Ondanks het late uur en de kleine lettertjes op de kaart die vermeldde dat snacks maar te verkrijgen zijn tot 18:30u was men meer dan bereid om onze hongerige magen hartelijk te onthalen. Alle vegetarische gerechten worden op de kaart bovendien aangeduid door een groen teken, wat erg handig is. Daarnaast biedt de chef ook telkens een aantal suggesties aan. In ons geval was één daarvan voorwaar een... seitanstoofpotje. De keuze van drie van de vier tafelgenoten was snel gemaakt. De vierde ging voor een andere specialiteit van het huis: de gevulde boekweitpannenkoek. Dit laatste gerecht werd vergezeld van een lekkere salade met allerlei groenten en enkele stukjes appel. De pannenkoek zelf was smakelijk gevuld met ei, kaas en tomaat. De seitanstoofpotjes kwamen op een bord met hetzelfde slaatje als bij de pannenkoek en konden vergezeld worden van frietjes, couscous, brood of aardappelpuree. Er werd volmondig gekozen voor frietjes, die volgens de kok "uiteraard in plantaardige olie gebakken werden". De porties waren bijzonder rijkelijk, waardoor ondergetekende jammer genoeg het nagerecht aan zich moest laten voorbijgaan. Nochtans bleek de dessertkaart te gaan van appeltaart, pannenkoeken, ijs, yoghurt, milkshakes tot een hele resem suikervrije opties. Reden genoeg om dit gezellige eethuisje nogmaals op te zoeken, misschien om dan het veggie Mexicaanse stoofpotje eens te proberen?

Dit interview werd gepubliceerd in [EVA Magazine 21](#)