MIJN HUIS

BOEKEN VAN DE SINT

Naar verzonnen werelden



Voor een comeback is het nooit te laat, vond Tonke Dragt, 91 jaar intussen. Samen met jarenlange vriend Rindert Kromhout breide de geliefde kinderboekenschrijfster van onder meer 'De brief voor de koning' en 'De zevensprong' nu een prachtig vervolg aan haar 'Aan de andere kant van de deur' van 30 jaar geleden. Lorenzo en Téja mogen op bezoek bij hun favoriete schrijfster, in wier huis ze een mysterieuze deur ontdekken die naar verzonnen werelden leidt. En er is maar één manier om erachter te komen welke precies: de deur opendoen en springen maar.
'Wie achter deze deur verdwaalt'. Tonke Dragt en Rindert Kromhout. Uitgeverij Leopold. € 15,99. Vanaf 9 jaar.

Bijzondere Bessie



Ook Annie M.G. Schmidt is terug met 'Zwartbessie', een heerlijke heruitgave in prentenboekvorm van haar bekende gedicht met dezelfde naam. Kipje Zwartbessie heeft een depressieve zwas altijd zo trots op haar zwarte stippen, maar haar zussen en de haan in het kippenren hebben geen oog voor hoe bijzonder ze wel is. Tot Bessie hen met een gewiekst plannetje tot inzicht brengt. Laat je niets wijsmaken, blijf in jezelf geloven en laat ze allemaal een poepje ruiken: 'Zwartbessie' is het nijaarsboek voor instant vrolijkheid, ook voor de niet meer zo jonge (voor)lezertjes.
'Zwartbessie'. Annie M.G. Schmidt en Annemie van Haeringen. € 15,99. Vanaf 6 jaar.

Dappere diertjes



Voor hét Sinterklaaspareltje voor de allerkleinsten zorgt opnieuw Leo Timmers, misschien wel de allerbeste kinderboekillustrator van de Lage Landen. Krokodil in 'De lieve krokodil', da's pas een toffe peer. Iedereen kan mee op zijn lange rug, en met zijn scherpe tanden houdt hij alle bozeriken op afstand. Maar heeft hij naast de muis, het everzwijn en de antilope ook nog plaats voor een bange neushoorn op zijn rug? Doake dierenpret met, zoals altijd bij Timmers, een leuke boodschap en een onverwacht einde.
'De lieve krokodil'. Leo Timmers. Querido's Uitgeverij. € 13,99. Vanaf 2 jaar.

Samenstelling: Caroline De Ruyck

Foto's RV



De imposante woning van Nathalie De Keulenaer en haar man Tom in Kapellen meet zo maar eventjes 17 bij 14 meter. Foto's Maarten De Bouw



VOORMALIG KOETSHUIS INGERICHT MET MIX VAN LANDELIJK EN WABI SABI

Perfect imperfect

Elke week bezoekt onze woonexpert Björn Cocquyt een bijzonder huis. Nathalie verbouwde in Kapellen een 19de-eeuws koetshuis. Met kalkverf, doorleefde materialen en authentieke — vaak Aziatische — meubels maakte ze er een perfect imperfect geheel van.

«Eigenlijk wonen we in een garage», grapt Nathalie. «Het zit zo: dit is het koetshuis op het kasteeldomein dat vroeger het buitenverblijf was van de familie Cogels. In het midden van dit gebouw van 17 bij 14 meter was er een doorgang met links en rechts telkens vier plaatsen om de koetsen te parkeren. Je herkent ze vandaag nog altijd aan de bogen. Boven was er een grote hooizolder.» Toen Nathalie (45) en haar man Tom (44) het koetshuis tien jaar geleden kochten, was het al omgevormd tot een woning, maar dat was niet helemaal haar ding. «De doorgang was open tot in de nok, wat me het gevoel gaf dat ik in een kerk stond. Op een andere plek kon je ook van de ene naar de andere kant kijken, wat dan weer deed denken aan een horecazaal. Ik behield wel het loftgevoel — er zijn amper binnendeuren —, maar maakte het geheel vooral huiselijker.»

«Eigenlijk wonen we in een 19de-eeuwse 'garage' met plaats voor acht koetsen»

Afgekapt pleisterwerk

Ook het interieur kon een stijlinjectie gebruiken. «Het was mij iets te voorspelbaar. Voor mij mag het altijd een tikkeltje meer zijn en dat is wat ik al achttien jaar doe met de winkel en projecten van Maison Lie. Hier vertaalt zich dat in een mix van landelijken wabi sabi, de Japanse filosofie waarbij de schoonheid in het imperfecte van dingen zit. Je zult dan ook geen enkele rechte muur zien. Zelfs het pleisterwerk liet ik speciaal afkappen en afronden voor een zachtere aanblik. Ook de textuur van de kalkverf zorgt voor een heel andere *look and feel* dan wanneer je muren netjes schildert.»
De zetels en grote meubels hebben allemaal natuurlijke, blekere kleuren, net als enkele plafonds. «Ik vind dat de basis vooral rust moet uitstralen. Daarom kregen ook enkele terracotta booggewelven een likje verf. De andere voegen, samen met de tussenmuren, kleur toe. En met accessoires, zoals kussens, kaarsen en plaids kan ik altijd opvallendere accenten leggen.»
De interieuritems zijn te verkrijgen via Nathalies zaak, die dit weekend opendeur houdt. *Meer info: www.maisonlie.be*

Sfeerscheppers

Heel wat meubels komen uit Azië. Sommige zijn antiek, andere nieuw gemaakt met oude teak. Dat laatste is het geval met de ronde eettafel met een diameter van 170 cm. «Ze is vandaag alleen nog in een kleiner formaat verkrijgbaar, want zulke materialen en meubels worden schaarser. Op termijn worden het dus echt unieke stukken.» Op de tafel branden drijfkaarsen. «Ik ben verzot op kaarsen, want het zijn de perfecte sfeerscheppers. Er staan er dan ook overal in huis. Ik heb ze eens geteld en kwam uit op 85. Als we bezoek hebben, steek ik die allemaal aan.»



Groots kleinste kamertje

Het gebeurt maar zelden dat het kleinste kamertje de moeite waard is om te tonen, maar dit toilet mag zeker gezien worden, omdat het ook tot in de puntjes is ingericht. In de hoek aan een rond kastje dat vroeger op een schip werd gebruikt. In een raamkader met luiken is een spiegel gemonteerd. Die hangt boven een natuurstenen blad waaruit een lavabonotje is gehouwen. Het toilet zelf is een klassiek model met een afzonderlijk waterbassin en trekkoord om door te spoelen.



Waar is die keuken? Daar is die keuken!

«Ik wilde een keuken waarvan je niet meteen zou denken dat het een keuken is. Omdat je die bij de traditionele handelaars niet vindt, ontwierp ik er maar zelf een», lacht Nathalie. Centraal staat een eiland met een imposant, verouderd natuurstenen blad van maar liefst 850 kilo. In het kook- en afwasgedeelte, met een authentieke wasbak, is blauwsteen gebruikt. De toestellen onder de kookplaat zitten verstopt achter stalen deurtjes die uitklappen en inschuiven. Het blauwgrijze van de arduin keert terug in de met kalkverf beschilderde kast uit Indonesië. «Ze is zo groot en zwaar dat ze hier nooit meer weggaat.» De vloertegels van Castle Stones zijn handgemaakte replica's en nauwelijks te onderscheiden van de echte kasteelvloeren. Omdat ze veel dunner zijn, kunnen ze gecombineerd worden met vloerverwarming.





Covid safe corner

Over de hele lengte van het huis loopt een terras. Aan de keuken staat een eettafel en aan de living een hoge tafel met barstoelen van Gommaire. Maar het favoriete hoekje in de tuin is de overdekte loungehoek met buitenkeuken. «Als er één ding positief is aan corona, dan is het wel dat we al heel veel plezier beleefd hebben aan deze ruimte. Het is een extra living, maar dan in open lucht. Hier kunnen we perfect coronaproof met vrienden zitten.» Nathalie tekende de constructie zelf uit. «Omdat er te weinig variatie op de markt is. Ofwel koop je een eiken ofwel een strak bijgebouw, maar beide zouden hier niet passen. Dit ontwerp roept tegelijk de sfeer van Ibiza als van Griekenland en Marokko op. We wanen ons dan ook op vakantie in eigen tuin.» De bank is Indonesisch, de tafel Japans.

Knuffelhoek

Hoewel Nicolas (12) en Maxime (14) regelmatig boven op hun kamer gamen, kruipen ze af en toe graag dicht bij vader en moeder in de dubbele hoek van de zitbank van Verellen. «We koesteren de momenten dat ze nog eens komen knuffelen. De gezellige ruimte nodigt ook uit om dat te doen. De haard zorgt voor extra sfeer. Nathalie liet die inlijsten in een sobere schouw met een houten balk. Ook boven het raam steekt zo'n karakterstuk om de ijzeren ligger te verbergen. De luchter is origineel.



Reis in de tijd

«Iedereen vond het zonde toen ik de centrale trap liet weghalen. Het was een mooi exemplaar, maar hij hoorde door zijn formaat veeleer thuis in een kasteel. Ik liet er een maken die waarschijnlijk beter aanleunt bij de trap die hier vroeger stond. Tot in Frankrijk zocht ik naar een schrijnwerker die hem op de ambachtelijke wijze, met prachtige verweerde eik en koperen nagels, kon maken. Uiteindelijk vond ik een trappenmaker in deze buurt. Zelfs de treden zijn wat uitgesleten, alsof hij hier al 150 jaar staat.» De leuning is smeedwerk van Philip V. Links van de trap: de lees- en aperitiefhoek aan de voorzijde van het huis.



Foto's RV en Sweetheartgher



WAAR EET...

Is het voor de malse steak, de glimlach van de gastvrouw of het mooie decorum? Elke week tipt een bekende medemens enkele plekken om duimen en vingers bij af te likken.
DENNIS GUILLIAMS

SEPPE NOBELS (39)

Het begon als een tijdelijk project voor Seppe Nobels, maar de groentechef wil met Instroom Academy vluchtelingen klaarstomen voor een job in de culinaire sector. De sterrenchef is deze week ons culinair kompas en wil de smaken van de verschillende continenten in de verf zetten met zijn wereldkeukenhotspots.

Aahaar Delux

Antwerpen

«Op loopafstand van het Antwerpse Centraal Station vind je Aahaar Delux. In tegenstelling tot wat de naam doet vermoeden is dit géén Instagramwaardige hotspot. Wie op zoek is naar glitter of glamour, komt bedrogen uit. In dit Indiase restaurant komen alleen echte foodies die een plastieken *toile cirée* op een tafel van de kringloopwinkel niet erg vinden. Idem voor het opdringerige TL-licht en de luidruchtige televisie, die internationale nieuwsuitzendingen uitspuwt. Voor sfeer en gezelligheid moet je hier niet zijn. Maar het eten is om duimen en vingers bij af te likken.»
«In India kun je op elke hoek van de straat lekker eten, maar in ons land is het niet zo makkelijk om een goed Indiaas restaurant te vinden. Aahaar Delux is de uitzondering op de regel. Voor minder dan acht euro bestel je hier een gerecht. Alles is hier even lekker, maar verwacht geen stijve bediening of gesteven servetten. Het is als gaan eten bij je zus als de bediening nuzie heeft met zijn partner, moet je als tafelgast méé op de blaren zitten.» *(lacht)*
Lange Herentalsestraat 23, 2018 Antwerpen. 03/235 31 35. www.aahaar.com







Little Ethiopia

Antwerpen

«Vlakbij de Grote Markt vind je in de Scheldestad Little Ethiopia, een authentiek Ethiopisch restaurant. De Ethiopische keuken is nog niet zo bekend in ons land. Maar onbekend is onbemind. In de Ethiopische keuken worden zeer heet gekruide vleesgerechten geserveerd, maar de meeste recepten bestaan uit overwegend groenten. Dat de vegetarische keuken populair in Ethiopië is, is niet zo gek, want het land is arm. In Oost-Afrika heerst er veel armoede. En wat kost veel geld? Vlees, vis, natuurlijk. Ethiopiërs koken vaak met de goedkoopste producten en dan kom je automatisch bij de vegetarische keuken uit.»
«In Ethiopië wordt uitsluitend met de rechterhand gegeten waarbij stukjes *injera*, een flinterdun brood van teffmeel, gebruikt worden om voedsel in te pakken. Die injera is een soort zuurdesempannenkoek — hoewel ze die benaming niet graag horen — die gebruikt wordt als bestek om stoofschotels en salades te eten. Maar de injera wordt ook gebruikt als bodem voor andere voedingsmiddelen. Hij wordt dan gevuld alsof het een wrap of loempia was. Na afloop van de maaltijd wordt de injera zelf ook opgegeten.»
Zirkstraat 8, 2000 Antwerpen. 03/336 22 93. www.little-ethiopia.be

Sifa

Antwerpen

«Turks fastfood zoals pita en kebab vind je in Antwerpen genoeg, maar dit is een echt Turks restaurant. Sifa vertegenwoordigt de betere Turkse keuken met echte traditionele gerechten zoals grillgerechten, ovenschotels en pizza's. De sfeer is ongedwongen: hier moet je je niet schamen als je met een buggy of samen met opa en oma binnenwandelt. Ze noemen zichzelf ook eethuis. In Turkije ga je op restaurant als je iets te vieren hebt, en naar een eethuis als je honger hebt. Turkse gezinnen en Antwerpse locals eten hier kriskras door elkaar. Hongerige klanten kunnen hier zelfs tot vier uur 's morgens hun benen onder tafel schuiven. Dat maakt eethuis Sifa tot de ideale afterwork-plek voor wie niét met honger wil gaan slapen. De maaltijd afsluiten doe je hier met Turkse thee of ristpap met vermicelli en boter onder. Superlekker!»
Lange Stuivenbergstraat 58, 2060 Antwerpen. 03/231 31 34. www.sifa-eethuis.be

Black Smoke

Antwerpen

«Op de site van stadsbrouwerij De Koninck vind je Black Smoke. Een BBQ-restaurant dat je onderdompelt in zwoele Amerikaanse sferen. De chefs zijn echte grillmasters die hun barbecue bespelen als echte Texanen. Maar smaken, technieken en producten uit zowat alle Amerikaanse staten belanden hier op je bord. Smaakvol Amerikaans eten, dat is grillen, lakken en koken op een open vuur. Als je dan tóch een hamburger of een pastramisandwich eet, kan je het maar beter gelijk goed doen.»
«Drie, vier keer per week eet ik vegetarisch. Maar het vlees dat op mijn bord belandt, moet van goede kwaliteit zijn. Black Smoke werkt met de premium producten van Luc De Laets The Butcher's Store. Zo staat er Holstein-filet op de kaart. Dat is vlees van oude melkkoeien, maar daardoor is het mooi en romig. Het is bovendien duurzaam, omdat de koe niet enkel gekweekt wordt voor de productie van vlees.»
Boomgaardstraat 1, 2018 Antwerpen. 03/230 75 73. www.blacksmoke.be

A Cevicheria

Lissabon

«Het verst van mijn voordeur, maar absoluut geen ver-van-mijn-bedshow is A Cevicheria in Lissabon. Je vindt hier de Peruaanse keuken met een Portugees randje. Chef Kiko reken ik tot mijn vriendenkring. In Portugal is hij een echte ster, want hij heeft al verschillende kookboeken en tv-programma's op zijn palmares staan. Net als ik is hij een wereldburger, maar toch blijft hij *down to earth*. En — bovenal — zijn ceviches smaken hemels. Ceviche is een bordje met rauwe vis die gemarineerd — en dus eigenlijk gegaard — is in de zuren van hoofdzakelijk citroen of limoen. In België bestaat er bij mijn weten geen restaurant dat gespecialiseerd is in ceviche, dus wie weet open ik er vroeg of laat zélf een.»
R. Dom Pedro V 129, 1250-096 Lissabon. +351/21 803 8815. www.acevicheria.pt