

De Kommel, VERANTWOORD ETEN IN DE VOERSTREEK

Bib Gourmand als teken van interessante prijzen

De Voerstreek is een aangenaam gebied omdat het qua natuur en dorps structuur nog redelijk ongerept is gebleven. Blijkbaar wordt dat door bezoekers op prijs gesteld, zeker door wandelaars en andere genietters van rust. De keukens in de doorgaans vrij eenvoudige maar gastvrije horecazaken in deze streek zijn gebaseerd op het gezonde boerenleven hier: dat betekent dat er gewerkt wordt met producten zoals forel en bloedworst. Maar op een gegeven moment raak je daar een beetje op uitgekeken, zeker als met de kwaliteit daarvan een loopje wordt genomen. Op gastronomisch niveau zijn er maar weinig zaken, maar ze zijn er wel. Zoals De Kommel, een hotel-restaurant met zestien kamers dat iets boven de dorpskom van 's Gravenvoeren ligt. Met een Bib Gourmand van Michelin (een eetgelegenheid waar men een prima maaltijd serveert onder de € 35,-). Onze nieuwsgierigheid is gewekt.

Foto's: Jo Cortenraedt en Erik Sauter Fotografie Etienne van Sloun



De omgeving van de Voerstreek is zonder meer prachtig. En 's Gravenvoeren zelf is authentiek, zonder dat het nou meteen vol staat met de meest indrukwekkende monumenten. Hotel-restaurant De Kommel is dat zeker niet, daarvoor van een relatief recente maar gedateerde architectuur. Vanuit het restaurant kijk je uit over de daken van het dorp, dat geldt ook voor het terras waar alleen bij stabiel warm weer gegeten kan worden. Wat volgens patron Paul Princen niet zo heel vaak voorkomt, omdat het in de heuvels wat sneller afkoelt 's avonds.

Het interieur van het restaurant is netjes verzorgd zonder dat er sprake is van een strakke stijrichting. De tegelvoer is praktisch, de kleurencombinatie van ossenbloed rood op de wanden, beige linnen op de tafel en het zwart van de lederen, fors uitgevallen stoelen, ligt niet bepaald voor de hand.

Bescheiden kaart

De eigenaar doet zelf de bediening, samen met zijn charmante echtgenote



Vriendelijke bediening

Wendy. De kok in de keuken blijft onzichtbaar voor de gasten. Voor een doordeweekse avond is het zeker op zo'n buitenlocatie aardig vol. Passanten en vooral hotelgasten die grotendeels uit Vlaanderen blijken te komen.

Bij een witte wijn als aperitief bekijken we de kaart, die klein is gehouden. De keuze bestaat uit drie voor- en drie hoofdgerechten. De voorgerechten doen nog geen 15 euro, bij de hoofdgerechten is twintig euro ook al ruim. Geen dure zaak dus, al is dat altijd afwachten, want het gaat altijd om de combinatie van prijs en kwaliteit op elk niveau. De wijnkaart is bescheiden en overzichtelijk. Het Elzasser huis Léon Baur uit Eguisheim staat als zodanig niet op de kaart vermeld, maar de wijnen wel en ze worden door de eigenaar met enthousiasme gepresenteerd. De Auxerrois wordt als open wijn (huiswijn) geserveerd. De prijzen verdienen de kwalificatie goed betaalbaar.

Om de wijnkaart wat beter te leren kennen opteren we voor de wijnarangementen die worden samengesteld uit wijnen van de kaart.

De bediening, zo blijkt al gauw, is alleszins vriendelijk. Gastvrijheid is hier vanzelfsprekend. Het brood dat op tafel komt (wit en bruin) is vermoedelijk door de groothandel half voorgebakken aangeleverd, maar te voorzichtig afge-

bakken en ontbeert daardoor knapperigheid. Als zelf brood maken te lastig is, zou een artisanale kwaliteitsbakker als alternatief kunnen dienen.

Het voorgerecht is een dorade met een bisque van garnaltes en verder nog zalmeitjes en puree van aardappels. De dorade is geen hoogvlieger, maar wel in orde. De bisque is goed van smaak.

Als wijn komt er een Italiaanse chardonnay Monte Severo, die aan de verwachtingen als begeleider van dit gerecht beantwoordt zonder dat er sprake is van bijzondere spanning.

Het andere voorgerecht is een klassieker: nauwkeurig gegaarde (beetgaar en nog net even knapperig) asperges op de traditionele, Vlaamse wijze met veel ei en een romige botersaus, geen ham maar wel discreet peterselie. Met daarbij als wijn een Riesling van het Elzasser huis Léon Baur (€ 29, per fles), die het juiste zuurgehalte blijkt te bezitten om de romige botersaus voldoende tegenspel te bieden. Geslaagde combinatie.

Baby kreeft in twee fasen

Op de achtergrond horen we intussen een cd met onder meer Il Silenzio, qua titel wel passend in deze streek.

Het ene hoofdgerecht is tweemaal een halve kreeft, in twee keer geserveerd. De kwaliteit daarvan is goed. Er is nog een melange van witte truffel bijgevoegd,

maar die komt natuurlijk uit een potje (salsa) want er zijn op dit moment geen witte truffels.

De wijn bij het arrangement is een Macon Fuissé van Denis Dutron (€ 31, per fles), die heel verdienstelijk blijkt dankzij een authentiek druivenkarakter binnen een gematigd klimaat (Maconnais) en de gewenste spanning brengt. Het andere hoofdgerecht is gemaakt van Spaans topklasse varken. Bleek, sappig en degelijk geroosterd met een ingetogen truffelsaus en smakelijke groentjes. Met als wijn een typische, massief gekleurde, zwartrode Spanjaard Valle de Salinas 2004 uit Yecla (buiten de wijnkaart). Met veel hout doortimmerd, overrompend in de aanzet, maar beperkt qua finesse.

Het dessert biedt aardbeien van de plaatselijke boer en het ijs is weliswaar niet huisgemaakt, maar komt in feite van de buurman, dus in ieder geval uit de streek, gemaakt van echte boerenmelk. Dat zijn ook de sterke punten hier, waar wellicht wat meer en op een iets creatievere manier gebruik van zou mogen worden gemaakt in de toekomst. Mits de kok dat spel voldoende beheerst. Aan het dessert heeft hij in zeer royale, of liever veel te royale mate aceto balsamico toegevoegd, mogelijk met het oog op een juiste zoet-zuur-balans, maar met aceto krijg je die balans niet, want die is veel te dominant voor die arme aardbeien.

Voerens drupke

Bij het dessert maken we kennis met het Voerens drupke, een destillaat uit de streek volgens een oud recept. Dat zijn leuke dingen voor de gasten, die dat dan ook waarderen.

Behalve misschien die ene gast achter ons - een type Hollandse vertegenwoordiger - die alleen aan tafel zit en zijn eenzaamheid doorbreekt met ellenlange, storend luidruchtige telefoongesprekken, waar de hele zaal ongevraagd van mag 'meegenieten'. De bediening blijkt dan te vriendelijk om er iets over te zeggen, maar een opmerking zou best terecht zijn.

Bij de koffie en thee worden we verwend met allerlei hartigs, inclusief een smakelijke chocolademousse.

De Kommel is een aardig adres, er wordt met goede, degelijke producten gewerkt. De keuken is laagdrempelig en aangepast aan de verlangens van

gasten die niet de hoogste, gastronomische eisen stellen. De prijzen zijn echt vriendelijk. We zagen heel wat tevreden gasten. Wat ons betreft mag er iets meer fantasie/creativiteit in de keuken gehanteerd worden, zonder sterrenaspiraties, en verder succes is verzekerd.



Keuken:
 Wijnkaart:
 Prijs-kwaliteit:
 Totale beleving:

De Kommel

Kommel 1's Gravenvoeren
 (0)4-3810185
www.dekommel.be
 Zondag gesloten