



Die See hat es dem Sternekoch Bart Desmidt angetan. Weil er an der Küste Belgiens geboren wurde. Weil sie sich ständig verändert. Weil in ihr Fische, Krabben und Garnelen leben, die er meisterlich zuzubereiten weiß. Flandern und das Meer – nicht nur für Foodies eine unschlagbare Kombination.



FLANDERNS KULINARISCHE KÜSTE



BART DESMIDT



Bart Desmidt liebt sein mondänes Seebad Knokke-Heist und die flämische Küste.

► Mehr Informationen und Videos:

www.flandern.com



Die Einsicht kam mit dem Thunfisch: Der lag vor Bart Desmidt, verlangte nach sorgfältiger Zubereitung und gab keinerlei Hinweise, in welchen Gewässern er einst gelebt hatte. Sicher war nur: Die Nordsee vor der Küste Belgiens war es nicht. „Was mache ich da eigentlich?“, fragte sich Desmidt mit Blick auf den Fremdling in seiner Küche und beschloss eine radikale Kehrtwende: Fortan sollte – so weit wie möglich – nur noch Regionales in die Töpfe und Pfannen seines Restaurants Bartholomeus kommen.

Der Michelin-Stern, den sich Desmidt erkocht hat, darf durchaus als Beweis dafür gelten, dass sich dieses Konzept glänzend bewährt hat. Wer im Bartholomeus speist, genießt flandrische Küche vom Feinsten und sitzt ganz nebenbei auch noch in der ersten Reihe des Seebads Knokke-Heist: Man schaut direkt auf die See und damit auf die Heimat der Meeresbewohner, die Desmidt so geschmackssicher zuzubereiten weiß. „Wir haben hier die besten Fische, ich denke, es sind um die 40 unterschiedlichen Sorten“, schwärmt Desmidt. Einige von ihnen waren schon in Vergessenheit geraten, bevor die

Sehnsucht nach einer ehrlichen regionalen Küche sie zurück auf die Speisekarte brachte. Und dann gibt es da ja auch noch das Hinterland, das für Feinschmecker in der Jagdsaison Wild und im Frühjahr von Hand geernteten Hopfenspargel bereit hält – gute Köstlichkeiten, denen Desmidt ihren Eigengeschmack lässt. Der Spitzenkoch, der als Chocolatier unter dem Markennamen „BbyB.“ ebenfalls erfolgreich ist, mag keine wilden Kombinationen, ein geradliniger Typ sei er, sagt er – auch in der Küche.



WIR HABEN HIER DIE BESTEN FISCHES, ICH DENKE, ES SIND UM DIE 40 UNTERSCHIEDLICHEN SORTEN.



Bart Desmidt

Die Liebe zur Region beschränkt sich bei ihm beileibe nicht auf das Kulinarische.





1



Dort, wo heute sein Restaurant ist, verkauften seine Eltern einst Zeitungen und Spielzeug. „Dahinter stand mein Bett“, erzählt er – tiefer in seiner Heimat verwurzelt kann man kaum sein. Fragt man ihn nach Orten an der Küste, die man als Tourist unbedingt gesehen haben sollte, antwortet Desmidt dann auch ansatzlos: „Am besten gefällt es mir hier in Knokke-Heist.“ Und dann weist er auf das Meer vor seiner Haustür, sogar im Winter fasziniert es ihn: „Es verändert sich ständig.“

Die ruhige Alternative zum eleganten Shopping-Paradies Knokke-Heist sind die Zwindünen, ein Naturreservat mit einer außergewöhnlich abwechslungsreichen Landschaft, in der sich Desmidt gern die Beine vertritt. Für Touristen besonders interessant sind die Führungen durch das Gebiet, das sich auf diese Weise bestens erkunden lässt. Und wenn man Knokke-Heist dann doch einmal verlassen will? Dann gilt es zu klären, welches der allesamt reizvollen Seebäder es denn nun sein soll und ob man

1. Oostende/Zeebrügge: Mit dem Netz fischt man die leckeren „grauen Nordseegarnelen“.

2. Knokke-Heist: Die Strandpromenade bietet viele Möglichkeiten der Erholung.

3. Die Flämische Nordseeküste, ein 70 Kilometer langer, breiter Sandstrand.



FÜR MICH WAR DER BESUCH IN FLANDERN EIN AUßERGEWÖHNLICHES KULINARISCHES HIGHLIGHT IN EINEM SPITZENRESTAURANT UND EINER TOLLEN UMGEBUNG.

Dirk Zehrt, Gourmet-Blogger (Köln-Hürth), zu Gast bei Bart Desmidt in Knokke-Heist. Mehr erfahren auf: www.gourmet-blog.de



2



3

das Auto nimmt, aufs Fahrrad steigt oder in der Kustram Platz nimmt, der längsten Straßenbahn der Welt.

Sei es Nieuwpoort mit seinem historischen Ortskern und dem Glockenturm, den die UNESCO 1999 zum Weltkulturerbe erklärt hat; sei es Oostende, das mit seinen vielen Museen und Geschäften auch an Regentagen viel zu bieten hat; sei es das zauberhafte De Haan, in dem kein einziges Hochhaus die malerische Belle-Epoque-Idylle trübt: Jedes Seebad hat einen ganz eigenen Charme, überall finden Wasserratten, Wassersportler und überzeugte Faulim-Sand-Lieger ideale Bedingungen vor, und überall gibt es Freizeitangebote, die den Urlaub mit Kindern zu einer sehr entspannten Angelegenheit machen.

Vor allem werden auch Foodies ihren Spaß haben, und das nicht nur wegen der vielen guten Restaurants, sondern auch wegen herrlicher Spezialitäten wie den leckeren Garnelen-Tomaten und der kenntnisreichen Pflege der legendären belgischen Pommes-Frites-Tradition. Hochinteressant – und das unbedingt für die gesamte Familie – sind auch Attraktionen wie die Fischauktion in Zeebrügge, ein Ausflug zu Fischhändlern an der „Vistrap“ in Oostende oder – ebenfalls in Zeebrügge – ein Besuch des Themenparks Seafront, wo man auf packende Art die Geheimnisse des Meeres entdecken und alles über die Geschichte der Fischerei erfahren kann.



WIR HABEN HIER DIE BESTEN KRABBen DER WELT.



Bart Desmidt

Ganz Außergewöhnliches geschieht auch regelmäßig in Oostduinkerke, wo die Fischer bei Ebbe auf ihren stämmigen Pferden zum Krabben(wett)fang ausreiten. „Wir haben hier die besten Krabben der Welt“, betont Desmidt, und dass das auch für die Garnelen gilt, daran lässt er ebenfalls keinen Zweifel. „Wir bereiten sie ganz anders zu als in Holland“, fügt er hinzu. Und wenn er dann ins Detail geht, dann möchte man nur noch eines: essen. Und zwar mit Blick auf das Meer. 🦞