



Links koffie- en soep-huis Labath, daar- onder veel houttinten en groen bij Naturell. Rechts het knappe Moor & Moor waar je op Veggiedag juist wél vlees kunt eten



5 GANGEN GENT

In Gent kun je éten! In het bijzonder als je zin hebt in groente. De Vlaamse stad profileert zich als de vegetarische hoofdstad van Europa. Vijf vegavriendelijke adressen.

tekst JEANNETTE VAN MULLEM



In Gent vind je van alle Europese steden het grootste aantal vegetarische restaurants in verhouding tot het inwonertal. Hier geldt Donderdag Veggiedag, een idee van EVA (Ethisch Vegetarisch Alternatief) dat door de stad wordt gepromoot. Het wordt als erg sympathiek ervaren en vond al snel in andere steden navolging. Qua groente zitten we dus gebakken in Gent, maar we houden onze ogen ook open voor andere dingen, waaronder de ouderwetse boterham. Dit zijn vijf lekkere adressen voor alles waar je zin in kunt hebben: van een kop koffie tot een met champagne overgoten sterrenlunch.

1 Moor & Moor

Yves de Moor is de bevoegen eigenaar van Moor & Moor en van oorsprong interieurdesigner. Dat zie je terug in deze knap gestileerde lunchroom annex foodshop. Heel fijn hier: je geeft je boodschappenlijstje af en je delicatessen worden voor je klaargezet terwijl jij een kop huisgebrande koffie drinkt of geniet van de belegde boterhammen met een verrassende crunch. Dinsdag, woensdag en zaterdag is alles hier vegetarisch. Op Donderdag Veggiedag zijn er gek genoeg wel boterhammen met vlees, maar Gentenaars zijn nu eenmaal eigenwijs. Vrijdag is visdag hier.

2 Lof

Een kleurrijk restaurant op hoog niveau. Bij elk gerecht heeft de chef groente als uitgangspunt. Presentatie nemen ze hier bijzonder serieus. Restaurant Lof heeft altijd een vegetarisch verrassingsmenu van drie, vier of vijf gangen

dat ook nog sympathiek geprijsd is, zeker in vergelijking met het menu met vlees of vis. Nog leuker: op de wijnkaart staan elf champagnes, waarvan je er vijf per glas kunt bestellen.

3 Labath

Thomas Labath van Labath bezocht zelf een tiental finca's in Colombia en daar koopt hij nu zijn koffiebonen rechtstreeks in. Samen met Yves de Moor, wiens koffie uit Rwanda komt, bedacht hij Ghent Blend, een mix van beide soorten bonen. Deze koffie is fairtrade én direct trade. Labath is vooral een koffiehuis. Word je hongerig, dan is er soep, die altijd vega is. Dit is overigens ook een prima ontbijtadres.

4 De Superette

Al eerder schreven we uitgebreid over dit bijzondere etablissement dat wordt bevolkt door vrouwen met een obsessie voor broodbakken. Je kunt hier terecht voor ontbijt tot en met diner. Samengevat is het de 'pure keuken' die je hier vindt. Dat de ingrediënten voor zichzelf spreken, als het ware. Van het bejubelde brood tot boerenkoolchips tot vin naturel.

5 Naturell

Hoe Zuidelijker je komt, in Europa, des te uitgebreider de lunch. Dat begint al in Vlaanderen. Een vijfgangenlunch bij Naturell is een groot feest. Het codewoord hier is verrijnd, en ook het oog komt hier ruimschoots aan zijn trekken.

Adressen

MOOR & MOOR

Jakobijnenstraat 7,
+32 495 23 69 83,
moormoor.be

LABATH

Oude Houtlei
1, +32 476 99 42 81,
cafelabath.be

LOF

Hoogstraat 36,
+32 92 35 40 71, lof-
restaurant.com

DE SUPERETTE

Guldenspoorstraat
29, +32 92 78 08 08,
Indewulf.be/
desuperette

NATURELL

Jan
Breydelstraat 10
+32 92 79 07 08,
naturell-gent.be