

ambianceclub

© Ralph Vanneste

Genieten bij De Kwizien



Vlakbij het rustige Jeneverplein in Hasselt ligt restaurant *De Kwizien*. Hier eet je in een gastvrij, huiselijk interieur, met open keuken. Op het bord gastronomische kunstwerkjes van chef Csaba Ignacz, de vroegere rechterhand van sterrenchef Luc Bellings. En de som van gastronomie en gastvrijheid is...genieten.



Bijna drie jaar geleden zagen gastvrouw Marielle Clercx en echtgenoot Filip Vanheusden (sommelier) hun levensdroom in vervulling gaan: een eigen gastronomisch restaurant. Geen gemakkelijke keuze, want Marielle en Filip waren (en zijn nog altijd) de eigenaars van de aanpalende, druk bezochte brasserie 't Borrelhuis. Met *De Kwizien* kozen ze voor een restaurant met een hoog huiskamergehalte en veel sfeer en gezelligheid. Dat is in de eerste plaats te danken aan de mooie, open keuken, het exclusieve werkterrein van de Hongaarse jonge chef Csaba Ignacz, die gedurende een periode van zeven jaar de knepen van het vak leerde bij sterrenchef Luc Bellings (restaurant *Aan tafel bij Luc Bellings* in Hasselt). *De Kwizien* staat voor een moderne keuken met veel frisse en altijd seizoensgebonden en kraakverse producten. Alle producten, op het brood na, zijn huisbereid, tot en met de originele en lekkere zoetjes bij de koffie. Er staat altijd wel een

lekker stukje vis op het menu. Langzaam gegaarde duif en huisgemaakte terrine van ganzenlever zijn slechts twee van de vele, lekkere specialiteiten. Wat menu's betreft, is er keuze uit een lunchmenu (voor- en hoofdgerecht en koffie, € 32, met wijn € 44), een dagmenu (voor- en hoofdgerecht en dessert, € 44, met wijn € 58), het Kwizienmenu (viergangen € 58, met wijn € 76), een maandelijks wisselend seizoensmenu (vier gangen, € 68, met wijn € 86) of een vijfgangenmenu (€ 79, met wijn € 102). Op zondag een speciaal zondagmenu (vier gangen, € 58, met wijn € 69). Chef-kok Csaba besteedt opvallend veel aandacht aan de mooie presentatie van de gerechten. Elk bord is mooi visueel uitgebalanceerd, niet alleen de smaakpapillen worden verwend, het oog wil en krijgt hier ook wat...

De wijnkaart is niet te versmaden: een groot aanbod Franse wijnen, een beetje Spaans, Italiaans en een paar wijntjes uit Zuid-Afrika. Altijd

kwaliteitswijnen aan een betaalbare prijs, want *De Kwizien* werkt met een soort 'stopgeld' voor de wijn: een bedrag van € 12,5 bovenop de aankoop prijs van de wijn. Leuk is de bondige informatie bij elke wijn die op de wijnkaart vermeld staat. Knap werk van eigenaar-sommelier Filip Vanheusden. En wie wil, mag hier zelfs de wijn van thuis meebrengen.

"Onze filosofie? De klant laten genieten van begin tot het einde," vertelt gastvrouw Marielle Clercx. "Het plaatje moet passen, er moet een goede, ontspannen sfeer hangen, hier mag al eens gelachen worden. Een open keuken en een open sfeer, alles mag gezien worden, kwi-zien..."

En dan hebben we het nog niet gehad over de vergader- en feestzalen die zich boven restaurant *De Kwizien* bevinden. Kortom, Marielle en Filip hebben de handen meer dan vol om in Hasselt al hun gasten tevreden te stellen. Maar eerlijk gezegd (en gesmaakt), het lukt hen wonderwel...

