

## Culinair KAA Gent, voetbal een feest?

Het topvoetbal in Gent staat voor grote, maar zeker positieve veranderingen.

De uitdagingen zijn al een tijd geleden aangegaan.

Na de concrete plannen voor het nieuwe stadion en de sportieve successen, na een kleine dip, zijn er in de voetbalkeuken ook plannen geconcretiseerd. AA Gent wil zijn gasten gastronomisch nog meer verwennen en heeft daarvoor Danny Horseele onder de arm genomen. Deze topchef is eigenaar van het 2-sterren Michelinrestaurant 't Molentje in Zeebrugge en werd 2 maanden geleden door Gault Millau uitgeroepen tot 'chef van het jaar'. Als we de rangschikking van de restaurants maken aan de hand van hun waardering in de verschillende culinaire gidsen, dan komt 't Molentje op de zesde plaats in België. In Vlaanderen bekleedt het met plaats 3 het absolute podium, na de Kameliet te Brugge en het Hof van Cleve in Kruishoutem. Medio maart verlaat het team zijn huidige stek langs de drukke baan naar Zeebrugge en gaat vlakbij opnieuw aan de slag op een erg mooie en historische locatie in Lissewege.

Ook hier eist havenuitbreiding zijn tol. Zo zie je dat niet alleen met 't Zandeken in Ertvelde en Doel in Antwerpen woonwijken bezwijken onder de ongebreidelde groei van de Vlaamse havens. Sommigen zijn erg fier dat onze drie havens de toegangspoort zijn tot Europa, maar vergeten dat de vele duizenden vrachtwagens meestal een uur later die deur alweer hebben dichtgegooid.

In 2007 transiteerden in Zeebrugge één miljoen vrachtwagens, in Antwerpen acht miljoen containers.

Een driegangenmenu 's middags tijdens de week kost 55 euro, 65 euro wijn inbegrepen.

Wie de kaaswagen laat voorrijden, betaalt 15 euro extra.

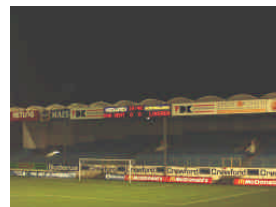
Op zaterdag 8 december mochten we tijdens de Oost-Vlaamse derby tegen Sporting Lokeren een kijkje nemen achter de keukenschermen. Het was een wat bijzondere wedstrijd na het onverwachte en tumultueuze vertrek van Georges Leekens naar Lokeren.

De supporters hadden dit nog niet verteerd. Er hing dan ook wat spanning in de lucht.

De leiding van AA Gent houdt er nog steeds een onaangenaam gevoel aan over. De wedstrijd was alvast heel spectaculair en boeiend. Het resulteerde uiteindelijk in een ruim verdiende 4 – 2 zege voor Gent. Held van de wedstrijd was de Costaricaan Bryan Ruiz, die 3 mooie doelpunten maakte. Gent had meteen zijn sportieve revanche beet.

Tijdens de thuiswedstrijden van AA Gent kun je jezelf ook op verschillende manieren culinair laten verwennen. Het duurste en meest exclusieve is de 'Club 50'. Het ledenaantal is hier beperkt tot vijftig. Hier betaal je 8700 euro per jaar, exclusief BTW.

Gourmet Invent uit Merelbeke heeft een exclusiviteitscontract voor de catering, maar is meteen ook sponsor.



Met Danny Horseele heeft deze firma een bekende, maar vooral uitstekende kok in huis gehaald om de voetballiefhebber culinair nog meer aan te bieden. Alleen is de infrastructuur in de keuken nu heel beperkt om er een topchef 'zijn ding' te laten doen. Ook gastronomisch snakt Gent stilaan naar zijn nieuw stadion, waar het een mooi restaurant hoopt te openen, zoals Sporting Anderlecht dat al heeft. Voor de loges, elk zeventien zitplaatsen, betaal je 25.000 euro per jaar. Het zijn uiteraard alleen grote firma's, die hun klanten hier verwennen. Elke voetbalavond start met een champagnereceptie. Perrier Jouët werd vandaag gekozen, maar ook Veuve Clicquot en Pommery worden geserveerd. Mooie, aangenaam fruitige champagne, met impressies van abrikoos – perzik – peer – noten en ook wat lichtgetoaste toetsen. Deze Perrier Jouët is dan ook pinot meunier gedomineerd.

Het viergangenmenu in de Club 50 klonk alvast veelbelovend:

Aperitief – St. Jakobsschelp gemarineerd met linzen en king krab – Filet van hertenkalf met grand veneur saus, puré van knolselder, appel en veenbes – Royale van kabeljauw, beurre blanc, bieslook en gepelde garnaal, een smeus van aardappel en fijn gesneden prei – kaasplank en als dessert tijdens de pauze een variatie van forêt noir en een pannacotta met appel en een mousse van chocolade.

Op de wijnkaart prijken hier de oerdegelijke maar heel klassieke topbordeauxwijnen uit Margaux, Pomerol, Saint Emilion en andere Saint Estèphes. Het is een mooie kaart, maar er zijn mogelijkheden om deze heel wat spannender te maken met toppers uit Spanje, Italië, Australië en Californië. Ook de exuberante prijsstijgingen in de Bordeaux kunnen wellicht aanzet zijn om eens andere wijnen op de kaart te zetten. We zagen 'Montrose 2004' op de kaart staan.. De jaargang 2005 is gewoon in prijs verdubbeld.



In de loges en de businessseats werd een driegangenmenu geserveerd. De seats kosten 1750 euro voor het ganse seizoen, maar er zijn ook andere formules mogelijk, zelfs voor één wedstrijd. Het is dan de boodschap om ruim op voorhand te reserveren, wanneer het om topwedstrijden gaat. Voor deze wedstrijd werden in totaal bijna 900 mensen culinair en sportief verwend en voor topwedstrijden (Club Brugge, Anderlecht) gaat dit tot 1100. Hier kun je familie, vrienden en jezelf uiteraard verwennen met een driegangenmenu, dat geserveerd wordt voor 45 euro, drank niet inbegrepen.  
 Het menu: *aperitief met ontvangsthapjes – carpaccio van hertenkalf met ganzenleverkrullen en fijne winterse sla – everzwijngebraad 'Grand veneur' met wintergarnituur – kaasplank in supplement – luchtige Irish Coffee mousse met chocoladevulling en koffie.*

Naast de wijnkaart is er ook de suggestiewijn. Die avond waren dat een witte en rode met schroefdop van het huis 'Everton' Brown Brothers uit Milawa Australië.

De witte 2006 was een assemblage van Sauvignon Blanc – Chardonnay en Pinot Grignio.

Dit is een zeer fruitige wijn, met impressies van tropisch en exotisch fruit zoals litchi, ananas en perzik. In de mond geeft dit een volle smaak, met voldoende mooie frisheid.

De rode 2005 was gevinifieerd van Cabernet Sauvignon – Shiraz en Malbec en was erg donker, inkt met een mooie paarse rand. In de mond gaf dit zeer rijp rood tot zwart fruit met veel kruidigheid, witte en zwarte peper, maar ook koffie.

De geserveerde suggestiewijnen waren aangename, toegankelijke wijnen, jong te drinken en op fruit gevinifieerd. 'Miristoff' uit Lochristi werkt hier gastronomisch mee met Gourmet Invent en organiseert 'kleinere' evenementen, tot 200 personen.

Wellicht maken we een nieuwe afspraak, wanneer voetballend en supporterend Gent zijn nieuwe stek heeft aan de Groothandelsmarkt. Daar zullen de gasten, die voetbal en feesttafel willen combineren, zeker nog beter verwend kunnen worden.

Het is nog anderhalf jaar wachten, als de plannen en uitvoering volgens schema verlopen.

Voetbal is big business op en naast het veld.