

ALTAMIRA GRILL HOUSE TE OOSTENDE

Sinds kort bezit Oostende ook een «Altamira Grill House». Het is meteen het eerste restaurant aan onze kust waar men in exclusiviteit de altamirasteen opdiend aan de klant. Voor zover bekend zijn er nog maar veertien dergelijke grillrestaurant in ons land. Het Altamira Grille House te Oostende is gevestigd halverwege de Adolf Buylstraat. Overdag is er het overbekende tearoom Farao met zijn uitmuntende bretoense pannenkoeken, zijn zelfgemaakt gebak en roomijs om nog maar te zwijgen van de diverse soorten wafels en de heerlijke koffie. 's

Avonds ondergaat de zaak een kleine metamorfose en wordt het een klassevol grill restaurant met kaarjes op de tafel, zachte muziek en romantisch decor. We hebben er alvast de gezellige luxe gesmaakt en tegelijk onze culinaire cultuur wat opgevijzeld. Wat wij er van overhouden is dat een altamira grill hause niet alleen origineel klinkt maar dat het er vooral lekker eten is. Sterk aanbevelen dus voor wie aan de kust woont er of er vertoeft. Wij werden er alvast gastvrij ontvangen door de sympathieke uitbaters Ruby Garmeyn en Liliane Suys.

Gezond, romantisch en ontspannend

Even wennen is het wel. Je krijgt inderdaad een voorverwarmede grijze steen keurig ingelegd op een plankje opgediend. Met voorverwarmd bedoelen we dan wel dat de steen een hitte heeft van circa 320°. Niet om je vingers te schroeien, doch wel om je vlees of vis op te grillen. En dat doe je met zo'n altamirasteen dus zelf. Je bakt je vlees op de steen zonder olie, boter of ander vetstoffen. Net zoals men het heel heel lang geleden deed. Wie vlees neemt die heeft keuze in verschillende soorten het zelfde geldt voor vis. Het vlees wordt opgediend met warm stokbrood, aardappel in schil of frieten. Voor de visliefhebbers geldt een zelfde mogelijkheid. De groenten die u mee opgediend krijgt zoals ui, tomaat en champignons kun je zo op de steen laten meegrillen.

Werkelijk de meest ontspannen vorm van tafelen. Met zo'n altamirasteen eet je echt natuurgebonden en dat blijkt onbewust heel veel mensen aan te spreken. Wij zagen er de ideale combinatie in van de wilde homo sapiens en de overbeschaaftde homo ludens. Als het dan al een heel erg originele wijze van eten is op restaurant het is ook een heel gezonde.

Wie dan toch saucen wil die krijgt er een heel gamma aangeboden. Met een karafje rode wijn bij het kaarslicht vonden wij het uitermate geslaagd en duur is het al



evenmin. Er kan reeds een kippeborstfilet gegrild worden voor 295 frank.

De geheimzinnige stenen

Vanwaar Altamira en vanwaar die stenen? Een verdwenen koninkrijk of een geschenk van de goden? 't Lijkt er wel even op al dateert de ontdekking van een moderne toepassingswijze ervan van vrij recente datum. Het gebruik van een bepaald soort stenen om eten op te bakken is daarentegen al heel oud.

Reeds in 1898 ontdekten archeologen in de grotten van Lascaux in Frankrijk en Altamira in Spanje de gewoonte van de prehistorische mens om eten te bereiden op boven het vuur verwarmde stenen. Daarbij was het de ontdekkers opgevallen dat het hier om een wel heel speciaal soort stenen ging. Nergens in de omtrek trof men zo'n stenen aan.

Niemand praatte nog over de stenen tot in 1971. Toen ontdekte de Italiaanse Grundig ingenieur Storty per toeval een klein restaurant op circa 1800 meter hoogte in de bergen nabij Trieste.

Daar in het restaurant kon je als op eeuwenoude wijze een steen bestellen waarop je zelf je vlees mocht bakken met bijhorende groenten. Storty aarzelde dan ook geen moment meer om er een patent op te nemen en analoog met één der prehistorische vindplaatsen gaf hij de stenen de naam van «Altamira».

Thans is deze eeuwenoude bakwijze op steen heel populair geworden in ondermeer Duitse en Italiaanse restaurants. In de USA deed ze haar intrede onder de benaming «Stone».

Maar in toenemende mate raakt ze ook ingeburgerd in andere landen. Waarbij men niet zozeer uitgaat van het curiosum ervan dan wel van de gezonde wijze van vlees bakken. Tegelijk een beetje terug naar de natuur.

Dat kunt U dus ook in het «Altamira Grill House» in de Adolf Buylstraat 44 te Oostende. Wij kunnen het U alleen maar warm aanbevelen en zijn overtuigd dat U er enthousiast over zult zijn. Eet eens anders, eet eens puur natuur en dit in het decorum van een gezellig grill hause. Het Altamira Grill House is iedere dag behalve de maandag open van 19.00 uur tot 22.30 uur. U moet wel reserveren en dat kan op het nummer 059/50 53 05.

Tea-Room/Restaurant Farao Wielt uitgebaat door Ruby Carmijn en Liliane Suys.

CW.

