

WEEKDIENST

» DOKTER

Het oproepnummer van de huisartsenwachtdienst is 1733

» APOTHEKER

0903 99 000

CONTACT

» ONZE MEDEWERKER

Dirk Meulders, 0475 94 41 70,
dirk.meulders@telenet.be

KW.be / knokke-heist

BURGERLIJKE STAND

» GEBOORTEN

Tuur Desender, z.v. Bram en Bleke. Flama, Damme - Levi Stefan, z.v. Ionut en Andreea Stefan, Knokke-Heist - Ryan Groosman, z.v. Angelo en Elisabeth Cauwels, Sluis (NI) - Estera Petraru, d.v. Adrian en Anamaria Tomescu, Brugge.

» OVERLIJDENS

Maria Coens, 79 j., echtg. v. Roger Blomme, Knokke-Heist - Marie Van Rossem, 72 j., Knokke-Heist - Laura Desmedt, 94 j., wed. v. Georges Dubois, Knokke-Heist - François Brouckaert, 79 j., wed. v. Ivonne Laseure, Knokke-Heist - Victor Spruyt, 85 j., wed. v. Josée De Buyzer, Knokke-Heist - Marcella Reubens, 90 j., wed. v. Carlos Cosyn, Knokke-Heist - Fernanda Quataert, 84 j., wed. v. André Blomme, Knokke-Heist - Simone Rogiers, 93 j., wed. v. Albert Braem, Knokke-Heist - Antoine De Roo, 80 j., echtg. v. Denise Van Torre, Knokke-Heist - Georges Wenmaekers, 86 j., echtg. v. Nicole Rombout, Knokke-Heist - Dries Vermincq, 58 j., Sluis (NI) - Georgette Fonteyne, 92 j., wed. v. Emiel Craema, Knokke-Heist - Romain Goethals, 80 j., echtg. v. Anna De Grootte, Knokke-Heist.

Fietspad langs Internationale Dijk vanaf 15 augustus half jaar ontogankelijk

KNOKKE-HEIST • Vanaf 1 augustus wordt de geul in de Zwinvlakte verbreed en verdiept. De uitgegraven grond wordt overgebracht naar een gronddepot in de Willem-Leopoldpolder en vervolgens gebruikt voor de aanleg van de nieuwe dijk en een tweede broedeiland. Het grensoverschrijdend fietspad langsheen de Internationale Dijk, tussen knooppunt 86 en knooppunt 29, wordt voor één dag afgesloten zodat de graafmachines in het Zwin kunnen. Vanaf 15 augustus tot 1 april 2017 is het fietspad voor minstens een half jaar ontogankelijk. Fietser zullen omgeleid worden via de kortst mogelijke route: Kanaalweg, Retranchementsstraat en Hazegrasstraat. (DM)



Glenn Vandenberghe: "Ik heb het graag puur met niet te veel kleurnuance. Voor het interieur vond ik inspiratie in Marokko." (Foto DM)

La Guera zou zeker in de smaak gevallen hebben bij papa Steve Vandenberghe. Want het minste wat men kan zeggen is dat het restaurant een nieuwkomer met potentie is. "Van 15 februari tot eind maart sloten we de deuren en werd het restaurant volledig uitgebroken en vernieuwd", vertelt Glenn Vandenberghe, die bij de verbouwingswerken zelf een aardig handje toestak. "Ik had een schitterend team om de veranderingswerken uit te voeren. Zelf hielp ik met het plakken, de vloer leggen en de wc's schilderen."

"Ik ben een jonge gast van 23 jaar die zijn hart en ziel in zijn zaak en zijn pannen legt"

Het resultaat is een met smaak verbouwd restaurant. "We werken vooral met hout. Verder maaken we gebruik van old chruurch white van Flamaant met zwarte tinten. Ik heb het graag puur met niet te veel kleurnuance. Voor het interieur vond ik inspiratie in Marokko. Ik wil vooral een tijdsloos restaurant creëren." Het opzet is meer dan geslaagd. De behaaglijke eetzaal van La Guera is gedompeld in een comfortabele huiskamersfeer. Blijft de vraag aan wat Glenn Vandenberghe de naam La Guera heeft ontleend.

PURE KEUKEN

"Het is een samenvoeging van Ouera, daar waar papa gestorven is, en Guera, een klein stadje in de Sahara woestijn waar alles zelf gemaakt wordt. Daarmee verwijst ik naar mijn eigen keuken. Alles wat ik serveer maak ik zelf."

"Klanten kunnen in La Guera eerst op het gemak in de zetels genieten van een aperitief. Onder-tussen kunnen ze een tapame-nuutje bestellen samengesteld met verschillende wereldellemen-

ten", aldus Glenn Vandenberghe, die eersteklas seizoenproducten verwerkt tot eerlijke gerechten.

"Ik houd van een pure keuken op het ritme van de seizoenen. Alle gerechten zijn traditioneel en huisgemaakt. Op mijn specialiteitenlijstje staan onder andere langoustines, ganzenlever, ris de veau...", aldus Glenn, die de stiel leerde bij Michaël Vrijmoed en zijn sporen verdiende in de keukens van het Hof van Cleve en Ateletier Ducheyne.

WITTE KASSA

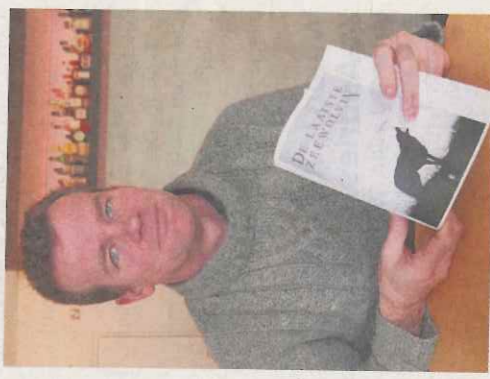
"Omwille van de witte kassa houd ik het personeel beperkt. De capaciteit werd afgebouwd tot 38, maximum 40 couverts. Waarom mensen moeten langs komen? Omdat ik een jonge gast van 23 jaar ben die zijn hart en ziel in zijn zaak en zijn pannen legt." Restaurant La Guera vindt men in Heist aan de Elizabethlaan 337. Open van woensdagavond tot zondagavond vanaf 19 uur.

(Dirk Meulders)

Auteur stelt 'De laatste zeewolvin' voor

KNOKKE-HEIST • 'De laatste zeewolvin' is de titel van de eerste roman van de hand van de Knokke-Heistse auteur Rodrik Steverlynck. Het werk geeft een spannend en natuurhistorisch verslag van een jachtbeuren in 1736. Op vrijdagavond 15 april om 19 uur vindt de boekvoorstelling plaats in bibliotheek Scharpoord. Gratis met drankje.

Voordien publiceerde de auteur al verschillende poëzie- en verhalenbundels die doorgaans over die-reen gaan en waarin humor de rode draad vormt. De grote interesse in zijn eerste gedichtenblog <http://www.bloggen.be/toetsen-getokkel> zorgde voor zijn publieke doorbraak. Met 'De laatste zeewolvin' dingt Rodrik Steverlynck mee naar de Provinciale Prijs Letter-



Rodrik Steverlynck. (Foto DM)

kunde 2016'. Een uitspraak van de jury wordt begin november 2016 verwacht. (DM)

GEBOORTEN



SLUIS

Ryan

Xander kreeg er op 5 april een broertje bij. Ryan, tweede zoonje van Lisette Cauwels en Angelo Groosman uit Sluis, woog bij zijn geboorte in het AZ Zeno 4,015 kg. (Foto TVH)