

OP CULINAIRE ONTDEKKINGSTOCHT
DOOR ANTWERPEN

SMAKELIJK!

Antwerpen kent haar meesters. Waar schilders als Peter Paul Rubens en Clara Peeters de Scheldestad ooit internationaal op de kaart zetten, maken penselen op zaterdag 3 en zondag 4 oktober plaats voor pannen en eisen de Smaakmeesters de hoofdrol op. We geven je alvast een voorproefje.

DOOR MARIE LUYPAERTS

Oaas

Van verfijnde gastronomie tot streetfood en van traditionele smaken tot vernieuwende combinaties, twee dagen lang zet **Antwerpen** haar lekkerste culinaire troeven op tafel. Voor het twaalfde jaar op rij serveren meer dan honderd restaurants, cafés en speciaalzaken verspreid doorheen ‘t Stad hun specialiteiten in degustatieformaat, en dat aan een heerlijke prijs van slechts 7 euro. Met **Smaakmeesters** als culinaire stadsgids proef je geliefde gerechten, bezoek je eindelijk dat ene adresje op je verlanglijst en ontdek je heel wat nieuwe favorieten. Wij stippelden een kunstzinnige én gastronomische wandeling uit langs onze favoriete deelnemers tussen de iconische musea en galeries van Antwerpen-Zuid.



La Senda

Je dag starten, doe je met een stevige koffie. Of nog beter: een stevige koffie en een bord Salvadoraanse comfortfood bij **La Senda**. Vernoemd naar hun moeders *pupusería* – een klein restaurant waar je *pupusa*’s, het nationale gerecht van **El Salvador**, bestelt – openen drie zussen in 2025 het café als ode aan de keuken waarmee ze opgroeiden.

Proevertje: ‘Pupusa’ (maïstortilla gevuld met kaas, bonen en vlees).

LA SENDA, BREDERODESTRAAT 39.
@LASENDA.ANTWERP

► Via de **Brederodestraat** sla je af naar de **Dendermondestraat** en wandel je helemaal verder tot aan de hoek met de **Troonplaats**.

Bar d’Henri

‘Plantaardig’ en ‘bourgondisch’, twee woorden die de gemiddelde Belg niet snel in één adem zal uitspreken. Tot die **Bar D’Henri** bezoekt. Een paar gerechten die je het tegendeel zullen bewijzen: de plantaardige ‘Simply Smashed’-burger, een portie oesterzwam-*chicken wings* en de gefrituurde bloemkool met miso. En de heerlijke cocktails, want voor een plantaardige keuze zit je met een goed glas sowieso veilig.

Proevertje: ‘Chicken No Chicken’-burger van oesterzwam, met wittekool en zwarte look.

BAR D’HENRI, TROONPLAATS 1.
@BARDHENRI_ANTWERPEN

► Blijf op de bruisende **Troonplaats** en steek over naar **Restaurant Walrus**.



Restaurant Walrus

Oer-Vlaamse brasseriekost eten we op ‘t Zuid het liefst bij **Restaurant Walrus**. Want hier zijn de *steak frites* en vol-au-vent niet alleen overheerlijk, de gerechten worden ook nog eens in royale porties voor je neus gezet. Ga zeker voor de steak tartaar op z’n Walrus, die op smaak wordt gebracht met boschampignons en parmezaan, en ooit deel uitmaakte van het suggestiebord, maar ondertussen – en met goede reden – permanent op het menu prijkt.

Proevertje: Vol-au-vent.

RESTAURANT WALRUS, JAN VAN BEERSSTRAAT 2.
@RESTAURANTWALRUS

► Voor een smakelijke omweg wandel je via de **Amerikalei**, naar **Bohio** aan de **Britselei**.

Bohio

Linda Pelaez en mama **Oralkis Garcia Reyes** vonden een wel heel gastronomische manier om enige heimwee naar hun **Cuba** tegen te gaan: sinds 2024 delen ze de ambiance van hun land van oorsprong aan de Britselei met ieder die zin heeft in een avond wijnen, vergezeld van Zuid-Amerikaanse en Spaanse *bar bites* zoals *tortilla de patatas* en *gambas al ajillo*. Het is eens wat anders dan een chipke bij je glas.

Proevertje: *Potaje de chicharos* (peulvruchtenstooftpot op basis van split-erwten).

BOHIO, BRITSELEI 41. @BOHIO_ANTWERP

► Vanaf de **Britselei** maak je je een weg naar de **Leopold de Waelplaats**, waar **Madonna** op je wacht.



Madonna

Bij **Madonna** smul je van de mooiste kunst, en dat op én rond je bord. Na een bezoek aan het **KMSKA** – op zich al een must – hoef je het museum niet eens te verlaten. Hier is werkelijk aan alles gedacht: in het *grand café* kun je de hele dag terecht voor een drankje of een hapje, terwijl het restaurant je uitnodigt voor een kunstzinnige lunch of diner, geïnspireerd op de werken uit het museum. **Proevertje:** ‘Rouge d’automne’ (meringue van rode biet met parfait van kippenlever, gel van rozenbottel, afgewerkt met cranberry).

KMSKA, LEOPOLD DE WAEPLAATS 2.
@MADONNA_ANTWERP

► Verlaat het **KMSKA** via de **Leopold de Waelplaats** en wandel langs de museumgevel, naar de hoek met de **Museumstraat**.



Den Artist

Recht tegenover het KMSKA schuif je bij **Den Artist** aan voor een royale portie Belgische brasseriekeuken, ge-

serveerd in een nostalgisch interieur met de charme van een Parijse bistro. **Proevertje:** Vlaams stoofvlees met frietjes en mayo.

DEN ARTIST, MUSEUMSTRAAT 45.
@BRASSERIE_DEN_ARTIST

► Van Den Artist wandel je richting de hoek van de **Karel Rogierstraat**, naar **Barouche**.



Barouche

Onder de heerlijke slogan ‘*Because fastfood can also mean fresh food*’ smul je bij **Barouche** van gepimpte zuurdesempita’s, bolgebakken in de ovens van hun thuisbasis in **Gent** en gevuld met allerlei lekkers naar keuze. Uit de vier huisgemaakte sauzen kies je vooral wat je zelf wil, maar vraag je het aan ons, dan raden we de lichtpittige ‘Barouche Signature’ op basis van harissa en yoghurt aan. Neem het van de ondertussen elf locaties van de mediterrane streetfoodketen aan: hier is het verrukkelijk. **Proevertje:** ‘Chickpita’.

BAROUCHE, KAREL ROGIERSTRAAT 40.
@BAROUCHE_PITASANDBOWLS

► Via de **Volksstraat** wandel je tot nummer **13**, **Gio Trattoria**.

Gio Trattoria

Wie in de straten van ‘t Zuid felgele kartonnen pizzadozen spot, weet dat ergens de honger van een Antwerpe- naar op het punt staat heerlijk gestild



te worden met een dampende Napolitaanse pizza uit de houtoven van **Gio Trattoria**. Takeaway is handig, maar ook ter plekke is het genieten: pizza’s met van die lekkere gesmolten kaasslierten zodra je een punt van je bord tilt en Italiaanse appetizers allerhande, natuurlijk vergezeld van een campari of aperol spritz. **Proevertje:** ‘Bruschetta de la Casa’.

GIO TRATTORIA, VOLKSTRAAT 13. @GIOPIZZABAR

► Vanaf Gio Trattoria is het maar een minuutje stappen naar **Café Canelé** in de **Kronenburgstraat**.



Café Canelé

Zoals je al raadt, verheft **Café Canelé** één specifieke specialiteit tot kunst: de *canelé*. Het Franse gebakje uit **Bordeaux** verschijnt hier in uiteenlopende gedaantes, van de traditionele *canelé* tot verrassend creatieve variaties. Een chili-*canelé*, iemand? **Proevertje:** Twee *canelés* (‘house flavour’ en ‘seasonal flavour’).

CAFÉ CANELÉ, KRONENBURGSTRAAT 41D.
@CAFECANELE.ANTWERP

► Op een paar deuren van Café Canelé vind je **Oaas** op nummer **14**.



Oaas

In een wereld van rushen kwam België's eerste *slow down club* als groepen. **Oaas** – van oasis – zag het levenslicht nadat oprichter **Yindra Cox** aan den lijve de gevolgen van de ratrace ondervond. De koffie- en ontbijtbar slash werkruimte werd ingericht met één doel voor ogen: vertragen, dankzij neutrale kleuren, rustige werkplekken en de ronde zitput achterin. De perfecte spot dus om even te bedaren, liefst met een avocadotoast, granolabowl of chai latte binnen handbereik. **Proevertje:** Toast hummus & *veggies*.

OAAS, KRONENBURGSTRAAT 14. @OAAS_ANTWERP

► Wandel het hoekje om naar de **Graaf van Egmonstraat** en je komt uit bij **Dabba King**.

Dabba King

Na een zoete tussenstop is het tijd voor de volgende culinaire halte. Bij **Dabba King** maak je kennis met de **Chettinad**-keuken uit **Zuid-India**, een van de meest aromatische culinaire tradities van het land. Verwacht kruidige gerechten boordevol karakter, perfect gecombineerd met een glas natuurwijn. **Proevertje:** *Minidosa* met kokoschutney en sambar (gemengde groentestoofpot met Chettinad-kruiden).

DABBA KING, GRAAF VAN EGMONTSTRAAT 2.
@DABBA_KING

► Vanaf Dabba King maak je je via het **M HKA**, een weg naar **Botellón** aan het **Zuidpark**.



Botellón

Zolang de zon zich nog laat zien, hebben wij een excuus om met een glas wijn neer te vleien op een terras in ‘t Stad. Met zalig zicht op het Zuidpark vanaf het terras van **Botellón**, bijvoorbeeld. Eigenaars **Sarah Vangramberen** en **Ivo De Beer** verzamelen er bijzondere wijnen van kleinschalige wijnmakers en serveren die naast fijne bites en een heerlijke lunch. **Proevertje:** Eggs benedict.

BOTELLÓN, WAALSEKAAI 45A.
@BOTELLON_ANTWERP

► Van Bottellón wandel je enkele passen verder richting het **FOMU**.

Pixel

Koffie- en fotografieliefhebbers vinden elkaar bij **Pixel**, de knusse koffiebar van het **Fotomuseum Antwerpen** aka **FOMU**. Hier serveren ze heerlijke koffie, huisgemaakte lunch en lekker gebak. Na drieën verandert de bar bovendien in de ideale aperostop.
Proevertje: Combi van *grilled cheese* en tomatensoep.

PIXEL, WAALSEKAAL 47.
@PIXELANTWERP

► Van Pixel wandel je verder via de **Waalsekaal** richting **Gentplaats**, tussen het groen en de karaktervolle architectuur van Antwerpen-Zuid. Voor wie de artistieke sfeer nog even wil vasthouden, is een korte omweg langs **Gallery Sofie Van de Velde** een mooie extra halte.



Bistro Monroe

Bistro Monroe is er voor wie wil loungen in een kosmopolitische setting. Aan de rand van het Zuidpark combineert de zaak de elegantie van een klassieke bistro met de flair van een moderne bar. Ideaal voor een aperitief, een goed glas wijn of een uitgebreid à-la-cartediner.

Proevertje: Tataki van kort gebakken Saku-tonijn met *spicy sesame furikake*, een ijskoude vinaigrette van dashi en citroengras, en zoetzure koolrabi.

BISTRO MONROE, GENTPLAATS 1.
@BISTROMONROE

► Je tocht zet zich voort via de **Vlaamsekaal**.



Péti'do

Kun je maar moeilijk kiezen tussen een pizza margherita en *funghi*? Bij **Péti'do** bestel je gewoon allebei, in miniformaat. Delen mag, maar hoeft zeker niet. Hier krijgt de Italiaanse keuken een speelse invulling.

Proevertje: Minipizza mortadella-burrata.

PÉTI'DO, VLAAMSEKAAL 72.
@PETIDO.ANTWERP

► Aan de **Waterpoort** sla je de **Verschansingsstraat** in, richting je volgende halte.



Gelato Factory

Alsof je *gelato* bestelt in **Rome**, zo voelt een stop bij **Gelato Factory**. Met maar liefst twintig smaken, waarvan er twaalf regelmatig wisselen, valt er altijd wel iets nieuws te ontdekken. Kiezen is dan ook alles behalve gemakkelijk. Een bol groene thee of toch liever limoncello?

Proevertje: Gelato van macaron en pompoenpit.

GELATO FACTORY, VERSCHANSINGSTRAAT 57.
@GELATOFACORYANTWERPEN

► Via de **Lambermontplaats**, waar een standbeeld van de gelijknamige baron prijkt, zet je koers richting de **Leopold de Waelstraat**.



Little Tbilisi

Maak kennis met de rijke Georgische keuken bij **Little Tbilisi**. Achter de prachtige witte gevel van deze zaak brengen zussen **Anna** en **Tereza Kalandadze** een stukje **Georgië** naar Antwerpen-Zuid. Schuif aan voor unieke smaken en familierecepten,

vergezeld van authentieke Georgische wijnen.

Proevertje: Assortiment van *pkhali* met *mchadi* (groentespread met krokant maïsbrood).

LITTLE TBILISI, LEOPOLD DE WAELESTRAAT 22.
@LITTLETBILISI

► Wandel de **Volkstraat** uit en steek over naar de **Nationalestraat** om je culitoer te eindigen op het terras van **Kaffeenini**.



Kaffeenini

Een boterham met kaas kan soms best wat schwung gebruiken. Bij **Kaffeenini** krijg je hem rond geserveerd, rijkelijk belegd en de hele dag door beschikbaar. De lunch- en koffiebar serveert bagels in alle soorten en maten. Dat wordt moeilijk kiezen met daarnaast ook een uitgebreid aanbod salades, tapas en huisgemaakt zoets.

Proevertje: 'Junior Pink B Bagel', met roomkaas, sla, zalm, rode ui & dilledressing

KAFFEENINI, NATIONALESTRAAT 114A.
@KAFFEENINI

PROEVERIJ XL

Als je tussen al dat lekkers niet weet waar te beginnen, is **Proeverij XL** de perfecte aftrap van je culinaire wandeling door **Antwerpen**. In de cruiseterminal onder het bezoekerscentrum van **Het Steen** maak je gratis kennis met een tiental Antwerpse streekproducten. Proef van koffie, chocolade, streekbier en andere artisanale specialiteiten, en ontdek waarom deze lokale klassiekers al generaties lang in de smaak vallen. Smaakt naar meer? Tijdens het Smaakmeestersweekend koop je alle geproefde producten in de **Antwerp City Shop** met 20 procent korting.

JE VINDT DE ANTWERP CITY SHOP IN HET
BEZOEKERSCENTRUM VAN HET STEEN.

SMAAK- MEESTERS PRAKTISCH

Op **zaterdag 3** en **zondag 4 oktober** strijkt **Smaakmeesters** opnieuw neer in Antwerpen, telkens van **12 tot 18 uur**. Tijdens het culinaire stadsfestival openen meer dan honderd restaurants, cafés en speciaalzaken de deuren en serveren hun *signature dish* in proevertjesformaat voor slechts **7 euro**. De adressen zijn verspreid over vier wijken: het historisch centrum, het Eilandje, Zuid en Noord.

VOOR MEER INFO: SMAAKMEESTERS.BE

HONGER GEKREGEN?

Doe mee aan onze wedstrijd op Feeling.be en maak kans op een begeleide wandeling langs de culinaire én culturele hotspots van het **Zuid** met een van onze Feeling-redacteuren op 3 oktober.



Scan de QR-code om
het plannetje van deze
wandeling te bekijken.