

Zachte heelme genezen



Veearts Eric Vanden Eynde uit Tervuren is een buitenbeentje. Hij is een van de weinigen in ons land die vanuit een homeopatische filosofie dieren probeert te genezen. Net als bij de mensen kijkt de homeopaat naar het dier in zijn geheel: geestelijk en lichamelijk.

TEKST Herman Dierickx • FOTO Filip Claessens

Een homeopatische veearts onderzoekt of de biologische levensbehoeften aanwezig zijn. Hij kijkt naar gedrag, activiteit, voeding, huisvesting, gedrag van de eigenaar. Er worden geen symptomen behandeld maar gezocht naar de oorzaak van de verstoring van de harmonie. 'Aan ons huidige bestaan mangelt er een en ander', zegt Vanden Eynde. 'Een heleboel gezonde principes zijn verloren gegaan omdat we ze niet meer kennen of omdat de commercie roet in het eten heeft gegooid. We zijn van de dieren vervreemd. We weten niet meer hoe ze leven. Het uitbreken van de dollekoelziekte, de Q-koorts of hondsdolheid heeft alles te maken met de

verkeerde manier waarop de mens omgaat met de dieren en hun producten. Zo kun je herkauwers geen dierlijk voedsel geven, rondtrekkende dieren niet altijd op dezelfde locatie houden of roofdieren niet aantrekken door ze overvolle kooien met lekkers voor te zetten.'

Symptoombestrijding

En het gaat nog verder. 'Een van onze remedies tegen kwalen is vaccineren, maar daarvoor slaan we de bal helemaal mis. Een ziekte brengt een boodschap, die zegt dat we de oorzaak moeten aanpakken. Dat doe je best niet met vaccinatie, want dan bestrijd je alleen het symptoom.'

'Het gaat ook grondig verkeerd met onze bewerking van landbouwproducten. Neem nu de melk die je tegenwoordig in brikpakken koopt. Die is gedurende zeer korte tijd op hoge temperatuur verwarmd om de ziektekiemen te doden en om ze beter te bewaren. Maar daarmee hebben we ook al het andere dat in die melk zit, haar geschiedenis zeg maar, gedood. Zo wordt het letterlijk een steriel product met weinig voedingswaarde in vergelijking met de melk die rechtstreeks van de koe komt', legt Vanden Eynde uit.

'Het is perfect vergelijkbaar met bewaarestoffen die we tegenwoordig gebruiken. In vele gevallen zijn ze niet goed voor onze gezondheid of zelfs giftig. Toch worden ze gebruikt omdat we eetwaren dan langer kunnen bewaren en gebruiken. Het maakt ons het leven wat makkelijker, maar het druipt in tegen het vers gebruik, het zelf ontginnen en aanmaken van ons voedsel. Men heeft het tegenwoordig terecht over de verschillende soorten weldoende *omega's* in vis. Maar als je die te snel of te veel verwarmt, of als filets tijdens hun bewerking te lang zijn blootgesteld aan licht gaan de omega's eruit! Traditie legt het af tegen rendement, en dan loopt het mis.'

Doorhollen

'Of kijk naar onze chemische poetsmiddelen. Het is een schande dat we die zo massaal gebruiken en er onze huizen en leefomgeving mee vergiften terwijl bruine zeep een schitterend product is dat al meer dan honderd jaar zijn deugdelijkheid heeft bewezen.' Hoe is het zover kunnen komen? 'De meeste zaken zijn verkeerd gelopen na de Tweede Wereldoorlog. Men wou alles terug opbouwen uit het puin, maar niet meer teruggaan naar de traditionele manier van leven en omgaan met gezondheid. Er worden nieuwe materialen uitgevonden, nieuwe bouwprincipes, alles moet per se veel sneller gaan... , maar de mens volgt niet meer. Ons systeem loopt ten einde omdat we het

esters goed



hebben opgebruikt, omdat we verder zijn gegaan dan de draagkracht van de aarde.'

Vanden Eynde gebruikt regelmatig een interessant beeld om de huidige tijden te schetsen. 'Tegenwoordig vinden we van alles uit, maar we ontdekken steeds minder.' Dat roept het beeld op van de leerling-tovenaar die het verprutst. 'We zijn de maat verloren, en niemand heeft nog het overzicht. Gebruik van grondstoffen impliceert onder meer recycling. Maar hoeveel materialen herstellen we nog? We krijgen steeds meer te maken met onvervangbare en onherstelbare materie die eerder vroeg dan laat in de verbrandingsoven of op Afrikaanse stortten terecht komt. Onze wegwerpcultuur is legendarisch. Het is na de Tweede Wereldoorlog begonnen en nog steeds aan een enorme expansie bezig. Bij ons, maar zeker ook in de nieuw opkomende industrielanden. De traditie van homeopathische (dieren)geneeskunde was tot voor kort redelijk ontwikkeld in Duitsland, maar ook daar staan de dokters – de zogenaamde Heilpraktiker – en de mensen steeds meer onder druk van de commercie.'

DE Sanfte Heilkundler heilen gut

'Unser Band zu den Tieren ist verfremdet. Wir wissen nicht mehr, wie sie leben. Der Ausbruch von Rinderwahnsinn, Q-Fieber und Hundetollwut steht jeweils in Verbindung mit der falschen Art und Weise, mit welcher der Mensch mit den Tieren und deren Produkten umgeht', sagt Tierarzt Eric Vanden Eynde aus Teruren. Er ist ein Außenseiter, da er einer der wenigen in unserem Lande ist, die Tiere aus einer homöopathischen Philosophie heraus zu heilen versuchen. Genau wie bei den Menschen betrachtet der Homöopath das Tier in seiner Gesamtheit: Körper und Seele.

Klassiek met moderne toets

Daphne Duinslaeger (26) en Jonathan Beeckman (28) mogen dan wel piepjong zijn, toch hebben ze beiden al een indrukwekkende weg afgelegd in de wereld van eten en drinken.

Jonathan is afgestudeerd aan de hotelschool Ter Duinen in Koksijde en specialiseerde zich als sommelier door te werken in verschillende gerenommeerde Belgische en Franse restaurants. Daphne is afgestudeerd aan de Hotelschool Ter Groene Poorte in Brugge en deed ervaring op in verschillende Belgische viersterrenhotels. In september 2007 koos het koppel zijn eigen weg en opende het restaurant De Smidse in Dilbeek. 'Eigenlijk bestaat De Smidse al meer dan dertig jaar. De vorige eigenaars hebben het meer dan twintig jaar succesvol gerund, maar zijn in 1999 gestopt. Ondanks het feit dat het restaurant al bijna tien jaar dicht was, hebben we toch de naam behouden en met succes verder gebouwd op hun goede reputatie', vertelt Jonathan.

Selecte wijnen

In dit gezellige, misschien wat chaotisch uitziende restaurant staan wijn en lekker eten centraal. De succesformule van De Smidse is zonder meer het marktmenu à la carte aan € 35. 'Hiervoor hebben we in de Michelinijds zelfs een BIB Gourmand gekregen', glundert Jonathan. Dat is een selectie van de 200 beste adressen in de Benelux met een menu tot € 35. Het restaurant heeft veel wekelijkse vaste klanten, waaronder ook heel wat wijnkenners. Niet te verwonderen, want de wijnkaart telt meer dan 400 referenties waarvan ¾ onder de € 40 zit. Wie hier zijn gading niet vindt, zal deze nergens vinden. 'Mijn favoriete wijn is zonder twijfel de Château de Launay Les vignes d'Elisa van Arnaud de Raignac, een witte bordeaux van de Entre deux Mers op basis van 100% muscadelle druif, gemaakt met zeer

lage rendementen. Dit is de enige Bordeauxwijn die gebotteld wordt in een Bourgognefles', legt de sommelier uit. Dat het vooral druk is in het weekend, valt op. Een volgeboekt restaurant op zondagavond kom je niet vaak tegen. 'Inderdaad, wat vroeger de kalme service was, zoals zondagavond of maandag zijn bij ons meestal ook zeer druk. Veel zaken in de buurt sluiten op zondag en maandag en daar plukken wij de vruchten van', legt Daphne uit.

Verfijnde kost

De kaart bestaat hoofdzakelijk uit klassieke Belgisch-Franse gerechten met een moderne toets. Voor elk budget is er wat wils. Wij gaan beiden voor een marktmenu van € 35. Ik start met de *Kreeftensoep* die lekker vol van smaak is, maar waar misschien nog wat room aan ontbreekt. Aan de overkant verschijnt een originele presentatie van *Geplette polderaardappel met gepocheerd hoeve eitje en gerookte paling*. Vervolgens ga ik voor een wat riskantere combinatie van vlees en schaaldieren met het *Haantje en langoustines met verse pasta en nantuasaus*. Zeer geslaagd met een lekker romige saus. Mijn partner kiest voor het *Op het vel gebakken jong duifje, risotto met erwten en gekarameliseerde raapjes*. Lekker van smaak maar iets te taai. Afsluiten doen we met een selectie van geraffineerde kazen en een super *Moeulleux van chocolade*. Ideaal voor chocoholics.

TEKST Sandra Szondi ■ FOTO Kris Mouchaers

i De Smidse

Oudesmidsestraat 39, 1700 Dilbeek,
02 307 06 81, www.de-smidse.be
Keuken open van 12 tot 14 uur en van 19 tot
21.30 uur. Gesloten op dinsdag en woensdag.

WIN het boek *100 lekkere restaurants in Halle-Vilvoorde* van Dirk De Mesmaeker door een mail te sturen naar randkrant@derand.be. We geven er 10 exemplaren van weg!