

• Team stoomt zich klaar voor kampioenschap barbecue

Smaakmakers willen scoren tijdens BK



De Smaakmakers tonen hun mooiste creatie waarmee ze de titel willen binnenrijven. FOTO DIRK VANDEVELDE

Olen

De Smaakmakers uit Olen zijn volop aan het oefenen voor het Belgisch Kampioenschap barbecue van 30 augustus. Vorig jaar behaalden ze de publieksprijs op het wereldkampioenschap.

• De tijd is voorbij dat je tijdens een barbecuefeestje geblakerd vlees mocht aanbieden aan je gasten. "Barbecue wordt een kunst", opent Jelle Ver Berne. Hij is samen met zijn vader en keurslager Tony de trekker van de BBQ-groep De Smaakmakers. "Daarom oefenen we maanden aan een stuk om de mooiste schotels met

de fijnste hapjes te kunnen aanbieden. Tijdens het kampioenschap moeten wij bijvoorbeeld schotels met paling, kip, varkensvlees, entrecôte en ananas aan de jury en aan het publiek presenteren", gaat Jelle verder.

Vier supportersbussen

Jelle en Tony vormen met hun vrienden Guy Delocht, Gunther Bellens, Danny Lemmens, Yves Desmedt en Peter Van Steirtegem een hecht en ijzersterk team dat perfect op elkaar is afgestemd. "Vorig jaar kaapten we op het wereldkampioenschap de publieksprijs weg", vervolgt keurslager Tony Ver Berne. "Daar zijn we nu niet langer mee tevreden. We gaan voor de hoofdprijzen."

Aan supporters heeft het team

geen gebrek. Vier bussen met supporters zijn al geboekt om De Smaakmakers te ondersteunen tijdens het kampioenschap in Torhout.

Tot slot heeft Jelle Ver Berne nog enkele tips om gezond en mooi gebakken vlees op tafel te toveren. "Een gasbarbecue is het gemakkelijkste om te gebruiken", vertelt Jelle. "Of andersneem je een barbecue die in de hoogte heel makkelijk verstelbaar is. Wij hebben er zelf ééntje laten maken die we tot op de millimeter kunnen regelen. Bovendien moet je in de kuip altijd een plaatsje vrijlaten waar geen houtskool ligt. Daarboven kan je het vlees laten rusten. Het blijft er warm en het gaarproces stopt toch."

RUDI VAN HOUT