

OLENS BARBECUETEAM GAAT VOOR PUBLIEKSPRIJS

Smaakmakers zijn klaar voor nieuw BK

Het Olense barbecueteam Smaakmakers heeft een geslaagde try-out achter de rug voor het Belgisch kampioenschap barbecue dat eind deze maand wordt georganiseerd in Genk. 'Er worden zo'n 15.000 bezoekers verwacht', weet teamleider Tony Ver Berne. **MARC PEETERS**

OLEN

Ver Berne en zijn team zijn niet aan hun proefstuk toe. 'In 2008 was het Belgisch kampioenschap in Steenhuffel meteen ook het wereldkampioenschap en we waren er goed voor de publieksprijs. De eerste deelname en meteen in de prijzen. Aan het kampioenschap hadden niet minder dan zeventig teams uit binnen- en buitenland deelgenomen. We sprongen een gat in de lucht.'

Vorig jaar vond het Belgisch kampioenschap plaats in Torhout. Na maandelijks proefstonden, waarop duchtig wordt geëxperimenteerd met ingrediënten en bakmethodes, was het team er helemaal klaar voor. 'Maar de gerechten die voordien goed scoorden, konden de jury deze keer niet bekoren en we moesten zonder prijzen naar huis. Een reden om er dit jaar echt nog eens voor te gaan.'

Een barbecueteam dat uit mi-



Het team bestaat uit Tony Ver Berne, Jelle Ver Berne, Gunther Bellens, Guy De Locht, Peter Van Steirtegem, Marc Brees, Giorgio Di Francesco en Ken Smets. ©Louis Verbraeken

nimaal vijf en maximaal acht personen moet bestaan, krijgt van de jury op de dag zelf vijf producten die voor iedereen hetzelfde zijn. Het gaat om een vis, een hele kip, een stuk varkensvlees, rundvlees en een basisproduct. 'Daarmee moeten dus vijf gerechten gemaakt worden die door de jury individueel gequoteerd worden', legt Ver Berne uit. 'Daarnaast is er ook een ambiance- en een publieksprijs. Deze laatste prijs gaat naar het team dat de meeste gerechten heeft kunnen verkopen aan de bezoekers. Deze bereidingen moeten niet de-

zelfde zijn als de schotels voor het kampioenschap.'

Traiteur

In de rand van het gebeuren worden ook nog een Mister en Miss Barbecue verkozen. Naast Tony Ver Berne maken ook Jelle Ver Berne, Gunther Bellens, Guy De Locht, Peter Van Steirtegem, Marc Brees, Giorgio Di Francesco en Ken Smets deel uit van het team. Stuk voor stuk mensen met hoofdopleiding en specialisaties als slager, kok of traiteur.

'We hebben vier afgelijnde ambities', zeggen de teamleden.

'We willen allereerst barbecue in zijn totaliteit promoten. Barbecue is veel meer dan worsten en satés roosteren. Met minstens één gerecht hopen we de topdrie te halen en in het totaal klassement een plaats bij de eerste tien. Ook de publieksprijs spreekt ons aan.'

Genk op de rooster

Om die te kunnen winnen wordt gerekend op de steun van de supporters. Tony Ver Berne belooft dat de lekkerbekken zich de tocht naar 'Genk op de rooster' niet zullen beklagen.