

Smaakmakers klaar voor BK barbecue



Het Olense barbecueteam. Foto Vanderveken

Het Olense barbecueteam Smaakmakers is klaar om zondag de Kempense eer te verdedigen op het Belgisch Kampioenschap Barbecue, dat dit jaar in het Limburgse Genk wordt georganiseerd. Vandaag komen de acht fijnproevers nog één keer samen om de laatste logistieke voorbereidingen te treffen, maar de belangrijkste trainingen zijn al achter de rug. «Afgelopen jaar kwamen wij twee keer per maand samen om

te oefenen en alle trainingen zijn bijzonder goed verlopen», vertelt Tony Ver Berne, aanvoerder van het team. Tony baat samen met zijn zoon Jelle - ook lid van de Smaakmakers - een keurslagerij uit in Sint-Jozef Olen. Gaandeweg is hij uitgegroeid tot een specialist in de nobele kunst van het barbecueën. De zeven Kempenaren die hij rond zich verzamelde, hebben allemaal op een of andere manier professionele ervaring met koken en/of eten.

En dat de kookkunsten van de Smaakmakers wel degelijk worden gesmaakt, hebben ze twee jaar geleden al bewezen. «Toen vielen het Belgisch Kampioenschap en het Wereldkampioenschap samen en op die wedstrijd kaapten wij de prestigieuze publieksprijs weg. Dat is de prijs die wordt toegekend aan het team dat het meeste van z'n gerechten verkocht krijgt aan de duizenden bezoekers.»

(TDAV)

Smaakmakers willen publiek inpakken

OLEN - Eind deze maand wordt in Genk gestreden om het Belgisch kampioenschap Barbecue. Barbecueteam de Smaakmakers uit Olen heeft onder meer de publieksprijs in het lijstje met ambities opgenomen.

Het barbecueteam rond Tony Van Berne neemt voor de derde keer deel aan het kampioenschap. 'In 2008 maakten we een schitterend debuut. Het Belgisch kampioenschap in Steenhuffel gold meteen ook als wereldkampioenschap en vrij verrassend slaagden we erin de publieksprijs te veroveren.' Vorig jaar kwam van de steile ambities minder en huis en De



Smaakmakers bleven zonder trofee achter.

'We krijgen van de organisatie een vis, een kip, varkensvlees, rundsvlees en een basispro-

duct waarmee we vijf gerechten moeten bereiden', legt Ver Berne uit. 'De borden worden individueel beoordeeld en er is een totaalklassement. We mik-

ken op een topdrie met minstens één gerecht en willen in het algemeen klassement in de toptien belanden.'