



Het team van de smaakmakers bereidt zich grondig voor op het wereldkampioenschap. ©mph

KEMPENSE PLOEG GAAT IN DUITSLAND VOOR PLAATS IN TOP TWINTIG

Olense Smaakmakers naar WK barbecue

Barbecueteam De Smaakmakers uit Olen is klaar voor het wereldkampioenschap barbecue dat op 22 mei wordt gehouden in het Duitse Gronau.

MARC PEETERS

OLEN

Voor De Smaakmakers is het de tweede keer dat ze deelnemen aan een wereldkampioenschap. In 2008 eindigden ze op de 26ste plaats. De groep wil deze keer beter doen. Ze mikken op een plaats in de top twintig. De zwaarste taak rust op de schouders van 'bakker' Tony Ver Berne. De Olense keurslager wordt bijgestaan door zijn zoon Jelle, eveneens slager. Verder bestaat het team uit kok Ken Smets uit Zoersel, kok Guy De Locht uit Beerse, kok Giorgio di Francesco uit Turnhout, hobbykok Gunther Bellens uit Mol en productontwikkelaar Marc Brees uit Bilzen. Stuk voor stuk mensen die al stevig in de pot hebben geoerd.

'Belangrijk is dat dit kampioenschap wordt georganiseerd op Amerikaanse basis', legt Jelle uit. 'Dat wil zeggen dat het puur te doen is om het vlees. Tijdens bijvoorbeeld de Belgische kampioenschappen wordt ook veel belang gehecht aan de garnituur en de omkadering maar dat is straks niet het geval. Het komt er op neer dat de smaak, de gaartijd en de sappigheid van de bereiding gewoon perfect moeten zijn. We werken daarvoor met keramische grills waarvan je de temperatuur zeer goed kan regelen.'

80.000 bezoekers

Wegens in Duitsland zullen heel wat Duitse teams aan de wedstrijd deelnemen. België is met een vijftal teams vertegenwoordigd. Jelle Verberne verwacht dat het evenement zo'n 80.000 bezoekers lokt. 'Die komen vooral voor de ambiance. De teams bereiden gewoonlijk ook wat meer vlees dan de stukken die aan de jury worden voorgelegd. De bezoekers mogen ook smullen van de rest.

De wedstrijd heeft vijf onderdelen. De teams moeten achtereenvolgens spare-ribs, kip, varken,

DE BEZOEKERS MOGEN OOK SMULLEN

Jelle Ver Berne
Barbecueteam De
Smaakmakers



rund en een dessert bereiden. Er wordt een rangschikking per vleessoort opgemaakt en uiteraard een algemeen klassement waarvan de winnaar de nieuwe wereldkampioen is. Tenminste met één bereiding in de top tien eindigen zou al een mooie opsteker zijn voor het Olense team. 'Een voorbereidingswedstrijd die voor een paar weken in Nederland werd gehouden, doet het beste verhoppen want we wonnen de proef. Er is trouwens ook een Fun Cup te winnen. Daarvoor hebben we wel een paar ideeën maar die houden we voorlopig nog voor onszelf', knipoogt Ver Berne.



Hebt u nieuws voor ons? Mail naar olen@nieuwsblad.be