

Keurslagerij Ver Berne uit Olen: Masters of Barbecue

Op 26 augustus namen Tony en zijn zoon Jelle Ver Berne met hun team 'de Smaakmakers', deel aan het Europees Kampioenschap Barbecue in Torhout. Ze haalden de 14e plaats op de Belgische ranking en 29ste op de Europese lijst. Op 16 september waren ze de verdiende winnaars van het allereerste Kempisch Kampioenschap Barbecue waar ze eerste plaatsen haalden voor hun vis-, kip- en kalfsgerecht.

De Smaakmakers bestaat uit 8 gepassioneerde foodies. Al sinds 2008 nemen ze samen deel aan nationale en internationale barbecue kampioenschappen.

BBQ-team de Smaakmakers:

Tony Ver Berne
Jelle Ver Berne
Gunther Bellens
Guy De Locht
Marc Brees
Giorgio Di Francesco
Ken Smets
Matthias Jacobs
Geert Van Der Avoort



samen te stellen. Om tot een volledig menu te komen, maakt ieder teamlid een jurywaardig bord per vlees- of vissoort en daaruit kiezen we dan samen welke gerechten of elementen we goed vinden. Twee of drie keer experimenteren later hebben we dan het gerecht dat we willen."

"Vervolgens houden we verschillende try-outs voor publiek," vertelt Tony. "Zo kunnen we enerzijds weten wat anderen van onze gerechten vinden en anderzijds kunnen wij uittesten of we ze gemakkelijk kunnen klaarmaken tijdens een wedstrijd."

"Het is veel meer dan een gewone hobby. Je wint of verliest met heel de ploeg dus steken we heel veel tijd in de vergaderingen en voorbereiding. Plus, dank zij het feit dat we hier zo bedreven in zijn, kunnen we onze klanten ook veel meer aanbieden. We verzorgen ook barbecues of walking dinners bij mensen thuis en hebben echt een goeie reputatie hiervoor in de streek. Voor de klanten die een barbecue organiseren en hiervoor op ons beroep doen, is het leuk dat ze hun gasten iets anders kunnen aanbieden dan de traditionele gerechten.

Het Europees Kampioenschap: de dag zelf

"Een wedstrijddag is heel hectisch maar we concentreren ons altijd op de gerechten, die zijn het belangrijkste," zegt Jelle.

8 maanden voorbereiding

Aan het EK in Torhout deden in totaal 60 teams mee, waarvan 30 Belgische. "Elk team krijgt in het begin van het jaar de lijst met opgelegde ingrediënten," legt Jelle uit. "Hiermee moet elk team vijf verschillende gerechten maken. Het gaat telkens om een vissoort – dit jaar was het pladijs, een kipperecht, varkensbuikribben, runder côte à l'os en een fruitdessert. Bij de opgelegde ingrediënten hoorde bijvoorbeeld de Torhoutse mosterd van Wostyn voor de ribbetjes en de Jules Destrooper koekjes voor het dessert. Alle bijgerechten zoals saus en extra garnituren zijn vrij te kiezen. De vijf gerechten worden elk afzonderlijk door de jury beoordeeld."

"Van zodra we de ingrediëntenlijst krijgen in januari, beginnen we met de voorbereiding. We vergaderen met ons team een keer per maand waarbij we verschillende smaken en ingrediënten uitproberen om de gerechten

"Tony is de 'pitmaster'. Hij staat aan de barbecue en geeft alles door. De rest van het team zorgt voor het klaarmaken van de borden, zowel voor de jury als voor het publiek. Het publiek kan aan de ingang bonnetjes kopen

waarmee ze dan bij de verschillende teams gerechten kunnen kopen. We doen ook altijd heel hard ons best voor het publiek, vaak staat er bij ons dubbel zoveel volk als bij andere teams.”

“We werken altijd met een Primo grill, zowel privé als op wedstrijden als voor cateringopdrachten bij mensen thuis. Het is geen gewone barbecue, hij is keramisch, werkt met luchttoevoer en is heel zuinig met kolen. Je kan die gebruiken voor zowel indirecte warmte als voor het dichtschroeien van vlees. De Primo geeft ook een heel andere smaak aan het vlees, zonder de houtskoolmaak te verliezen. En omdat hij zo zuinig is, kunnen we die 6 of 7 uur aan een stuk gebruiken zonder kolen aan te vullen, ideaal voor wedstrijden dus.”

De jury

“De jurering gebeurt blind,” legt Jelle uit. “Dit wil zeggen dat je per uur drie borden van een gerecht naar de tent van de organisatie moet brengen. Daar krijgen je borden een nieuw nummer zodat de jury niet kan weten van wie ze zijn. In Torhout waren er 60 teams, dus heb je al snel 200 juryleden nodig. Die zijn dan ingedeeld volgens 3 verschillende jurygroepen. Het moeilijke bij zo een jurering is dat de leden eigenlijk geen punten mogen geven gebaseerd op persoonlijke smaak, maar wel op techniek en uitvoering. Dit is een hele uitdaging. Voorlopig mag in België iedereen in zo een jury zitten, maar in Amerika bijvoorbeeld, moeten alle juryleden gecertificeerd zijn. We hopen dan ook dat de Belgische Barbecuefederatie dit binnenkort ook toepast.”

“Volgend jaar gaan we zelf ook jureren op enkele Nederlandse kampioenschappen. Dat is de ideale manier om te weten wat het is om deel uit te maken van een jury en te leren hoe anderen punten geven. Het is ook een goeie gelegenheid om eens alle gerechten van een kampioenschap te zien, dan zie je ook hoe andere teams samenwerken.”

2013: op naar Amerika

Volgend jaar zijn de Smaakmakers aanwezig tijdens maar liefst vier toernooien. In oktober 2013 is er de ‘Jack Daniel’s World Championship Invitational Barbecue’ in Lynchburg (Tennessee, USA) ook wel bekend als ‘The Jack’. Het is een van de bekendste barbecuekampioenschappen in de wereld. “Dit is echt een droom die uitkomt,” vertelt Tony. “Alleen de beste teams mogen hieraan meedoen. Amerikaanse teams moeten strijden in verschillende voorrondes per staat om hieraan te mogen meedoen. Europese teams kunnen alleen deelnemen op uitnodiging. Gelukkig kon onze sponsor, barbecuefabrikant Primo, voor ons een uitnodiging bezorgen.”

“Met de vzw Herentals organiseren we volgend jaar dan ook nog het tweede Kempisch Kampioenschap,” vult Jelle aan. “Daarnaast nemen we ook nog deel aan het Belgisch Kampioenschap en aan de ‘Tony Stone BBQ Competition’, een wedstrijd ter ere van Tony Stone, een gerenommeerde lesgever van getrainde jury’s die in 2011 overleden is. Dat toernooi vindt plaats in Amsterdam.”

Drukke tijden dus op komst voor de Smaakmakers. We wensen hen alvast veel succes toe!
www.keurslagerijverberne.be

