

# De Smaakmakers eerste Kempense bbq-kampioenen

HERENTALS – Gek van barbecue? Dan moest je zondag 16 september op de Grote Markt van Herentals zijn voor het eerste Kempens kampioenschap barbecue. Zes barbecueteams dongen naar de gunst van de honderden bezoekers en naar die van een professionele jury. De overwinning ging naar De Smaakmakers uit Olen, die behalve een beker ook een Weber-buitenkeuken mee naar huis mochten nemen.



De zon is van de partij, schoon volk paradeert in zijn slijkste outfit, de geur van gegrild vlees waait over het plein en de tapkransen blijven onverminderd lopen. De vakantiesfeer is compleet op deze zondag midden september. “Ik heb al twee keer *geblet* van blijdschap toen ik even mijn hoofd buiten stak en zag hoeveel volk er op de been is”, vertrouwt Frederik Van Eerdenburgh van de organiserende vzw Hertals ons halfweg de middag toe. Het is er inderdaad over de koppen lopen. Velen schuiven bij de deelnemende teams aan en proeven wat die allemaal op de grillooster hebben liggen.

## Professionele jury

Achter de schermen gaat het er ernstiger aan toe. Alle teams krijgen vier bereidingen opgelegd: zeebaars, kip, breydelspek en kalf. Het kalfsvlees moet verwerkt worden met geitenkaas van Polle uit Lichtaart. En een gerecht naar keuze moet op smaak worden gebracht met het streekbier Hertalse Poorter. “Elk team moet vier borden maken”, legt Van Eerdenburgh uit. “Eén wordt aan het grote publiek gepresenteerd en de drie andere worden beoordeeld door de jury.” Die bestaat allemaal uit professionelen: chef-koks en andere horecalui, vertegenwoordigers van de World Barbecue Association, enz. Zij beoordelen op smaak, presentatie, creativiteit, gaarheid en samenhang. Bij hun puntenaantal moeten ze een motivatie schrijven.

“Het niveau is heel wisselend”, zegt Jo Matthys, hoofd van de jury. “Je merkt snel welke barbecueteams al eens eerder aan wedstrijden hebben deelgenomen en welke niet. Daarnet proefde ik iets zonder enige typische barbecuesmaak. Maar ik heb ook al veel goede dingen gezien en geproefd.” Naast de proevende

jury is er een field jury, die zijn rondgang maakt en de standen beoordeelt voor de ambianceprijs. “Ze letten op de aankleding van de stand, de hygiëne, de kledij van het team en het feestgehalte. De echte ambiance dus”, aldus Frederik Van Eerdenburgh.

*“Ik heb al twee keer geblet van blijdschap toen ik zag hoeveel volk er op de been is”*

## Belgische kampioen

BBQ+, met leden uit Mol en Geel, pakt uit met een professionele stand waar de muziek luid door de boxen knalt. Ze zijn regerend Belgisch kampioen en behaalden op het Europees kampioenschap de titel van beste spareribs-bereider. “Ik werk al dertig jaar in het vlees en zocht dit jaar wat collega’s en vrienden bij mekaar om met een barbecueteam te beginnen”, vertelt Mano Zaal. “Tot onze eigen verbazing hadden we in ons allereerste jaar al veel succes. We hebben er beenhouwers en chef-koks bij en zijn met veel enthousiasme aan de slag gegaan.” Over het eerste Kempense kampioenschap spreekt hij vol lof. “Het is een toporganisatie, niet zoveel teams maar wel veel volk en goed geregeld. Familiaal, leuk en gelukkig hadden we wat extra voorraad meegebracht want de verkoop loopt goed.” Volgend jaar wil BBQ+ ons land vertegenwoordigen op het wereldkampioenschap in Marokko. “Daartoe voelen we ons als Belgisch kampioen wel verplicht, alleen moeten we nog de nodige sponsors zoeken.”



Voor het gezelschap uit Herentals dat zich onder de naam Soulfood presenteert, primeert de fun. Het idee om deel te nemen komt van de kameraden Tristan Gios en Birger Embrechts, die de hulp inriepen van een vriend met culinaire ervaring Sam D’Huyvetter. Soulfood verwijst naar de jazzy muziek die een bandje speelt onder de tent en waarvan Birger de trompettist blijkt. Maar ook de barbecue rookt als de beste. “Wij doen toch mee voor de prijzen”, garandeert Sam. “Al is het wel improviseren. Dat maakt het allemaal wat meer rock’n roll. Er ging veel voorbereiding aan vooraf maar het is heel plezant.”

Prijzen heeft Soulfood uiteindelijk niet gewonnen. De titel van Kempens kampioen was voor De Smaakmakers uit Olen, de publieksprijs – het team dat de meeste gerechtjes verkocht – ging naar De Hejete Kool uit Herentals en datzelfde gezelschap kaapte ook de ambiancetrijs weg.

*Tekst en foto's: Paul Huysmans*

## Gratis met de mobilhome

Onderox Magazine en K-doos stond met een promostand op het Kempens kampioenschap barbecue. Met het invullen van een vragenlijst kon je een prachtige prijs winnen, namelijk het gratis gebruik van een mobilhome gedurende een week in november 2012, aangeboden door Motorhomies ([www.moterhomies.be](http://www.moterhomies.be)). Een onschuldige hand lootte Hilde Puyenbroek uit Herentals uit de inzendingen. Veel plezier Hilde en co!