

OPBRENGST KAMPIOENSCHAP OP GROTE MARKT GAAT NAAR ALS-LIGA

Publiek eet mee op BK Barbecue



Bert Veris, Frederik Van Eerdenbrugh, Evy De Vos, Frederic Helsen, Tristan Gios, Veronique Van Sas, Jef Engelen, Jan Engelen en Yvette Centeno horen bij de organisatie. - Foto Maria De La Cruz

Op de Grote Markt van Herentals vindt zondag 14 september het Belgisch kampioenschap Culinaire Barbecueën plaats. Het Herentalse barbecue team Hertals800, dat vorig jaar de titel veroverde, neemt de organisatie in handen. De bezoekers mogen tegen betaling overal proeven.

JOLIEN BOECKX

Na twee jaar op rij het Kempisch kampioenschap barbecue te organiseren, was het volgens de vzw Hertals van barbecue team Hertals800 tijd om de Belgische toer op te gaan. "Vorig jaar deden er met het Kempisch kampioenschap al vier teams mee die niet uit de Kempen kwamen. Dat betekende voor ons dat we meer prijzen moesten uitreiken, want een team uit West-Vlaanderen kan toch onmogelijk Kempisch kampioen barbecue genoemd worden", begint de voorzitter van vzw Hertals, Frederik Van Eerdenbrugh, te vertellen. "Daarom beslisten we om nu het Belgisch kampioenschap te organiseren. Dat maakt het voor ons ietsje gemakkelijker, al kruipt er wel meer voorbereiding in zo'n Belgisch kampioenschap." Het Italiaanse keukenmerk Boretti is sponsor van het evenement.



Bert Veris, Frederik Van Eerdenbrugh, Evy De Vos, Frederic Helsen, Tristan Gios, Veronique Van Sas, Jef Engelen, Jan Engelen en Yvette Centeno horen bij de organisatie. - Foto Maria De La Cruz

In mei is al een Belgisch kampioenschap barbecue georganiseerd, maar dat was volgens de Amerikaanse normen. De deelnemers moesten vier vleessoorten bereiden. "Bij ons Belgisch kampioenschap moeten de deelnemers een viergangenmenu klaarmaken. Daarbij zitten vier verplichte ingrediënten, waarmee ze hun creativiteit de vrije loop mogen laten. Ons kampioenschap heet dan ook het Belgisch Kampioenschap Culinaire Barbecueën", legt de voorzitter uit. "Zo moeten de teams voor de 'amuses' varkensspiering gebruiken; pladijs voor het voorgerecht; rund, spitskool en Palm Hop Select voor het hoofdgerecht. Voor het dessert moeten ze appels en peren gebruiken."

Tegen betaling

Een blindjury en een jury op het veld geven hun mening over de gerechten. "De teams moeten koken voor de jury, maar ook voor de toeschouwers. De hele Grote Markt zal volstaan met barbecue teams en alle toeschouwers kunnen bij elk team gerechtjes proeven. Dat gebeurt tegen een kleine betaling. Het geld houden we zelf niet bij, maar we schenken het integraal aan de ALS-liga. Zelf ken ik twee mensen die aan de ongeneeslijke spierziekte lijden", legt de voorzitter uit. "Des te meer er gegeten wordt, des te meer geld we aan de ALS-liga kunnen schenken."

Acht teams zijn al ingeschreven waarvan twee uit Herentals, een uit Olen en Turnhout. Inschrijven, kan nog altijd. De prijzenpot bedraagt 3.500 euro, die verdeeld wordt per winnaar van een gerecht.

Ambiance

Wie Belgisch kampioen wordt, krijgt meteen 1.250 euro en een trofee. "We gaan dit jaar bovendien een ambienceprijs weggeven voor het barbecue team dat het publiek het hardst kan entertainen. De teams mogen doen wat ze willen. Van het team 'Mr Sousa's Soul Food' weet ik al zeker dat zij veel ambiance zullen brengen omdat de leden ook de muzikale groep Mr. Sousa & the Barracudas vormen", kondigt Frederik aan.

Op zaterdag 13 september starten de teams met de opbouw van hun standen en op zondag 14 september begint het officiële Belgisch kampioenschap om 10.15 uur. Er zijn ook optredens en workshops. De toegang is gratis. Meer informatie: www.vzwhertals.be.