

de kookclub.

In een tuin in Hoofddorp staan een enorme Pitt's uit de USA, twee Primo oval-bbq's met diverse en ook nog een Pro Q Exell bullit-smoker. Als ook niet meer. delicious. sprak de zeven mannen team tijdens de training voor het kampioenschap

& Spitt's offset smoker, overgevlogen niveaus, een enorme Weber kogel-bbq dat geen bbq-passie is, weten wij 't en één vrouw van het Baron's bbq-in Duitsland.

kookclub nr. 10

Het Baron's bbq-team: zijn we in adellijk gezelschap?

Harry: 'Baron is een deel van de naam van de straat waarin Harm (medeoprichter van het bbq-team - redactie d.) en ik wonen. Daar is het namelijk allemaal begonnen: tijdens onze straat-bbq, in 2005. Na deze bbq gingen Harm, die voor het bbq-merk Primo werkt, en ik vaker en vaker barbecueën voor grote gezelschappen. In 2008 hoorden we iets over het wereldkampioenschap barbecueën in België. We belden elkaar direct, daar móesten we aan meedoen. Toen hebben we acht bbq-freaks in de wijk opgetrommeld en zijn we gegaan.'

En toen?

Harry: 'We werden totaal overonderd door het hoge gastronomische niveau. Het merendeel was professional, kok of cateraar. Ons eten werd beoordeeld door koks met twee Michelin-sterren. Hilarisch. Maar het was een leuke ervaring. En hét startsein om onze kwaliteit te verbeteren.'

Hoe vaak barbecueën jullie?

Harry: 'We komen één keer per maand samen. Vlak voor een wedstrijd wat vaker. Daarnaast hebben we zogenaamde cook off's, bijeenkomsten met andere bbq-liefhebbers. Je kunt altijd barbecueën, zelfs bij min acht. En dat doen we dan ook. Met kerst bereid ik altijd een kalkoen op de bbq. Dan kijkt de buurt nog wel eens vreemd op. Stephan: 'De meesten van ons staan thuis wel een paar keer in de week achter de bbq.'

Wat wordt er van je verwacht tijdens zo'n wedstrijd?

Jordy: 'De presentatie en de smaken moeten oké zijn, alles moet kloppen.' Harm: 'Zo'n wedstrijd bestaat meestal uit vijf categorieën. Op onze volgende wedstrijd in Duitsland krijgen we om 11 uur braadworst, rundvlees, spareribs en zalm aangeleverd. We moeten ook een dessert maken. En dan gaan alle deelnemende teams op hetzelfde moment 'los'. Maanden van tevoren bedenken we recepten en wie wat doet. Iedereen heeft de leiding over een gerecht en de anderen helpen dan. De vakjury beoordeelt op smaak, bereiding, creativiteit en presentatie.' Paul: 'De basis wordt aangeleverd, de overige ingrediënten nemen we zelf mee. En ook gebruiken we onze eigen bbq's. Om die te vervoeren,

huren we een vrachtwagen.' Nico: 'Ik ga voor het eerst mee. De anderen zijn al eens geweest, ze hebben gekookt, geholpen met snijden, de bbq aansteken, afwassen of waren toeschouwer. Ik maak dit keer de spareribs.'

Wat is er moeilijk aan spareribs maken?

Nico: 'Het vlees moet de juiste gaarheid, de juiste smaak en de juiste kleur krijgen. Eerst wrijf ik ze in met een spicy rub en dan overnachten ze in de koeling. De volgende dag gaar ik ze 6 uur op 100 graden op de Pro Q Smoker. Een half uur voordat ze gaar zijn, smeer ik ze in met een mengsel van sinaasappelsap en geraspte sinaasappel. Het draait niet alleen om het vlees, maar ook om wat je erbij serveert: een groente- of aardappelgerechtje.'

De perfecte bbq?

Harm: 'Vroeger had je niet zoveel mogelijkheden, maar tegenwoordig zijn er zulke prachtige apparaten. Je kunt bijna alles bereiden op de bbq, want het is een warmtebron. Zelfs ijs grillen lukt. Mijn favoriet is de keramische Primo, een houtskool-bbq. De temperatuur is strak in te stellen, hij is handig in gebruik, je kunt meerdere, directe en indirecte vuurzones instellen en de vochthuishouding is perfect.' Rob: 'Vroeger barbecuede ik altijd op een huistuin-en-keuken-bbq. Als je één keer op zo'n professionele bbq kookt, merk je het verschil. In plaats van zwartgeblakerd eten maak je ineens culinaire gerechten.' Paul: 'Sinds ik Harm ken, gril ik bijna niks meer boven direct vuur. Hij weet alles van barbecue-technieken. Van direct grillen tot slow cooking tot roken.'

Is barbecueën een men's world?

Shirley: 'De mannen zijn wat meer van het vlees. Ik zorg voor de vrouwelijke touch, de presentatie, de opmaak, de kleur. In Duitsland maak ik het dessert. Een bladerdeeghart met Spaanse amandelsaus bienmesabe, amandelsnippers, aardbeien, amaretto-koekje en aardbeienlikeur met een fruitspiesje.'

Naschrift van Harry: 'Tijdens de kampioenschappen in Duitsland kreeg de braadworst (Stephan) de 20e plaats en het dessert (Shirley) de 14e. Niet slecht voor een amateur-team dat tussen professionals opereert.' nkbq.nl

Harry Havinga, Harm Scholte, Rob Leunissen, Nico van Luxemburg, Paul Kerkhof, Stephan Rusman, Jordy de Nijs en Shirley Tjioe.



het neilige
www