

lotto



Mostaard Wostyn
SEDERT 1869



TORHOUT
leveⁿde stad



STAD TORHOUT EN DE FIELESOOFFEN
PRESENTEREN

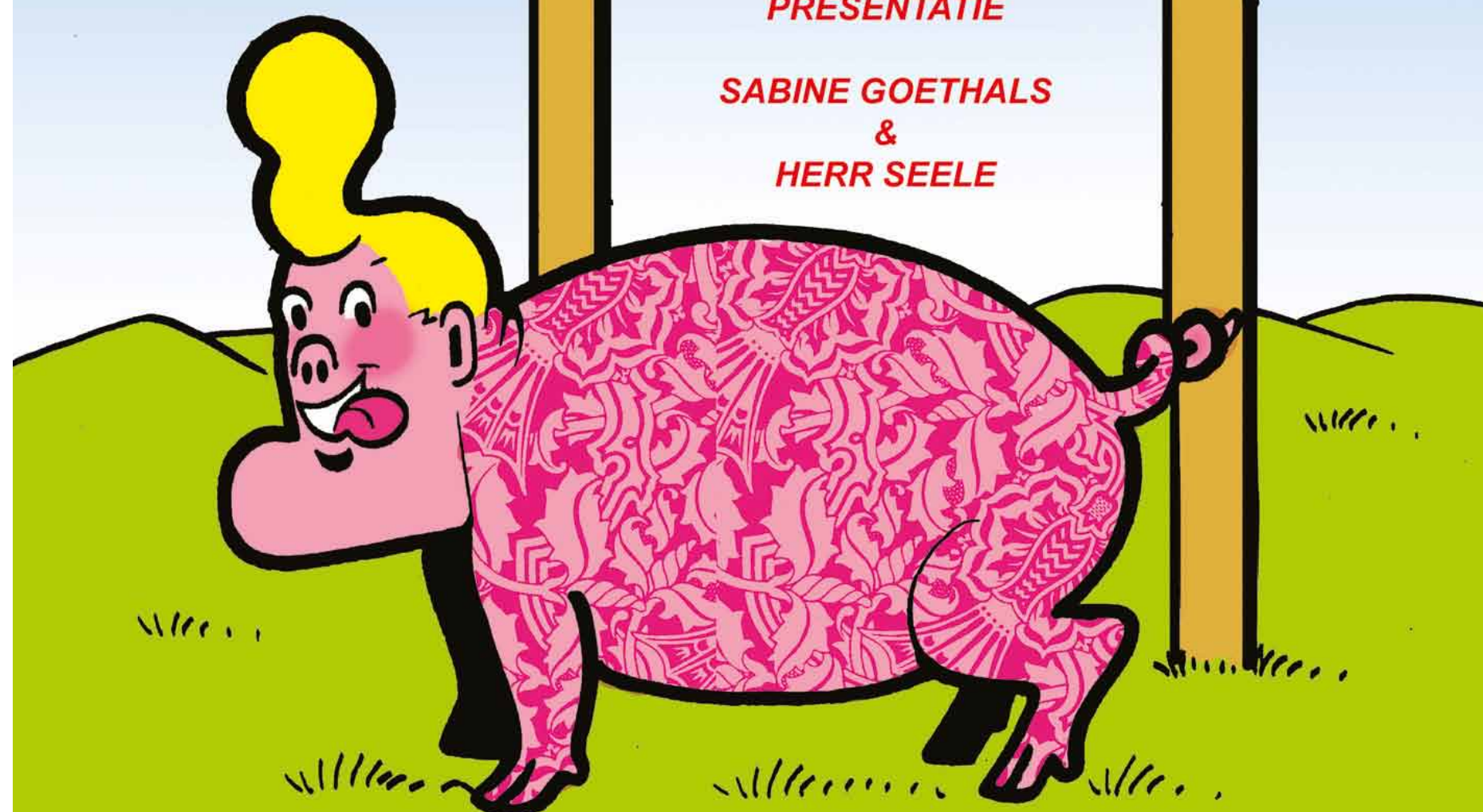
**BELGISCH
KAMPIOENSCHAP**

BBQ

**CENTRUM TORHOUT
29 - 30 AUG 2009**

PRESENTATIE

SABINE GOETHALS
&
HERR SEELE



(c)kama&seele

www.defielesoofen.be

RODENBACH
Gerijpt op eiken foeders



KARAKTER **R**IJPT MET DE TIJD

RODENBACH is het uniek VLAAMS ROOD BRUIN Bier, erkend als Traditioneel Streekproduct. De "gemengde" hoofdgisting en de rijping op eikenhouten vaten (foeders) geven haar een zacht-zure smaak en complexe fruitigheid net als wijn. Licht verteerbaar. RODENBACH bestaat uit 3/4 jong en 1/4 gedurende 2 jaar op eik gerijpt bier.

Brouwerijbezoek: www.rodenbach.be

Bier met liefde gebrouwen, drink je met verstand. Alcohol onder de 16, natuurlijk niet.
V.U.: Peggy De Coeyer, Steenhuffeldorp 3, 1840 Steenhuffel, Belgium.

Op 29 en 30 augustus strijden in het stadscentrum van Torhout veertig teams voor de titel van Belgisch kampioen barbecue. Het barbecueën, de Vlaamse cultuur bij uitstek, wordt hier verheven tot een ware kunst. Het gaat allang niet meer over het bakken van een worst. Neen! Duizenden toeschouwers gaan op zondag het water in de mond krijgen bij het zien van zoveel heerlijke gerechten. Het Torhouts barbecuegezelschap de Fieseloofen is de drijvende kracht achter dit BK. Fire, Food en Fun mag dan hun slogan zijn, van organiseren hebben ze ook kaas gegeten.

de bbq
Fieseloofen

www.defieseloofen.be

De kick en de kijk van de Fieseloofen

Benny Vandamme, 50, is zaakvoerder van een reisbureau met zetel in Zedelgem en met een afdeling in Knokke. In het Houtland geniet joviale Benny nog altijd bekendheid als ex-volleyballer bij wijlen Saxon Torhout. De ploeg uit eredivisie kon volleyballen als de besten maar wist ook wat feesten was. Die lijn trekt Benny met zijn collega Fieseloofen duidelijk door. Hij is samen met Hans Neels verantwoordelijk voor de



De Fieseloofen met van links naar rechts: Rik Lefevre, Christian Vandroemme, Hans Neels, Benny Vandamme (zittend), Eddy Vanacker (hoogst), Rudy Jacques (op de rooster), Patrick Vanrietvelde, Eric Dewulf en barbecuefluisteraar Daniël Goegebeur. (Foto HN)

vleesgerechten maar ook en vooral voor de organisatie van de feesten.

Waarom?

“Waarom”, herhaalt Benny onze vraag. “Omdat de Fieseloofen van uitdagingen houden. We nemen al jaren deel aan internationale wedstrijden en organiseren zelf al twee jaar de Houtlandcup. In 2008 kregen we van Smoky Charly, verantwoordelijke voor België in de World BBQ Association, de kans om in 2009 het BK te organiseren. Die kans mochten we niet laten liggen. Het is ons vooral om de kick te doen en om onze grenzen af te tasten want na een BK kan evengoed een EK of een WK volgen...”

Wat is uw taak?

“Ik maak uiteraard deel uit van de algemene leiding met vooral de nadruk op het financiële. Dan denk ik niet alleen aan het rond krijgen van het budget en het voeren van publiciteit maar ook aan het contact met de sponsors en de verantwoordelijkheid over het vipfeest en -dorp.”

Nu geld vinden, zal wel niet zo gemakkelijk zijn!

“We moeten creatief zijn. Maar er zijn nog andere moeilijkheden. Communicatie is daar een van. Iedereen in dezelfde richting laten kijken. Voor ons is dit nog altijd een hobby. De vele besprekingen en vergaderingen gebeuren dan ook na het werk. Kort en krachtig want veel tijd hebben we niet. Gelukkig hebben we nog onze stamcafé, de Hoorn, waar we na de vergadering of een barbecue nog eens kunnen flesofoeren.”

Wanneer zal Benny Vandamme tevreden zijn over het BK?

“Als de Fieseloofen zagen en voelden dat het goed was. En als Stad Torhout, deelnemers, sponsors, genodigden, supporters, medewerkers en alle andere personen die betrokken waren bij het evenement er een goed gevoel aan overhouden. Als we door het BK mensen dichter bij elkaar hebben gebracht en lieten verbroederen zodat iedereen zegt dat het de moeite waard en goed was, dan pas zal ik tevreden zijn. Ik wil trouwens nu al iedereen die meewerkt aan dit BK bedanken voor hun tomeloze inzet.”

Programma

Zaterdag 29 augustus

• **16 uur:** verzameling van de ploegen aan de parking van het zwembad.

• **17 uur:** officiële opening en voorstelling van de teams op de Markt.

• **18 uur:** receptie en kennismaking

• **19 uur:** start Culinaire BBQ binnenplein huis Bekaert

• **20.30 uur:** optreden op de Markt van Peter Koelwijn en de Jongelingskring Torhout.

Zondag 30 augustus

• **12 uur:** start van de wedstrijd. Op het menu staan visgerechten, kipgerechten, varkensvleesgerechten, rundvleesgerechten en desserts.

• **17 uur:** einde wedstrijd

• **19 uur:** prijsuitreiking

• **20 uur:** optreden Boogie Woogie Wonderland

Het hele weekend doorlopend randanimatie: optreden muziekgroepen, kinderdorp, Rodenbachdorp, square dance, ...

Volgende week:

katern met grondplan en deelnemende ploegen.

Barbecue op het lijf geschreven van Renmans

Rik Renmans, 41, is algemeen verantwoordelijke van Beenhouwerij Renmans. De slagerijen die dichtbij een Aldi huizen.

“Onze firma staat voor versheid, kwaliteit en klantgerichtheid”, zegt Rik Renmans. “Barbecue is onze specialiteit. We bieden daar een heel ruim assortiment aan dat we trouwens elk jaar vernieuwen. Het is dan ook logisch dat wij aanwezig willen zijn op het BK BBQ. Het is de gelegenheid om onze producten nog eens in de verf te zetten.”



Al dat fraais van Renmans doet een mens watertanden. (Foto RR)

Ontdek de Primo Grill & Smoker tijdens het BK



De Primo Grill & Smoker wordt tijdens het Belgisch kampioenschap in Torhout uitgebreid aan het publiek voorgesteld. Het 3000 jaar oude Japans 'Kamado' concept, wat letterlijk oven of keuken betekent, ligt aan de basis van deze barbecue-oven. De bijzondere eigenschappen van keramiek worden dankzij de ovale vorm van de Primo Grill & Smoker optimaal benut. Op een eenvoudige manier kan men vlees en vis grillen, roosteren, garen of brood en pizza bakken.

Dankzij het moderne design met bijhorende houten tafel past dit toestel op elk terras of tuin.

De Primo Grill & Smoker biedt volgens Bart Monteyne van Formonte talrijke voordelen. “Het toestel is zeer

eenvoudig in gebruik, heeft enkele accessoires waarmee de meest diverse gerechten kunnen worden bereid en is bovendien volledig onderhoudsvrij.”

“Dankzij het gebruik van keramiek als basismateriaal behoudt de Primo Grill & Smoker zijn warmte waardoor men met dezelfde lading houtskool tot 5 uur kan koken en het toestel is bovendien niet onderhevig aan de weersomstandigheden. Het kan dus ook tijdens de winter worden gebruikt.”

“Met de Primo Grill kunt u vlees en vis grillen, garen en roken op een directe en indirecte wijze. Vetten die in een andere barbecue in het vuur worden verbrand kunnen in de Primo Grill & Smoker eenvoudig worden opgevangen.” “Het keramisch materiaal slaat niet alleen de warmte goed op maar behoudt bovendien de vochtigheid in

de Primo Grill & Smoker. Hierdoor behouden vlees, vis en groenten hun sappen volledig zodat de smaken nog meer tot hun recht komen.”

“Door de ovale vorm krijgt men in de Primo Grill & Smoker verschillende temperatuurszones zodat men tegelijkertijd kan grillen én garen, dit is een unieke eigenschap van deze Primo Grill & Smoker.”

“En na slechts 20 minuten is uw Primo Grill & Smoker op temperatuur om te barbecueën.”

“Ik kan er blijven over praten maar het toestel zien werken, is nog veel overtuigender. Kom dus naar onze demonstratie op het Belgisch kampioenschap in Torhout. Er zijn de hele dag door diverse kookdemonstraties met vlees, vis en zelfs brood.”

Recept Mosterd Wostyn

Geroosterd lendenstuk met been
en Mostaard Wostyn

Ingrediënten (2 à 3 pers.):

1 lendenstuk van ong. 600g

2 eetlepels olie

1 koffielepel Mostaard Wostyn

1 koffielepel dragonazijn

zout, peper van de molen

Bereiding:

Meng olie, azijn, Mostaard Wostyn en gemalen peper en bestrijk hiermee het Schotse lendenstuk met been. Laat het vlees een kwartier rusten. Rooster het vlees op een zeer hete grill of barbecue 4 à 5 minuten aan elke kant naargelang de dikte. Bestrooi met zout na het bakken. Serveer met waterkers en zeer fijne fritesjes.



Mascotte Funny doet veel kinderen terugdenken aan hun vakantie. (Foto Jetair)

Barbecue, Jetair en de Caraïben...

Tui Belgium is de grootste toeristische groep in België, met als touroperatormerken Jetair, VIP Selection, Sunjets en VTB, de reisbureauketen Jetaircenter en de luchtvaartmaatschappij Jetairfly.

Dirk Van Holsbeke, 51, is er Quality Director.

Funny

“Onze stand staat in het teken van de Caraïben, dé exotische vakantiebestemming bij uitstek. De bezoekers op onze stand 33 zullen niet alleen lekker kunnen smullen van onze originele hapjes maar zullen zich nog meer een stukje op vakantie wanen. Komen zien is de boodschap!” “Onze mascotte Funny is ook van de partij en voorziet heel wat animatie voor de kleinsten. En als de zon van de partij is, hebben we nog een exotisch verrassingshapje met show cooking in petto!”

Smoky Charly en de Oklahoma's

Cowboy Henk zal op het Belgisch kampioenschap barbecueën manifest aanwezig zijn. Smoky Charly en de Oklahoma's had dan ook best de titel van een stripverhaal met cowboys en indianen kunnen zijn. Het is het niet. Al leunt de mentaliteit van Charly Van den Bosch heel dicht aan bij die van de pioniers in het Wilde Westen.

Charly Van den Bosch, 59, is de peetvader van het barbecueën in België. De bedrijfsleider van Roma Casa nv leeft niet alleen van maar ook voor de barbecue.

Roma Casa is namelijk invoerder van de gekende Oklahoma barbecues en Grandhall, zeg maar de barbecues vermomd als trein. Daarnaast is Charly ook voorzitter van de Belgische Barbecue Associatie, de Smoky Charly vzw. Al twaalf jaar vertegenwoordigd hij België in de World BBQ Association in Zwitserland. “Samen met onze harde kern van de vzw zijn wij de pioniers op het vlak van kampioenschappen in België. En dan spreken we zowel over de organisaties in het binnenland als over het aanduiden van de deelnemers voor buitenlandse wedstrijden.”

“Al vier maal hebben wij een BK bbq georgani-

seerd. De eerste twee vonden plaats in Vollezele, de daaropvolgende edities mochten genieten van de Steenhuffelse zon bij Brouwerij Palm. Vorig jaar vond in Steenhuffel ook voor de eerste keer in de Belgische geschiedenis een heus wereldkampioenschap plaats. Nu zijn we dus te gast in Torhout.” “Ons doel? Het promoten van producten van eigen bodem: vis, vlees, groeten en fruit.” En over promoties gesproken, in Torhout biedt Roma Casa een aantal afgeprijsde modellen van Oklahoma's aan.



The Duke of Berkshire als special guest



Natuurlijk is Dekeyzer-Ossaer nv meer dan bekend in de regio Torhout. Het vleesbedrijf dat zich specialiseert in het toeleveren van portieklaare vleesproducten en bereidingen voor horeca,

grootkeuken, catering- en traiteurzaken is in Koekelare gevestigd. Samen met de Groep Danis brengt het het authentieke en originele varkensvlees van The Duke of Berkshire op de markt.

Zaakvoerder Johan Dekeyzer staat samen met Roos Ossaer, Kurt, Steven en Stijn Dekeyzer in voor de dagelijkse leiding van het bedrijf. “Ter gelegenheid van het Belgisch kampioenschap BBQ in Torhout promoten wij graag het varkensvlees DUKE of BERKSHIRE,

waarvoor ons bedrijf als verdeler en portieversnijder fungeert. Dat gebeurt in samenwerking met de groep Danis.”

“Ons bedrijf staat natuurlijk voor meer dan barbecue alleen. Wij profileren ons meer en meer als leverancier van ultraverse voedingsproducten en er kunnen naast allerhande vleesproducten uit eigen uitsnijderij ook zowel geportioneerde verse vis als kant en klare gesneden groenten aangeleverd worden. Dit via een doorgedreven samenwerking met deskundig ge-

selecteerde foodpartners.”

“De ontwikkelde e-commerce website is een handige tool waarbij de gebruiker uit een breed assortiment direct online kan bestellen voor een just-in-time levering. Een team van meer dan 45 medewerkers staat klaar om de klanten dagelijks stipt geleverde, kwaliteitsvolle en normgecontroleerde voeding te leveren in alle gemeenten van Oost- en West-Vlaanderen.” Meer info vindt u uiteraard op de website: www.dekeyzer-ossaer.be en www.dukeofberkshire.eu

Fiere sponsor van het BK BBQ

PALM Breweries heeft niet alleen iets met bier maar ook met barbecue. Op het PALMares staan de sponsoring van drie Belgische kampioenschappen en het memorabele wereldkampioenschap op de terreinen van de brouwerij in Steenhuffel in 2008. Nu koppelt PALM Breweries het West-Vlaamse bier RODENBACH aan het vijfde Belgisch kampioenschap barbecueën in Torhout. Om van te snoepen!

Peter Buelens, Public Relation Manager van PALM Breweries, vindt bier en barbecue eigenlijk een logische koppeling. “Op die manier ondersteunen wij de Vlaamse eet- en biercultuur”, zegt hij. “RODENBACH is bij elke Belg bekend als het ideale zomerbier, de perfecte dorstlesser met karakter. Uit haar bewogenheid voor het Belgisch bierpatrimonium verwierf PALM Breweries in 1998 RODENBACH, bekend voor haar “Vlaamse Rood Bruine” bieren van gemengde gisting (RODENBACH en RODENBACH Grand Cru) en haar unieke foederzalen, waar de bieren gedurende twee jaar rijpen op eiken vaten. Uit respect voor het vakmanschap en traditie worden deze bieren nog altijd gebrouwen en gelagerd in Roeselare!” “Toen bekend raakte dat het BK BBQ in Torhout zou plaats vinden, was het voor ons een evidentie om het BK te sponsoren met het West-Vlaams bier RODENBACH. Barbecue doet denken aan zon en warmte en net dan smaakt RODENBACH op zijn best.”

Drink RODENBACH en win!

Aan een goede organisatie en afloop van het BK twijfelt Peter niet. “Het BK en de vele randactiviteiten zullen een succes zijn. Stad Torhout en de Fieseloofen zijn er duidelijk klaar voor. Alles wordt in het werk gesteld om er een mooi ogend, kwalitatief evenement voor deelnemers en publiek van te maken. Een evenement kan maar slagen op basis van een perfecte voorbereiding en die is er! De Fieseloofen werkten, met oog voor detail, een prima draaiboek uit. Waar we allen op hopen, is een zonovergoten dag zodat



Peter Buelens

Public Relation Manager van Palm Breweries
(Foto Rodenbach)

TORHOUT

levende stad

Stad Torhout: een levende stad

Het BK barbecue kadert in het zomeroffensief van stad Torhout. Michiel Mestdagh, cultuurbeleidscoördinator, wil allesbehalve dat torhout als een grijze muis door het (culturele) leven stapt.

De oldtimerstocht, Torhout kermis, kids-in-de-stad, ontbijt-op-de-markt, het optreden van Milk Inc, het BK BBQ, de start van de academie, open monumentendag, de plattelandsdag, het zijn allemaal organisaties die leven in de stad brengen, die ervoor zorgen dat Torhout leeft in afwachting dat het cultureel seizoen, en het programma van cc De Brouckère is ook niet niets, weer van start gaat. Meer en meer pakt de stad uit met een heus zomeroffensief.

“Dat moet ook”, zegt cultuurbeleidscoördinator Michiel Mestdagh. “We hebben een nieuw logo en een nieuwe huisstijl: Torhout, levende stad. Dan moeten we er ook alles aan doen om die leuze waar te maken. Ontbijt-op-de-markt zal bijna tweeduizend eters op de been brengen en het optreden van Milk Inc zal duizenden muziekfans op straat brengen. Het BK BBQ moet dan de maand augustus op een schitterende manier afsluiten. Op 30 augustus moet het gezelligheid troef zijn in Torhout. Het feest van de Vlaamse volkscultuur. Want in de zomer komt men overal in het Vlaamse land een barbecue tegen.”