

Pulderbos, Loenhout, Malle

Fred van Het Chocoladehuisje imponeert jury op BK ijsbereiden

Oostmallenaar is beste Antwerpse deelnemer tijdens wedstrijd in Pulderbos

Zeg nooit zomaar *crème-glace* tegen een ijsje. Tijdens het Belgisch kampioenschap ijsbereiden in Pulderbos (Zandhoven) gisteren is door de 33 kandidaten bewezen dat het echt een kunst is. Fred Crols uit Malle werd de beste Antwerpse deelnemer.

• Het officieel Belgisch kampioenschap was het niet, maar omdat er nog geen BK ijsbereiden bestaat, mag ijsbereider Carpigiani Ambachtelijk Benelux uit Pulderbos die titel wel officieus gebruiken. De drie deelnemers die het hoogst eindigen, mogen ons land vertegenwoordigen tijdens de Europese finale van de Gelato World Tour, een prestigieus evenement van Carpigiani (een fabrikant van ijsmachines) in Italië.

Curry-banaan

33 deelnemers verschenen aan de ijsmachines. Het werd een lange strijd, want de voorziene uitreiking om 14u vond uiteindelijk pas om 16.30u plaats. Het niveau lag zeer hoog. De jury onder leiding van ijsmonument Luciano Ferrari uit Italië moest lang beraadslagen. Alle bezoekers mochten ook proeven van de creaties. Uiteindelijk wonnen Sander en Wouter Tobback van L'Origen uit Kampenhout met hun passievruchten met mango. Tweede werd de curry-banaan van Kim Smet uit Hamme, die in La Tartine in Tielrode werkt. De bekende Crèmerie François uit Sint-Niklaas, vertegenwoordigd door Christophe Penneman, werd derde met cremotto met pistache, crumble en chocolade.

De beste Antwerpenaar was Fred Crols van Het Chocoladehuisje uit Oostmalle, die vierde werd met zijn ambachtelijke chocolade-ijs. Het viel op dat hij het eenvoudig hield. "Ik werk met eigen chocolade – geen poeder – die ik ook in onze winkel verkoop. Ik wou vandaag vooral meedoen om contacten te leggen met collega's en eens te zien hoe zij het aanpakken. Binnenkort begint het seizoen weer. Half maart gaat ons ijsalon open en het seizoen loopt tot 1 september. Maar op een mooie dag als vandaag gaan we vaak ook al open."

Appelen met peren vergelijken

Ijsbereider Kurt Florkin werkt bij Fratelli, een ijsalon en teamroom op de Sint-Aldegondiskaai in Antwerpen, dicht bij het MAS. Hij behaalde met zijn 'tiranders' –



Fred Crols (midden) van Het Chocoladehuisje in Oostmalle haalde de vierde plaats op een totaal van 33 deelnemers. FOTO JOREN DE WEERDT

een tiramisu met speculaas – een knappe achtste plaats. "De concurrentie was heel stevig vandaag. Alles verliep naar wens, al ben ik het niet gewend om met deze machines te werken, maar je werd wel goed geholpen. Ik vind deze wedstrijd tof, maar het is wel een beetje appelen met peren vergelijken. Misschien hadden ze beter een formule gekozen waarin ze alle deelnemers een basissmaak laten bereiden. Nu is alles zo verschillend. Van cuberdonij met pistache tot ijs met oranjettes. De meesten presenteren hun ijs hier ook in een berg, dat is de Italiaanse manier van presenteren."

Nootjes drie weken gemarineerd

Ellie De Vos uit Massenhoven geeft les in het avondonderwijs.

Zij maakte vanille-ijs met noten. "De nootjes heb ik drie weken gemarineerd in bloemenhoning met siroop. Mijn vanille-ijs ziet er heel geel uit omdat ik veel verse eierdooiers gebruik heb. Ik heb zeker geen kleurstoffen gebruikt. Mijn melk haalde ik bij de boer in Berlaar. Op school gebruik ik voor vanille ook altijd dit recept. Het slaat zeker aan."

Erwin Hulsbosch nam deel voor het PIVA in Antwerpen, waar hij leerkracht is. Hij eindigde op plaats 26, met een recept dat al zo oud is als de school zelf. "Zo'n 70 jaar dus", rekent Hulsbosch zelf om. "Het is ijs met Luikse wafel en gezouten caramel. Ik heb speciaal voor de verdediging van ons Vlaamse ijs gekozen, omdat wij zeker niet moeten onderdoen voor de Italianen. Maar je merkt

vandaag wel dat de vijfkoppige jury bijna volledig uit Italianen bestaat. Italiaans ijs staat altijd aangeschreven als het beste ter wereld. Maar Italianen werken veel met poedertjes en kleurstoffen, terwijl wij Vlamingen sterk zijn in artisanale producten. Hier wordt nog veel ijs bereid van echte hoefmelk. Ik hou meer van die Vlaamse aanpak."

Ijsbeurs groter dan Autosalon

Erwin Hulsbosch is wel fan van de Italiaanse ijsbeleving. "Ik ben eens naar een ijsbeurs in Rimini geweest die groter was dan het Autosalon van Brussel. Zelfs als het regent eten Italianen ijs, terwijl het hier nog vooral met zomerweer wordt geassocieerd."

Dat ijsbereiden een kunst is, bewees ook de manier waarop de deelnemers over hun ijs konden vertellen. Zo had Guy De Bakker – zijn échte naam – van Bakkerij De Bakker uit Lier zijn 'compositie' thuis een dag laten rijpen. Die compositie is de basismelkvloei-stof die ze meebrachten in emmers om ter plaatse af te draaien en te decoreren. "Er bestaan koude en warme ijsbereidingen. Ik bereid mijn ijs altijd warm en laat het een dag rijpen, zoals je bij goed stoofvlees ook doet. Dan komt de smaak veel sterker door. Ik vond sommige ijsbereidingen hier vandaag nogal vergezocht. Ik hou meer van de klassiekers zoals een goede mokka of vanille met

fruit. Het viel me ook op dat weinig deelnemers vandaag handschoenen en een haarnetje droegen tijdens het bereiden. Die hygiëne vind ik ook belangrijk."

Christophe Penneman van Crèmerie François uit Sint-Niklaas – goed voor brons – had zijn ijs thuis zelfs drie dagen laten rijpen. Sam Dingenen en Daniel Dergent van Dingenen & Dergent in Nijlen eindigden knap zesde met hun kiwi-banaan.

Caroline Vermeiren van De IJshoeve in Bevel (Nijlen) werkte met verse hoefmelk van de koeien van haar ouders. Ze koos voor bananenijs met stukjes chocolade en walnoten. Het viel op dat ijs bereiden ook fysiek hard werken is, toen we Caroline de chocolade en walnoten onder haar ijs zagen mengen.

"Misschien hadden ze beter iedereen dezelfde basissmaak laten bereiden, eventueel nog in combinatie met een smaak naar keuze. Want nu moet de jury appelen met peren vergelijken", vond ook Erwin Hulsbosch.

Vandaag vindt bij Carpigiani Ambachtelijk Benelux aan de Pulsebaan in Pulderbos de competitie van de Nederlandse ijsbereiders plaats. Iedereen mag komen kijken én proeven. Er zijn ook wafeltjes en ander lekkers gratis te degusteren. Een bezoek waard op een vroege lentedag als vandaag.

KRISTIN MATTHYSSEN

"Pas vorige week beslist om mee te doen"



• Er kwamen ook twee achtermichten in actie: Caroline Vermeiren van De IJshoeve uit Bevel (Nijlen) en Mieke Aertsen (foto) van Het Boerenijsje uit Loenhout (Wuustwezel). Mieke werd zeventiende. Helemaal niet slecht, want in tegenstelling tot veel andere kandidaten was haar voorbereiding beperkt. "Ik heb mokka-ijs gemaakt op basis van rauwe koemelk van onze boerderij. Dat is mijn belangrijkste troef. Ik heb me pas vorige week ingeschreven. Tien minuten geleden ben ik nog snel naar de winkel gelopen voor mijn decoratie", wijst ze naar haar zakje met mokka-koekjes en koffiebonen. "Waarschijnlijk zal ik de minst spectaculaire presentatie hebben, maar ik wil vooral contacten leggen vandaag", vertelt Mieke, die het tot haar verbazing dus best goed deed tussen alle ervaren rotten van chique ijsalons. (kma)

• Bekijk het filmpje op www.gva.be.