

EUROPEAN CHAMPIONSHIP
BELGISCH KAMPIOENSCHAP

BBQ 2012

25-26 augustus
centrum Torhout

Organisatie stad Torhout en vzw de Fielesoofen



PROGRAMMA

Vrijdag 24 augustus

14 uur: beschikbaar stellen van standen

Zaterdag 25 augustus

- 14 uur kinderanimatie met Mr. Creezy (ballonplooiën, goochelen)
- 15 uur ballonwedstrijd
- 15.30 uur Optreden op de Markt van Ian Thomas
- 16 uur verzameling van de teams voor de optocht aan de parking van het zwembad.
- 17 uur Officiële opening van de wedstrijd op de Markt en voorstelling van de teams.
- 18 uur receptie en kennismaking.
- 20 uur de Mazzel, optreden The Moondogs

Zondag 26 augustus

- Doorlopend proeven van de gerechten en optredens.
- 12 uur presentatie visgerecht
- 13 uur presentatie kipperecht
- 14 uur presentatie varkensgerecht
- 15 uur presentatie rundsgerecht
- 16 uur presentatie dessert
- 17 uur optreden Crystal Moon
- 18 uur Award Ceremony
- Tot 18.45 uur indienen van hapjesbonnetjes
- 19.30 uur afsluiting met optreden van Crystal Moon

EK & BK BBQ OP 25 EN 26 AUGUSTUS IN TORHOUT

De Fielesoofen en de diepere zin van het barbecueën

Onder auspiciën van de WBQA en in een organisatie van de Torhoutse Fielesoofen en stad Torhout, strijden op 25 en 26 augustus zestig teams om de titel van "Europees Kampioen BBQ 2012". Twee dagen lang werken de teams aan een vijftal gerechten die door een internationale vakjury zullen worden beoordeeld.

Op vrijdag krijgen de teams de mogelijkheid om hun voorbereidingen te treffen zodat ze op zaterdag en zondag de spiesen met elkaar kunnen kruisen. Het programma bestaat vooral uit veel plezier voor de teams en de bezoekers. En als lekkere vleesbereidingen u niet aantrekken in dit epische evenement, misschien dan wel de andere attracties! Vrijdagavond is er bijvoorbeeld al een openluchtfeest.

Parade

Alle teams worden op zaterdagmiddag voorgesteld aan het publiek. De ploegen vertrekken om 16 uur in parade vanaf de parking aan het zwembad naar de Markt. Dat gebeurt in hun typische klederdracht, met muziek, met hun mascotte en uiteraard met de vlag van het land dat ze vertegenwoordigen.

De wedstrijd

Elk team moet vijf gerechten klaarmaken: vis (pladijs), kip (vier volledige kippen), varken (varkensribben ca. 3kg te bereiden met mosterd Wostyn), rund: (cote à l'os ca 3kg) en een dessert te bereiden met koekjes van Jules Destrooper. De volledige foodbasket met de ba-

sisingrediënten wordt geleverd door de organisatie. Een afzonderlijke jury beoordeelt deze wedstrijd. De puntenverdeling gaat volgens de BBQA quoterij. Daarnaast wordt ook nog een ambienceprijs en een publieksprijs toegekend. De eerste wordt bepaald door een ambiencejury, de tweede gaat naar het team dat meest hapjes verkocht aan het publiek. Degustatiebonnetjes zijn te koop aan 1,50 euro per stuk en daarmee kunnen de toeschouwers gaan shoppen bij alle standen.



Kinderanimatie

Nieuw is de kinderanimatie. Op zaterdag 25 augustus kunnen kinderen gratis deelnemen aan activiteiten op het podium voor het stadhuis:

- van 14 uur tot 15 uur kinderanimatie met Mr. Creezy (ballonplooiën, goochelen).
- 15 uur ballonwedstrijd (1ste prijs: verblijf voor twee dagen met een overnachting in EuroDisney)
- 15.30 uur: optreden van Ian Thomas.



Daniël Goegebeur, Benny Vandamme en Rudy Jacques samen met Herr Seele en Healthy People tijdens het BK in 2009 in Torhout. (Foto Bart)

Barbecue op het lijf geschreven van Renmans

Rik Renmans 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 EK BBQ. Het is de gelegenheid om onze producten nog eens in de verf te zetten."

"Wekelijks pakken wij trouwens met promoties uit en tijdens de zomer zijn er speciale acties. Wij leveren niet alleen vers en smakelijk vlees aan betaalbare prijzen maar blijven onze klanten verrassen. Afspraak in Torhout dus op het EK BBQ!"



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

Smoky Charly en de Oklahoma's

Charly Van den Bosch en Roma Casa zijn de grote promotors van de Oklahoma barbecues.

Charly Van den Bosch 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 georganiseerd. De eerste twee vonden plaats in Vollezele, de daaropvol-



gende edities mochten genieten van de Steenhuffelse zon bij Brouwerij Palm. In 2008 vond in Steenhuffel ook voor de eerste keer in de Belgische geschiedenis een heus wereldkampioenschap plaats. In 2009 waren we al te gast voor het BK in Torhout en nu zijn we dat dus opnieuw."

"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.

RODENBACH fiere sponsor van het Europees Kampioenschap BBQ 2012

RODENBACH is bij elke Belg bekend als het ideale zomerbier, de perfecte dorstlesser met karakter. Uit haar bewogenheid en passie voor het Belgisch bierpatrimonium verwierf Brouwerij PALM eind jaren negentig RODENBACH, bekend voor haar "Vlaamse Rood Bruine" bieren van gemengde gisting (RODENBACH, RODENBACH Grand Cru, RODENBACH Vintage en RODENBACH Caractère Rouge) 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 steeds gebrouwen en gelagerd in Roeselare! Dat PALM ook een hart heeft voor BBQ blijkt uit haar ondersteuning van de verschillende evenementen in het verleden. Op het PALMares staan de sponsoring van drie Belgische Kampioenschappen en het memorabele Wereld Kampioenschap op de terreinen van de brouwerij in 2008. Nadat RODENBACH al het BK

BBQ in 2009 in Torhout sponsorde, zet het nu ook haar schouders onder het EK BBQ in datzelfde Torhout.

Dat het BK BBQ met de vele randactiviteiten een succes gaat worden staat nu al vast. De gedreven organisatieploeg, de Fielesoofen en de Stad Torhout, staan klaar voor een feilloos verloop. 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 Fielesoofen werkten, met oog voor detail, een prima draaiboek uit. Waar we allen op hopen is een zonovergoten dag zodat bezoekers ondergedompeld kunnen worden in onze Vlaamse eet- en biercultuur. De jury, samengesteld uit chefs, mediafiguren en vakmensen wachten een zware taak.

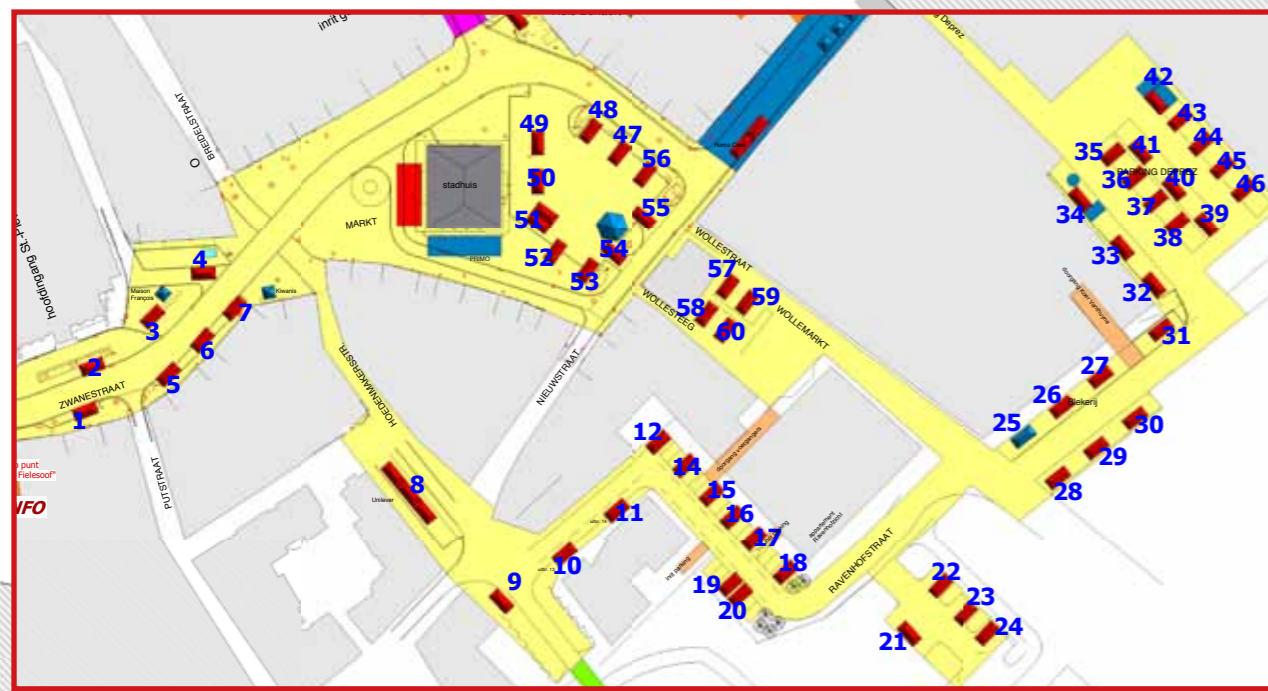
TORHOUT
levende stad

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

De oldtimerstocht, Torhout kermis, kids-in-destad, ontbijt-op-de-markt, Parkies, het EK BBQ, de start van de academie, open monumentendag, de plattelandsdag, het zijn allemaal organisaties die leven in de stad brengen. Ze zorgen ervoor 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. "Ons logo spreekt over: Torhout, levende stad. Dan moeten we er ook alles aan doen om die leuze waar te maken. Alle initiatieven die wij ondersteunen geven dynamiek mee aan de Torhoutse gemeenschap. Het EK BBQ moet het orgelpunt van de maand augustus worden. Op 25 en 26 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."

Lotto

BRIEFING JURY



Parking jurors
ingang Boeiaardstraat

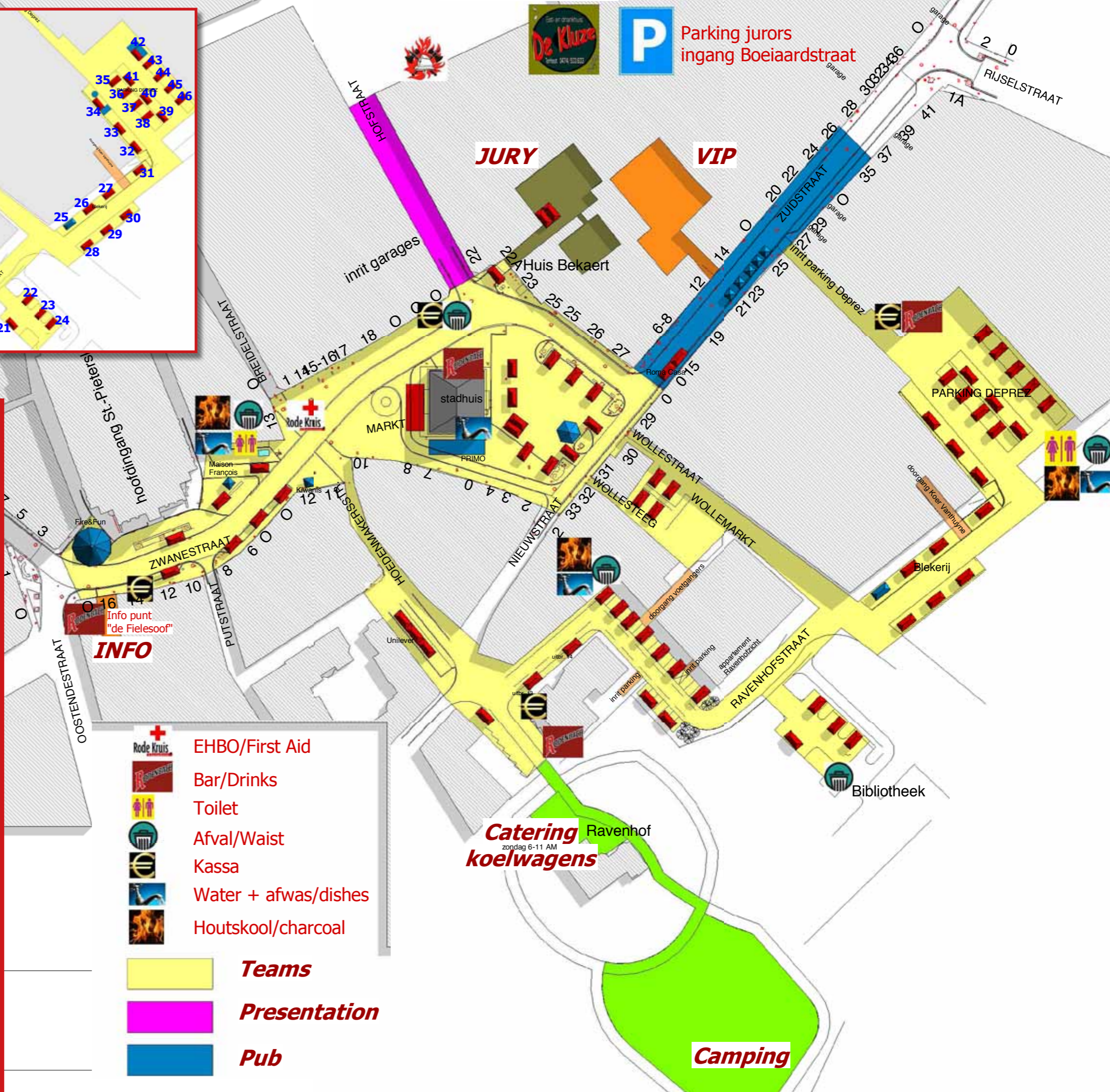
JURY

VIP

Deelnemers EK BBQ

1. FLAMING PIG BBQ - Sweden
2. BBQ-KING - Belgium
3. CVO LEERDORP - Belgium
4. THE BELGIAN EGGHEADS - Belgium
5. REDHOTI - Czech Republic
6. GRILLSPORTVEREIN - Germany
7. THE DANISH NATIONAL BBQ TEAM - Danmark
8. UNILEVER FOODSOLUTIONS BELGIE - Belgium
9. DE KAPBLOK - Belgium
10. TEAM GALANTINE - Belgium
11. PURE BBQ - Holland
12. BLUE FLAME - Germany
14. PEYOTE PEDRO TEAM - Belgium
15. DIE FRANKENGRILLER - Germany
16. BABY BRUZZLER - Swiss
17. WISNIEWSKY BBQ TEAM - Poland
18. LT BBQ MASTER - Lithuania
19. DE ZWARTE HAND - The Netherlands
20. EUROPEAN ALL STAR BBQ TEAM - The Netherlands (Nederlands kampioen 2010/ German championship 2011, third place)
21. DUTCH BBQ TEAM -The Netherlands
22. BELGIAN BBQ TEAM LAURENTIUS - Belgium
23. L Bolli - Belgium
24. BIG GREEN EGG TEAM DENMARK- Denmark
25. MAKE MY BBQ - Belgium
26. TOUCH CATERING BBQ TEAM - Belgium
27. SWEDISH BBQ TEAM - Sweden
28. THE FILOUS - Belgium
29. GOLI & CHEF PARTIE - Austria (World championship 2011, Gronau, first place)
30. THE JUICE BROTHERS - Belgium
31. LOS AMIGOS - Belgium
32. COOKING OUTDOOR - Belgium
33. ÖSTERREICHISCHES NATIONALTEAM - Austria
34. RATATOUILLE - Belgium
35. SMOKY WIZARDS - Belgium
36. DE BOURGONDISCHE DUIVELS - Belgium

37. POLISH BBQ KINGS - Poland (World Champion 2006, Wroclaw, Poland)
38. DE AYMONGEZELLEN - Belgium
39. SLOW FOOD GOURMETS WALDVIERTEL - Austria
40. SMOKED PIONEERS BBQ TEAM - Estonia
41. GURMEE GALA - Estonia
42. BBQ+ - Belgium
43. MENY BBQ TEAM FIRE - Norway
44. TEAM LANDMANN NORWAY - Norway
45. NO NAMED BBQ TEAM - Estonia
46. TEAM BRETTEL - Belgium
47. "SMAAKMAKERS" BBQ TEAM - Belgium
48. SMOKE ON THE WILD SIDE - Belgium
49. BELGIAN BBQ TEAM "MATTHIAS" - Belgium (Belgische kampioen 2008, Steenhuffel/ World championship 2008, Steenhuffel, second place/ WBQA Worldranking, first place/ one of the founding fathers of "de Fielesoof")
50. TB & The BBQ-SCOUTS - Germany (World championship 2008 Steenhuffel, first place/ World championship 2011, Gronau, second place)
51. HEALTHY PEOPLE - Belgium (Belgisch kampioen 2009, Torhout)
52. FIVE Q - Belgium
53. F & F BBQ TEAM - Estonia
54. BBCATS - Belgium (Belgisch Kampioen 2010, Genk)
55. LOWLAND SMOKERS - The Netherlands (Nederlands kampioen 2012)
56. QLINARIA - Belgium (Nederlands kampioenschap 2010 - first place/ Nederlands kampioenschap 2011 - first place/ Nederlands kampioenschap 2012 - first place)
57. BBQ LONGHORN AUSTRIA - Austria
58. BARBECUE BUTCHERS FIRST TEAM NORWAY - Norway
59. PATA POUFFE - Holland
60. BARBECUE BUTCHERS TEAM TWO NORWAY - Norway



- EHBO/First Aid
- Bar/Drinks
- Toilet
- Afval/Waist
- Kassa
- Water + afwas/dishes
- Houtskool/charcoal

- Teams
- Presentation
- Pub

Catering Ravenhof
zondag 6-11 AM

Camping



Het ultieme bbq-feest van De Fielesoofen

"Alles begon in 2002 toen acht vrienden en barbecueliefhebbers het barbecue-team De Fielesoofen oprichtten en deelnamen aan het Belgisch Kampioenschap BBQ", blikt voorzitter Rudy Jacques even achterom. "Voor de knepen van het vak gingen we in de leer bij barbecuemaster Daniël Goegebeur. We werden meteen tiende. In 2004 eindigden we zelfs tweede in de eindrangschikking van

het Belgisch Kampioenschap in Vollezele, met een gouden medaille voor het gerecht met rundvlees en een zilveren medaille voor het dessert. Omdat bij ons eigenlijk vooral vriendschap en samenzijn belangrijk zijn, trokken we ook de grens over en namen we deel aan wereldkampioenschappen in Duitsland, Polen, Hongarije en België. Een zilveren medaille in Polen en een zevende plaats op



Jetair, reizen en...barbecue

Barbecue en reizen. De link is snel gemaakt. Kippenboutjes op de grill tijdens een jeepsafari in het Spaanse achterland. Schapenbrochetjes op een godvergeten terrasje in een dorpje op het Turkse platteland. Zeeverse vis in een Griekse taverne : "Kom binnen in de keuken en kies je vis maar uit". Krab in Thailand, kreeft op de Dominicaanse Republiek, Jerk Chicken op Jamaica,...

Barbecueën, daarvoor heb je het liefst toch wel zonnig weer, nietwaar? En tijd? En goed gezelschap? En waar vind je die? Juist... op vakantie.

Vandaar de link tussen Jetair, de grootste reisorganisator in ons land, en barbecue. Worstjes tussen een broodje? Kreeft met risotto? Moet kunnen. Met een pintje, of een juist gekoelde klassewijn? Kan. Zachtjes, mild, of juist duivels pikant? Barbecue is net als vakantie. Van eenvoudig en prijsbewust, tot gesofisticeerd en luxueus. Ook voor je vakantie heb je de keuze. En ook daarvoor staat Jetair, waar je kunt kiezen uit budgetvriendelijke tot VIP Selection-vakanties. Maar wat je ook kiest, je wil kwaliteit. En daar zorgt Jetair voor. Net zoals je ook zelfs voor je worst tussen een broodje op zoek gaat naar de best afgekruiden worst.

De liefde voor de barbecue werd in 2009 nog duidelijker gemaakt toen de Jetair Grillmasters deelnamen aan het Belgisch Kampioenschap Barbecue in Torhout. Ze sleepten er twee bronzen plakken in de wacht.

Laat de zomer maar komen. Laat de vakantie maar komen. Of - indien de vakantie er al op zit - geniet na aan de barbecue. Want elke liefhebber brengt vanuit zijn vakantieland wel inspiratie mee, die uiteindelijk op de grill belandt.

de wereldranking was het resultaat. Gestimuleerd door die hemelse feesten die de barbecuekampioenschappen waren en zijn, organiseerden we in 2009 het BK BBQ in Torhout. Sabine Goethals, Herr Seele en Cowboy Henk werden de gezichten van dat BK. Het werd een onvergetelijk succes. We kregen daarvoor de Staf Polletprijs, een prijs die jaarlijks uitgereikt wordt aan een vereniging die Torhout wat meer op de kaart plaatst."

"Onder het motto 'Alles kan beter' wagen we ons nu aan de organisatie van het EK BBQ. Zestig teams strijden om de titel van Europees kampioen barbecue. Ze moeten de jury en het publiek verwennen met pladijs, kip, rund, varken en een dessert. Torhout wordt weer een echte feeststad want naast eten en drinken is er ook heel wat animatie voorzien."

De Fielesoofen zijn: Benny Vandamme, Hans Neels, Patrick Vanrietvelde, Eddy Vanacker, Rudy Jacques, Daniël Goegebeur, Rick Lefeverre en Eric Dewulf.

Noordzeevis van Nieuwpoort

Barbecue is veel meer dan worsten en brochettes bakken. Ook vis heeft een vaste plaats op de grill verworven. En wie vis zegt, zegt automatisch de stedelijke vismijn van Nieuwpoort.

Directeur Ronny Beschuyt ziet een samenwerking met het EK BBQ vooral als een promotie van onze Noordzeevis. "Wij zijn een gemeentelijke vismijn" zegt hij. "Vishandelaars, winkels en groothandelaars zijn onze klanten. Niettegenstaande onze vissers het moeilijk hebben door de gestegen grondstof- en energieprijzen en de concurrentie van buitenlandse markten met hoofdzakelijk gekweekte vis, geloven wij rotsvast in ons product. Noordzeevis is een kwalitatief product dat moeiteloos de vergelijking met alle andere soorten vis doorstaat. Om dat in de verf te zetten werd de vzw Promovis Nieuwpoort opgericht. Die gaat de Noordzeevis promoten via



allerhande kleine acties. Ter gelegenheid van het EK BBQ leveren wij, via VLAM, niet alleen de pladijs die gebruikt wordt door de deelnemers aan de wedstrijd maar zijn wij ook aanwezig met een stand waar pladijs in de kijker zal worden gezet. Je zal er alle informatie over pladijs, recepten en de vis zelf kunnen krijgen."

Maison François en het (h)eerlijke aroma van wijnranksnippers

Echte barbecueliefhebbers weten het natuurlijk allang: wijnstokken en wijnranksnippers zijn een godsgeschenk voor de barbecue. De eerste als brandstof, de tweede leveren smaak en aroma bij het roken. Onbekend? Kom dan naar het EK BBQ in Torhout want Maison François levert daar stokken en snippers.

Maison François beheert honderden hectare wijngaarden in de Vaucluse in Zuid-Frankrijk. Uit deze streek

komen de bekende cru's zoals Côtes du Rhône, Chateau-neuf du Pape, Gigondas, Vacqueras, Rasteau, Vinsobre en Beaufort-de-Venise. De wijngaarden bevinden zich onder andere rond Valréas, Vaison-la-Romaine, Beaufort-de-Venise, Gordes, Rousillon, Apt en Mirabeau. Het gaat meestal over de druiven grenache en syrah.

www.maisonfrancois.eu

Over mobiliteit en parkeren

Naar aanleiding van het EK BBQ op 25 en 26 augustus werd er een politiereglement uitgevaardigd die de mobiliteit in de binnenstad regelt. Een samenvatting.

Stilstaan en parkeerverbod

Van vrijdag 24 augustus 7 uur tot maandag 27 augustus 12 uur is stilstaan en parkeren van voertuigen verboden in:

- De Zwanestraat
- Op de Markt
- Op het Hoedenmakersplein
- de Ravenhofstraat met inbegrip van de parking naar de dienst toerisme en de bibliotheek
- Op de Wollemarkt
- de Blekerijstraat
- Op de parking Deprez

Van vrijdag 24 augustus 12 uur tot zondag 26 augustus 20 uur is het stilstaan en parkeren van voertuigen verboden in:

- De Bruggestraat, in het bijzonder op de volledige parking aan het zwembad, met uitzondering van de parkeerplaatsen voorbehouden voor de voertuigen voor de ambulante handel.

Van zaterdag 25 augustus 5 uur tot zondag 26 augustus 24 uur is stilstaan en parkeren van voertuigen verboden in:

- de Zuidstraat

Van zaterdag 25 augustus 11 uur tot 18 uur is stilstaan en parkeren van voertuigen

verboden in:

- de Karel De Ghelderelaan, gedeelte tussen de O.L.Vrouwstraat en Oostendestraat
- Op de parking De Gheldere

Van zaterdag 25 augustus 19 uur tot maandag 27 augustus 12 uur is stilstaan en parkeren van voertuigen verboden in:

- De Hofstraat
- Op het Conscienceplein, in het bijzonder op de parkeerplaatsen voorbehouden aan de personen met een handicap.

Verbod van alle verkeer

Van zaterdag 25 augustus 6 uur tot zondag 26 augustus 24 uur is het verkeer van alle voertuigen verboden in:

- De Zwanestraat
- Op de Markt
- de Hoedenmakerstraat
- De Nieuwstraat, gedeelte tussen Ravenhoflaan en Zuidstraat
- De Ravenhofstraat
- Op de Wollemarkt
- De Wollestraat
- De Wollesteeg
- Op de koer Vanthuynne
- De Eugeen Van Oyestraat, gedeelte tussen de Wollemarkt en Blekerijstraat
- De Blekerijstraat
- Op de parking Deprez
- De Zuidstraat, gedeelte tussen de Markt en de Rijselstraat
- De Hofstraat, gedeelte tussen inrit parking Carrefour en de Markt

Van zaterdag 25 augustus 15 uur tot 18 uur is het verkeer van alle voertuigen verboden in:

- De Karel De Ghelderelaan, gedeelte tussen O.L.Vrouwstraat en Oostendestraat
- Op de parking De Gheldere

Van zaterdag 25 augustus 19 uur tot zondag 26 augustus 24 uur is het verkeer van alle voertuigen verboden in:

- De Hofstraat, gedeelte tussen Conscienceplein en inrit parking Carrefour

Uitgezonderd plaatselijk verkeer

Van zaterdag 25 augustus 6 uur tot zondag 26 augustus 24 uur is het verkeer van alle voertuigen verboden, uitgezonderd plaatselijk verkeer in:

- De Nieuwstraat, gedeelte tussen Ravenhofstraat en Oostendestraat

Van zaterdag 25 augustus 6 uur tot 19 uur is het verkeer van alle voertuigen verboden, uitgezonderd plaatselijk verkeer in:

- De Hofstraat, gedeelte tussen het Conscienceplein en de inrit parking Carrefour

Opheffing eenrichtingsverkeer

Van zaterdag 25 augustus 6 uur tot zondag 26 augustus 24 uur wordt het eenrichtingsverkeer opgeheven in:

- De Nieuwstraat, gedeelte tussen de Ravenhofstraat en de Oostendestraat



Lotto

Maison François

authentic wood of grapevine



de bbq
fielesoofen

www.deFielesoofen.be

TOR
HOUT
levende stad



Vlaamse schelpdier-
en viscoöperatie cvba



PROMOVIS



Co-financiering EU



SDVC
Stichting voor Duurzame Visserijontwikkeling v.z.w.



Gerijpt op eiken foeders

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.