

Zandhoven, Oostmalle Gorgonzola, popcorn of vijg: zotste smaken scoren het best

Bruggeling wint officieus Belgisch kampioenschap ijsbereiding, Oostmalle presteert andermaal sterk

Het lijkt wel alsof er talent voor ijsbereiding in het leidingwater van Malle zit, want net als vorig jaar presteerde Malle schitterend op het officieus Belgisch kampioenschap ijsbereiding in de gebouwen van de Carpigiani Gelato University in Zandhoven. Mathieu Eyckmans van ijsalon Oyya in Brugge won voor Sylvester Schatteman van Gelateria Bazalia in Bazel. Op de derde plaats verraste Kris Adriaensen van Kris N'Ice in Oostmalle de jury met zijn amandelmelkfantasie. De titel Next Generation voor de meest beloftevolle jonge ijsbereider ging naar Glenn Verhoeven van Heidehoeveijs in Oostmalle met zijn popcornijs. Wie met een simpele vanille of mokka het Belgisch kampioenschap ijsbereiding wil winnen, kan zich aan een ijskoude douche verwachten. Net als vorig jaar veroverden ook nu weer de meer excentrieke en extreme smaken het hart van de jury.

33 kandidaten hadden zich ingeschreven. Het Belgisch kampioenschap werd een slopende wedstrijd, want de eerste kandidaat begon al om 9u ijs te draaien en de prijsuitreiking vond pas om 17u plaats. Elke kandidaat moest thuis een compositie van vijf liter maken met een eigen receptuur.

Ze kregen 25 minuten de tijd om hun ijs live af te draaien in een machine van het Italiaans merk Carpigiani, zowat de Rolls Royce onder de ijsmakers. De machines waarmee de deelnemers mochten werken, kosten nieuw gemiddeld 35.000 euro het stuk. "En dan heb je nog geen pasteuriseerwerkruimte of koeler", zei een kandidaat, die vermeldde dat veel jonge ijsbereiders starten met tweedehandsmachines.

Ook de presentatie was zeer belangrijk. De meesten maakten kunstwerken van hun plateaus.

Gekaramelliseerde ham

Mathieu Eyckmans van IJssalon Oyya in Brugge won met zijn gorgonzola-ijjs met vijgen en gekaramelliseerde ham. Hij krijgt net als de nummer twee, Gelateria Bazalia uit Bazel (Krulbeke), een ticket voor het Europees kampioenschap in 2020 in Italië.

Amandelfantasie

Kris Adriaensen (43) van Kris N'Ice uit Oostmalle verbaasde zichzelf door derde te eindigen. Vorig jaar werd Het Chocoladehutsje uit Oostmalle ook



Glenn Verhoeven uit Oostmalle samen met zijn schoonmoeder Gerda Van der Plas. Hij mag met zijn popcornijs naar Italië om ons land te vertegenwoordigen in de competities voor jonge ijsbereiders. FOTO'S KRISTIN MATTHYSSEN



Hilde Chantrain uit Sint-Job met haar koffie-ijjs. "Ik vrees dat mijn presentatie te sober was in vergelijking met de andere kandidaten."

schoonouders in het weekend bij de ijsbereiding. Ik ben vroeger kok geweest."

Glenn experimenteerde en kwam met een verrassende popcornijs, inclusief maïskolf. "Ik heb vier nieuwe smaken geprobeerd voor deze competitie, en mijn popcornijs kreeg de beste reacties. Wij hebben bij Heidehoeveijs 26 smaken. Nu zullen we er nog een 27ste smaak moeten bijvoegen, want uiteraard moet dit ijs ook op onze kaart. Ik heb het afgewerkt met wat zoute karamel, en die combinatie werkt."

"Ijs kwam plat uit machine"

IJssalon Dingenen & Dergent uit Nijlen maakte heel geraffineerde crème brûlée, met advocaat van De Gouden Haan uit Nijlen. "Spijtig genoeg is niet alles naar wens verlopen", vertelt Daniel Dergent (39). "Ons ijs is wat te plat uit de machine gekomen. Thuis werken wij met een andere machine. Alle kandidaten die met hoge vetpercentages werken, hadden wat platter ijs, waardoor de presentatie inzakte." Toch mocht die presentatie er zeker nog zijn, met zelf getrokken suiker en suikerballetjes gevuld met advocaat.

Zimmertoren in chocolade

Guy De Bakker (53) uit Lier spande de kroon met zijn twee dagen lang gerijpte receptuur op basis van schapenmelk, banaan en passievruchten: banapa, een verwijzing naar de geuzennaam Schapenkoppen van de Lierenars. Om zijn chauvinisme nog wat te onderstrepen, decoreerde hij zijn ijs met een zelfgemaakte Zimmertoren uit chocolade en twee chocoladen schapen. De schapenmelk haalde hij bij schapenboer Timmermans uit Nederland, ook een naam die bijzonder is voor de Lierenars.

Hilde Chantrain uit Sint-Job presenteerde haar koffie-ijjs. Ze deed niet mee aan de overdadige presentatie maar hield het simpel, toch was het een van de lekkerste ijsjes die wij mochten proeven gisteren. "Ik ben drie jaar geleden gestart met een cursus aan het PIVA in Antwerpen", vertelt Hilde. "Voor mij is ijsbereiding een kinderdroom. Ik doe beroepshalve communicatie voor de AP Hogeschool en ga het ijs als hobby naast mijn werk doen. Ik ben al begonnen met creatieve ijsstaarten. Die vind je op mijn Facebookpagina IJspret. En ik heb op Sicilië een foodtruck gekocht, speciaal om ijs te verkopen. Mooie vooruitzichten dus, maar voor deze wedstrijd vrees ik dat mijn presentatie te eenvoudig was in vergelijking met de rest."

KRISTIN MATTHYSSEN



Van links af: Kris Adriaensen, Mathieu Eyckmans en Roberto van Gelateria Bazalia.

al vierde op het Belgisch kampioenschap. Daar zit dus heel wat talent geconcentreerd.

"Ik had vroeger IJssalon Het Ridderke in Duffel", vertelt Kris. "Onlangs heb ik een productie ruimte geopend in Turnhout, maar er is geen ijsalon aan verbonden."

Waar mensen dan terecht kunnen als ze vanaf de temperatuur wat klimt zijn bronzen amandelmelkfantasie met suikerwerk en karamel willen proeven? "Ik heb de triporteur overgenomen van Schoentjes IJs uit Rijkevorsel en ben van plan om met die oude ijsfiets op drie welen te gaan rondtrekken in Rijkevorsel."

Meest talentvolle jongere

Wie zo mogelijk nog harder schrok, was Glenn Verhoeven (27) van Heidehoeveijs uit Oostmalle, als winnaar van de Next Generation voor meest talentvolle ijsbereider van het land jonger dan 30 jaar. Hij mag in 2019 naar Bologna en in 2020 naar Firenze. "Wij maken ijs van de melk van onze eigen koeien", vertelt Glenn. "Mijn schoonouders runnen de boerderij. Vier jaar geleden is mijn schoonmoeder Gerda Van der Plas met ijsbereiding begonnen. Mijn schoonvader Sus Braspenning houdt zich vooral met het landbouwbedrijf bezig. Zelf help ik mijn