



En het beste ijs is van... gorgonzola

IJSBOEREN TONEN HUN KUNNEN OP BELGISCH KAMPIOENSCHAP

KRISTOF DE CNODDER | 21 februari 2018 | 02u30



Benoit De Freine

© Bezoekers bekijken hoe een kandidaat de laatste hand legt aan haar ijsbereiding.

Het Belgisch kampioenschap Gelato lokte gisteren een dertigtal 'ijsboeren' uit heel het land naar Pulderbos. Locatie was de vestiging van ijsmachinefabrikant Carpigiani. Hoewel er tal van streekgenoten meededen, ging een Bruggeling met de titel lopen. Hij maakte ijs op basis van gorgonzola. Kris Adriaensen uit Oostmalle werd eervol derde.

Om de ambacht van het ijs maken extra in de kijker te zetten, organiseerde Carpigiani Benelux gisteren het BK Gelato. Zo'n dertig kandidaten kwamen er hun eigen ijs presenteren aan een vakjury. Die beoordeelde de ijsjes op smaak, structuur, presentatie en creativiteit. Onder de deelnemers zaten ook een aardig wat uit de provincie Antwerpen. Kris Adriaensen uit Oostmalle presenteerde een creatie op basis van amandelmelk. "Ik heb zelf ijssalon Kris n'Ice in Turnhout en werk al lang met amandelmelk", aldus Kris. "Van klanten kreeg ik daar al veel positieve reacties op. Omdat ik eens wou

weten wat een professionele jury ervan vindt, schreef ik me in voor deze wedstrijd. Mooi meegenomen is dat je bij zo'n evenement eens in contact kan komen met collega's die even gepassioneerd bezig zijn met ijs maken: altijd interessant als je kennis kan uitwisselen."



Benoit De Freine

© Kris Adriaensen en Daniël Dergent tonen hun creaties.

Zonder veel poespas

Eén van de collega's die Kris Adriaensen tegen het lijf liep, was Hilde Chantrain uit Sint-Job. "Drie jaar geleden volgde ik een paar cursussen om ijs te leren maken. Intussen is het een hobby en zelfs een passie geworden", vertelt Hilde. "Momenteel maak ik onder andere ijstaarten in bijberoep, maar ooit hoop ik er mijn hoofdberoep van te kunnen maken. Ik deed mee aan het BK Gelato voor de fun en uit nieuwsgierigheid. Ik maakte een simpele mokkabereiding, zonder al te veel poespas. Bij mij ging het er vooral om dat de smaken juist zaten."



Benoit De Freine

© Hilde Chantrain uit Sint-Job-in't-Goor toont haar mokkabereiding.

“Gedurfde keuze”

Op het einde van een dag proeven en beoordelen koos de jury een eindwinnaar. Matthieu Eyckmans uit Brugge mag zich voortaan Belgisch kampioen noemen. Hij pakte uit met een ongewone ijsbereiding op basis van... de schimmelkaas gorgonzola. “Een gedurfde keuze die door ons werd geapprecieerd”, liet de jury verstaan. Later dit jaar mag de laureaat naar het EK Gelato in Italië, hét mekka van het ijs.

De eerder genoemde Kris Adriaensen had pech. Hij stond als derde op het podium, maar grijpt dus nipt naast een trip naar Italië. “Jammer, maar dat kan de pret niet drukken”, zegt Kris. “Ik vind het al een hele eer dat ik het podium haalde. Hoe zot is dat? Ik heb over een hele dag prachtige ijsjes zien passeren, maar het moet zijn dat er bij mij toch ook iets goeds aan zat (lacht). Hopelijk vinden nu extra mensen de weg naar mijn zaak.”

Meer over

- [Kris Adriaensen](#)
- [sport](#)
- [human interest](#)
- [Italië](#)