



ANTWERPEN. Gisteravond is op de Gedempte Zuiderdokken in Antwerpen het culinair festival 'Antwerpen Proeft' gestart. De vierde editie van dit evenement duurt voor het eerst vier dagen. Net geen dertig standhouders laten proeven van verschillende soorten gerechten en dranken. Onder hen het Wase team van 't Karveel.

Café-Restaurant 't Karveel is gelegen aan de Vlaamse Kaai maar is grotendeels Waaslands. Voor haar tweede deelname aan 'Antwerpen Proeft' heeft Geert Van Drom het Wase aandeel in zijn team nog versterkt met het Melseelse bedrijf BelgianWines.com en het barbecueteam Laurentius. "Vorig jaar hebben we voor de eerste keer deelgenomen en dat was een goede leerschool", zegt karveel-uitbater Geert Van Drom die afkomstig is uit Sint-Niklaas. "Dit jaar hebben we het anders aangepakt." Het resultaat mag er zeker wezen: 't Karveel zelf is ingericht als een oud zeilschip en dezelfde stijl is terug te vinden in de stand op 'Antwerpen Proeft'.



Wie het culinair festival bezoekt, hoeft maar op de barbecuegeur van Guy Heyninck en z'n Laurentiusteam af te gaan. Ook zij zijn afkomstig uit de Wase hoofdplaats en wonnen al verschillende bbq-kampioenschappen. Op 'Antwerpen Proeft' serveren ze o.a. melkbig in roomsaus, verschillende vis- en vleesgerechten en ribbetjes in een puntzak. "De gerechten die wij maken, zijn meer dan een gewone worst op de barbecue", vertelt Guy Heynick. "Tot hiertoe scoort de melkbig in roomsaus goed en ook onze puntzak met ribbetjes is bekend." Eind augustus doet het team opnieuw mee aan het Belgisch Kampioenschap in Genk maar tot en met zondag tekenen ze present in Antwerpen.

Heyninck geeft de Waaskrant-lezer nog enkele bbq-tips mee: "Barbecue is traag koken. Neem je tijd, gebruik een goed toestel en goede producten." Ook voor wie problemen heeft om de barbecue in gang te krijgen, heeft Heyninck een tip: "Gebruik houtschilfers met hars. Leg die tussen de kolen en met een goede luchtcirculatie kan je snel aan de slag. Onthou ook dat barbecue en tegelijk alcohol drinken taboe is. Tijdens het bakken drinken we enkel water of frisdranken. Nooit alcohol."

Ons land staat niet echt bekend als wijnland maar toch slagen de broers De Maere van de Melseelse wijnspecialzaak BelgianWines.com er in om enkele schitterende wijnen uit eigen land te serveren: Chordonnay Meerdael en Hagelander. Het bedrijf is gespecialiseerd in Belgische wijnen die ze zelf eerst aan een proeftest onderwerpen vooraleer ze in het aanbod worden opgenomen. De broers willen de bezoekers van 'Antwerpen Proeft' op deze manier

uitgebreid kennis laten maken met inlandse wijnen.

'Antwerpen Proeft' duurt nog tot en met zondag 8 augustus op de Gedempte Zuiderdokken, tegelijk met de Bollekesfeesten. (mb)



info: [tkarveel.be](http://tkarveel.be), [belgianwines.com](http://belgianwines.com), [bbqteamlaurentius.be](http://bbqteamlaurentius.be)