**Rutineret kok fra Forenede Service
stiller op til DM i grill i weekenden**

**For kok og køkkenchef Eddy René van Bragt og hans tre holdkammerater der efter mange måneders forberedelse stiller op til danmarksmesterskabet i grill i weekenden, er det en dybfølt passion for madlavning, der driver dem**Normalt giver køkkenchef Eddy René van Bragt den en spand kul i køkkenet på Skalstrup Flyvestation. Hér sørger han for sammen med sit team i kantinekøkkenet, som Forende Service driver, at flere hundrede soldater dagligt får serveret varieret og ernæringsrigt mad. Men i weekenden er det en helt særlig slags kul, han beskæftiger sig med. Dér tænder han nemlig sammen med sine tre dedikerede holdkammerater op i grillkullene, når danmarksmesterskabet i grill løber af stablen i Svendborg. Og holdet ”Mad Chefs BBQ”, som Eddy René van Bragt er kaptajn for, melder sig helt klar til kamp foran grillen:

”Bilen er pakket, og vi har alle sammen taget fri fra arbejde fredag, så vi kan tage til Fyn og gøre klar til mesterskabet. Og vi er velforberedte,” siger grillkaptajnen, der er en kyndig herre ud i kunsten at grille på topplan: Han har blandt andet været på det Danske Grill Landshold i fire år og er indehaver af mesterskabet i DM i grill i 2009, ligesom han har to flotte tredjepladser fra verdensmesterskaberne i grill.

**Intensiv grilltræning**
Og det er ikke ordinære grillede pølser som de 21 danske og tre internationale grillhold skal præsentere for dommerne lørdag og søndag i Svendborg. Grilldisciplinerne står blandt andet på havtaskehaler, kylling, kronvildt, spareribs, pulled pork og burgermenu – ligesom holdene skal kæmpe om at producere det bedste barbecue-krydderi og barbecue-sauce. Og team Mad Chefs BBQ’s kaptajn har udpeget hovedansvarlige på holdet for de enkelte retter, som holdet har trænet i at grille til perfektion de sidste mange måneder:

”Vi har trænet intensivt det sidste halve års tid. Vi griller hele tiden. Og vi træner hver især de retter, som vi er hovedansvarlige for, og så har vi mødtes minimum en gang om måneden, hvor vi har grillet hele programmet igennem sammen,” forklarer Eddy René van Bragt, der vurderer, at konkurrencen til mesterskabet er hård i år.

”Vi er oppe imod nogle stærke konkurrenter, men vi går målrettet efter podiepladserne. Helt sikkert,” siger grillkaptajnen og nævner holdets fantastiske canadiske grill, der er dobbeltisoleret og lavet af et dobbelt lag stål, som en af holdets mange kvaliteter.

**Rustikt og smagfuldt**Udover holdets kaptajn består team Mad Chefs BBQ af Peter Krogh, der er uddannet slagter, Torben Krogh Johansen, der til daglig er idrætskonsulent og Henrik Månsson, som ved siden grillinteressen arbejder med IT. Fælles for de fire er en dybfølt interesse for producere velsmagende og veltilrettet mad på grill:

”Vi har et rigtig godt hold. Og det er en fælles og stærk passion for grillproduceret mad, som har bragt os sammen,” forklarer Eddy René van Bragt og uddyber:

”Hvor mange af de andre hold laver det, som jeg vil kalde ”dukkehusmad” er vores indgang til mesterskabet, at retterne skal være rustikke. Man skal tydeligt kunne smage maden, og at det er tilberedt på grill. Og man skal mærke og overraskes af de forskellige lag og smagsnuancer i de enkelte retter,” siger grillholdets kaptajn.

*Billedtekst:****Klar til DM i grill.*** *Team Mad Chefs BBQ er klar til grillkamp, når DM i grill løber af stablen i Svendborg i den kommende weekend. Foto: Lars Bech, Das Büro*

*Faktaboks:* ***Om DM i grill***
*Den 28. og 29. Juni 2014 bliver Krinsen i Svendborg midtby fyldt med grillglade mennesker, røg og duften af lækker grillmad, når det officielle Danmarksmesterskab i Grill afholdes, der arrangeres af World Barbecue Association Denmark.*