**Rutineret kantinekok skal forsvare sit Danmarksmesterskab i Grill i weekenden**

**Eddy René Van Bragt, der til daglig fungerer som kok i Kokkenes Køkken, skal som holdkaptajn for sit grillhold ”Mad Chefs BQQ” forsvare sit Danmarksmesterskab ud i kunsten at producere velsmagende og veltilrettet mad på grill i weekenden. Og hans hold er helt klar, er meldingen.**Som kok og køkkenchef giver Eddy René Van Bragt den normalt en spand kul i køkkenet på Skalstrup Flyvestation, hvor han sammen med sit team i køkkenet, som Kokkenes Køkken driver, dagligt sørger for at pirre smagsløgene hos flere hundrede soldater med god, varieret og ernæringsrigt mad. Men i sin fritid og nu i weekenden er det en helt særlig slags kul, han nyder at tænde op for.

**Har ikke sovet så meget i 4-5 dage**
Så er det nemlig i stedet grillkullene der bliver sat ild til, når Eddy som holdkaptajn for holdet ”Mad Chefs BQQ” lørdag og søndag i Svendborg midtby skal forsvare sit Danmarksmesterskab ud i kunsten at producere velsmagende og veltilrettet mad på grill.
Sidste år lykkedes det således holdet at hente ”vandresablen” som symbol på, at de er landets bedste til at grille, med hjem til Sjælland. Sablen er nu pudset og gjort klar til at blive afleveret til arrangørerne af konkurrencen efter et år i Mad Chefs BQQ’s varetægt. Men helst for at blive taget med hjem igen efter weekenden. Eddy og hans fire kyndige holdkammerater er nemlig helt klar til at forsvare mesterskabstitlen: Bilen er pakket, holdet har taget fri fra arbejde fredag for at kunne køre til Fyn og stille deres udstyr op, og træningen er gået godt i månederne op til DM, forklarer Eddy René Van Bragt:

”Men jeg må indrømme, at jeg ikke har sovet så meget de sidste 4-5 nætter. Jeg lægger og kører alle retterne igennem i tankerne. Og jeg får hele tiden nye idéer, som jeg er nødt til at stå op og bearbejde,” siger holdkaptajnen, der er en kyndig herre ud i kunsten at grille på topplan. I fire år var han således en engageret del af det Danske Grill Landshold og er samtidig indehaver af mesterskabet i DM i grill i 2009 og igen i 2014, ligesom han har to flotte tredjepladser i verdensmesterskaberne i grill. Og i forrige weekend dystede holdet til VM og NM i grill i Gøteborg. Her blev det blandt andet til et nordisk mesterskab i disciplinen fisk på grill og 3 top ti-placeringer til hans grillhold.

**33 forskellige griller i privaten - eller 34 måske**Og når de 24 tilmeldte danske og internationale grillhold står klar til at grille på Fyn fra lørdag er det ikke ordinære grillpølser fra køledisken i supermarkedet, som holdene efter endt grilning skal præsentere for dommerne. Grilldisciplinerne består således af fem obligatoriske kategorier – de klassiske BBQ-kategorier som er: Spareribs, Kylling med sidedish, Oksespidsbryst(brisket), Low & Slow svine nakke-filet og Fisk med sidedish. Derudover er der indlagt ekstra udfordringer i form af fem frivillige kategorier. Nemlig Freestyle Dessert, Freestyle ”Det er røg”, Blindbox, BBQ Sauce og BBQ Krydderi.

På Mad Chefs BBQ-holdet har kaptajnen udpeget hovedansvarlige for de enkelte retter, som holdet sammen og hver for sig har trænet engageret i at grille til perfektion i mange måneder op til konkurrencen:

”Vi griller hele tiden. De retter som vi hver især er hovedansvarlige for, har vi hver især trænet, og så er vi mødtes minimum en gang om måneden, hvor vi sammen griller hele programmet igennem,” forklarer Eddy René Van Bragt, der på spørgsmålet om hvor mange griller han selv råder over i privaten, efter lidt betænkningstid svarer:

”Vist 33. Eller måske 34,” siger holdkaptajnen, der anser konkurrencen for at være hård i år.

”Der er rigtig mange gode hold med i år. Men vi tror meget på os selv og på vores forberedelse, og vi tager med for at komme på podiet og helst i top,” siger Eddy René Van Bragt.

*Faktabokse:*
 ***Om grillholdet ”Mad Chefs BQQ”****Udover holdkaptajn Eddy René Van Bragt består holdet af:*

* *Peter Krogh, der er uddannet slagter og en flittig griller i sin fritid. Peter er manden, som kender alt til hovedingrediensen i grill – nemlig kød.*
* *Torben Krogh Johansen, der til daglig er idrætskonsulent og Henrik Månsson, som ved siden af grillinteressen arbejder med IT. Som passioneret griller ejer han ikke en ovn i sit køkken, og foretrækker i stedet at lave alt på grillen. Som regel kan han findes på Grilleriet i København, hvor han er en engageret hjælper.*
* *Henrik Månsson, som ved siden af grillinteressen arbejder med IT. Han er detaljens mand og går så meget op i sit grilleri, at han er begyndt at lære fransk for at kunne læse den franske kogebog, som han fik på sin skiferie.*
* *Jonas Krogh, der som nyeste skud på stammen er slagterlærlingen, som ved præcis hvordan kødet skal skæres perfekt.*

***Om DM i Grill****Den 27. og 28. Juni 2015 bliver Krinsen i Svendborg midtby fyldt med grillglade mennesker, røg og duften af lækker grillmad, når det officielle Danmarksmesterskab i Grill som hvert år afholdes af*[*World Barbecue Association Danmark*](http://wbqa.dk/)*.
Læs mere om DM i Gril hér:* [*http://grilldm.dk/*](http://grilldm.dk/)***Om Kokkenes Køkken****Kokkenes Køkken står for driften af køkkenet på flere og flere af landets store arbejdspladser, hvor vi hver dag sørger for god personalemad til over 10.500 spisende gæster.* *Og med et navn som Kokkenes Køkken er linjen lagt. En vis standard er sat for det faglige og gastronomiske niveau, og det giver nogle dejligt høje forventninger at leve op til. Det gør vi ved at sikre, at der altid er uddannede kokke bag gryderne i Kokkenes Køkken.
For det kan ganske enkelt smages, når råvarerne er udvalgt og tilberedt fra bunden af passionerede mennesker, som er stolte af deres håndværk og mestrer det til fingerspidserne. Kokkenes Køkken’s kokke kommer med erfaring fra flere af landets kendte og roste restauranter, og de kommer med ønsket om at drive kundens køkken, som var det deres eget – med et stærkt personligt præg på menuen og masser af faste, glade gæster.
Læs mere om Kokkenes Køkken hér:* [*http://xn--kokkeneskkken-jnb.dk/*](http://xn--kokkeneskkken-jnb.dk/)