

Persbericht:

Aankondiging NK Vegan Barbecue

Amsterdam, 24 augustus 2021 – Het plantaardige merk Vegan Masters organiseert samen met circulaire ontmoetingsplek De Groene Afslag op 25 september het Nederlands Kampioenschap Vegan Barbecue. Met dit NK willen de organisatoren chefs uitdagen hun mooiste culinaire gerechten aan het publiek te tonen en hiermee veganistisch barbecueën op de kaart te zetten. Een jury onder leiding van radio DJ Giel Beelen zal uit alle deelnemers de winnaar selecteren die zich Nederlands Kampioen Vegan Barbecueën mag noemen.

Aanleiding om dit NK te organiseren is te laten zien hoe ongelofelijk breed de mogelijkheden zijn wanneer men kiest voor volledig plantaardige ingrediënten tijdens het barbecueën. Oprichter Danny Galiart van Vegan Masters: “Bij een traditionele barbecue zijn het de kruiden, specerijen en groenten die de smaak brengen. Wat nu als we het dierlijke aspect achterwege laten en juist die ingrediënten op de voorgrond laten treden?” Doel van de organisator is ook zelf verrast te worden: “We hebben zelf al wat geëxperimenteerd rondom de plantaardige barbecue en we merken aan alles dat we bij een culinaire goudmijn zijn aanbeland, we rekenen dan ook echt op *mind-blowing* inzendingen”.

Lekker barbecueën, maar dan duurzaam

Jammer genoeg is de traditionele barbecue enorm vervuילend. Een gemiddelde barbecue met dierlijke ingrediënten is bijvoorbeeld goed voor 1750 liter watergebruik per persoon, evenveel water als je verbruikt met 25 douchebeurten. Ook werk je bij een barbecue met vlees zo 1600 kilocalorieën weg. Door een alternatief te bieden dat minstens zo lekker is wil de organisatie mensen inspireren vaker te kiezen voor een plantaardige barbecue. En bij de ingrediënten houdt het niet op. Zo zet de organisatie ook in op het duurzaam gebruik van brandstof door te kiezen voor kokosbriketten. Hierdoor is tot 3 keer minder brandstof nodig. Voor kokos worden geen bomen gekapt, want de briketten worden gemaakt van reststromen. Verder wordt brandstofgebruik ook beperkt tot het broodnodige.

Culinaire inzendingen

De jury zal zich tijdens het NK buigen over twee inzendingen per deelnemer. De eerste is een *barbecue plate*, een bord met verschillende gerechten die samen een compleet barbecue menu vertegenwoordigen, inclusief bijgerechten en sauzen. De tweede inzending is een *signature burger*. De hamburger vaak wordt gezien als het ultieme barbecuegerecht. Dit is typisch een product waar de deelnemers hun eigen culinaire identiteit mee naar voren kunnen brengen. De totaalscore van beide inzendingen bepaalt uiteindelijk de winnaar die zich Nederlands Kampioen Vegan Barbecueën mag noemen. Het NK zal plaatsvinden op zaterdag 25 september bij De Groene Afslag in Laren. Inschrijven kan via de website van de organisatie. (www.nkveganbbq.nl)

--- Einde persbericht ---

Zie pagina 2 voor aanvullende toelichtingen.

Toelichtingen voor de redactie

Innovatieve chefs

Het NK zal plaatsvinden op zaterdag 25 september bij De Groene Afslag in Laren. Op deze locatie worden barbecues en alle benodigdheden klaargezet zodat de deelnemers direct met hun ingrediënten aan de slag kunnen. De organisatie zoekt deelnemers onder foodprofessionals zoals chefs die van productontwikkeling hun beroep hebben gemaakt. Juist door zich te focussen op chefs verwacht men culinair hoogstaande gerechten met innovatief karakter te zien bij de deelnemers. Inschrijven en het nalezen van het wedstrijdreglement kan via de website van het NK Vegan Barbecue. (www.nkveganbbq.nl).

De Groene Afslag

De Groene Afslag van ondernemer Lucas Mol treedt op als mede-organisator. Deze wedstrijdlocatie past perfect binnen het duurzame plaatje. Lucas visualiseerde een café, restaurant, flexwerkplek, kantoortuin en evenementenlocatie waar iedereen welkom is. Het werd een volledig circulair ingerichte ex-kazerne die nog meer werd dan het bovenstaande. Eigenaar Lucas Mol: "De Groene Afslag is de dorpspomp waar veranderaars elkaar treffen". (www.degroeneafslag.nl)

Vegan Masters

Vegan Masters is een plantaardig convenience food concept opgericht door Danny Galiart en Kirsten Gielen. Galiart is al meer dan 30 jaar actief in de pizaïndustrie. Tien jaar geleden besloot hij vegetariër te worden en in 2018, na het zien van de documentaire Cowspiracy, werd hij veganist. Gedreven door de milieuveranderingen en zijn bezorgdheid over het welzijn van de dieren, heeft Galiart zichzelf en verschillende vegan chefs uitgedaagd om de lekkerste en gemakkelijkste veganistische gerechten, snacks en desserts mogelijk te maken. Dit was de start van Vegan Masters eind 2019. Het bedrijf bestaat uit 3 distributie stromingen: Webshop, Dark Kitchens en Foodservice. Zie ook de website: www.veganmasters.nl

Aanvullend

Voor meer informatie kun je contact opnemen met Willem van Rijswijk via telefoonnummer 06-24245757 of e-mailadres willem@veganmasters.nl

Beeldmateriaal om vrij te gebruiken bij artikelen/items over het NK Vegan Barbecue:
https://drive.google.com/drive/folders/1lfQ5Ci4SQ_YWJBeHG9e9Gc2EH28Sp-ot?usp=sharing