

Wie nog altijd het idee heeft dat barbecueën inhoudt dat je even snel een hamburgertje en een sateetje op het rooster legt, kan nu nog maar één ding doen: verder lezen. Wie denkt te weten hoe het tegenwoordig dan wél moet, zouden we willen zeggen: lees verder. Want wij interviewden de koning van de barbecue in Nederland, oftewel Baas BBQ himself!

TEKST ANDER[S]

(COVER)FOTOGRAFIE: HARM VAN DE HORST

Jere

Jeremy Vermolen is horecaman in hart en nieren en is min of meer bij toeval bekend geworden van en door de televisie. Dit seizoen presenteert hij zelfs twee programma's: Robs grote tuinverbouwing en Baas BBQ. "Ik vind het erg leuk om te doen, maar heb wel veel moeten leren. In het begin heeft Rob Verlinden me behoorlijk op sleeptouw genomen en vroegen ze op de set of 'die man misschien ondertiteld kon worden' want ik sprak veel te snel. Met logopedielessen heb ik dat goed onder controle gekregen. Want ja, als je zo'n kans krijgt vind ik wel dat je er 100% voor moet gaan en anders moet je het gewoon niet doen."

SAMEN MET ZUS ELLEMIEKE

Het tekent de gepassioneerdeheid van Jeremy. Als hij gaat vertellen over het samen met zijn zus Ellemieke presenteren van Baas BBQ, gaan zijn ogen nog meer twinkelen. "Dat vind ik echt ontzettend leuk om te doen! Ellemieke is helemaal op de gezonde toer en ik kom met een prachtig stuk vlees op de proppen. Het is echt geweldig om elkaar daarin op een leuke manier een beetje te jennen en tegelijk elkaar daarin te bewonderen en te respecteren. De gerechten die Ellemieke maakt waardeert ik zeer. Ze maakt ze ook echt zelf, voor het geval je soms mocht denken dat haar man,

Sergio Herman, ze voor haar bedenkt", grapt Jeremy.

LOW AND SLOW

Even over dat barbecueën van de

Nederlanders, Jeremy: wat is de grootste fout die je kunt maken als hobbyist?

"Het is eigenlijk heel eenvoudig: bij zwarte rook moet je onmiddellijk stoppen; bij witte rook kun je doorgaan. Het is net als bij de pausverkiezing, makkelijk te onthouden dus, haha."

Oké, tot zover het onderdeel rook. Maar nu het vlees. Wat leg je tegenwoordig op je rooster? "Ja kijk, nu komt het echte werk. Als je echt goed wilt uitpakken naar je vrienden / burens / familie, dan zorg je dat je een mooi ribstuk van een kilootje of acht bij een goede slager haalt. Vervolgens moet je rekenen op in totaal zo'n 10 à 13 uur gaartijd. De trend van 2018 is dus 'low and slow'. Maar ook lekkere dingen doen met groenten op de barbecue. Zoals Ellemieke dat doet, daar kan ik jaloers op worden. Nederlanders moeten leren om niet te snel 'iets op het bord' te willen hebben. Het is echt een sociaal gebeuren waar je rustig de tijd voor moet nemen, samen met je gasten."

BBQ: A WAY OF LIFE

Dat televisiewerk is in wezen maar 'bijzaak' voor Jeremy, die in Rosendaal een goedlopend – hoe kan het ook anders – barbecueerestaurant heeft. Beer 'n Steak is wijd en zijd befaamd om zijn bijzondere bbq-gerechten, bereid op een unieke smoker en grill: een grote custom-made hout



my Vermolten



Barbecueën anno 2018:
VOOR STOERE MANNEN
en gezonde vrouwen

gestookte Oklahoma BBQ. "Deze is speciaal voor ons bedacht en ontworpen door Rogier Baars. Er staat er maar één van in Nederland."

Zo'n heerlijk stuk vlees laat je dan bij voorkeur vergezeld gaan van een goed glas bier uit het uitgebreid aanwezige assortiment. "Uiteraard kan de gast bij ons ook kiezen voor een wijntje, maar bier voert wel de boven- toon. Ook bij de vrouwelijke gasten. Dat past toch nét wat beter bij barbecue en de hele sfeer daaromheen. Want zo benader ik het wel: het is echt een andere way of life die ik zelf ook heb moeten leren. Aanvankelijk was ik een 'gewone' kok die mooie creatieve gerechten maakte. Doordat ik werd gevraagd voor Robs grote tuinverbouwing ben ik me meer en

meer gaan toeleggen op de bbq. En nu zou ik niet anders meer willen."

CREATIEF MET BBQ

Overigens kan Jeremy zijn creativiteit nog steeds volop kwijt. "Maak je je daar maar geen zorgen om; ook in de wereld van de bbq kan ik volop experimenteren en steeds weer nieuwe smaakvarianties bedenken. Het is en blijft natuurlijk het mooiste vak van de wereld. Dat zou ik ook tegen jongeren willen zeggen die overwegen om de horeca in te gaan: volg je passie en ga ervoor! De tijd dat je zestig uur of meer moest werken in de horeca ligt gelukkig ver achter ons, dus daar hoeft je het zeker niet voor te laten!"



NIEUW BIERTJE

Tja, en dan kon het bijna niet uitblijven: als je een restaurant hebt dat Beer 'n Steak heet, móet je haast wel op een dag je eigen bier gaan brouwen. Dat heeft Jeremy dus gedaan. Sinds vorige maand staan er twee mooie biertjes op de kaart: Wild Mill blond en triple. "Niet zomaar een triple", benadrukt Jeremy, "je drinkt

hem on the rocks. Daarmee tart ik alle wetten van de triple, ik weet het. Probeer hem maar eens. Je zult zien dat je een heel bijzonder smaakbeleving krijgt!"

BAAS BBQ

Elke zondag 17:30 uur op RTL4

ROBS GROTE TUINVERBOUWING

Elke zaterdag 17:00 uur op SBS6

RESTAURANT BEER 'N STEAK

Raadhuisstraat 52, Roosendaal
info@beernsteak.nl
www.beernsteak.nl