

Bij zomerweer ruik je het overal, de barbecue. Vlees roosteren op een vuurtje volgens het oude recept, of als een hippe vogel aan de slag met groente en vega. Fotografie Heleen Vink legde de mannen (en soms vrouwen) vast terwijl ze bezig zijn met hun culinaire buitenhobby.

IJmond

Barbecue is voor de man (en de vrouw)

Heleen Vink

Naast het brommend geluid van een vliegtuigje boven het strand, de heerlijke geur van pas gemaaid gras of het zwoele luchtje van zonnebrand, tovert de geur van een barbecue ook het zomer gevoel

tevoorschijn. Bijna iedereen barbecueet wel eens, of het nu op een wegwerpexemplaar is of op een design model van een paar duizend euro, het plezier is er niet minder om. Voor sommigen is het een serieuze bezigheid. Er zijn mannen (en een

enkele vrouw) die er dure leren schorten voor aanschaffen, terwijl de beginneling klungelt met het aansteken en vergeet de houten spiesen vooraf in water te weken. Het maakt allemaal niet uit. Fijn buiten bezig zijn en de gezelligheid, daar draait het om.



Alex Zonneveld met medewerkers op het strand van IJmuiden.

FOTO'S HELEEN VINK

Alles mag en kan

Heerlijke Zuid-Amerikaanse klanken weerklinken vanuit Strandpaviljoen Springvloed over het enorme brede strand van IJmuiden aan Zee. In de verte vaart de blauw-witte ferry naar

Engeland. Alex Zonneveld, strandexploitant, vindt het leuk om thuis zijn kleine barbecue aan te steken. Met briketten, die blijven zo fijn lang warm. En op de barbecue Picanha met Argentijnse

op de BeachBBQ

chimichurri. Die gezelligheid van thuis wil hij ook naar het paviljoen overbrengen. Op de menukaart staan een kinder- en volwassen BeachBBQ, deze moet je wel reserveren. Alles kan hier, van

chic rundvlees tot alleen maar worstjes. „We hebben het beste vlees, vlees van Johan van Doorn.” In 2015 werd diens zaak uitgeroepen tot 'de gezelligste winkel van IJmuiden'.



Ron van 't Schip in actie.

Stoere Steak in Green Egg

Echt niet alle dagen gaat er zo'n côte de boeuf op de Green Egg. Maar de jongste zoon, een echte vleeseter, is vanavond te gast. Als de meter in de steak 75 graden aangeeft, is hij medium rare en klaar. Ron van 't Schip uit Heemskerk heeft zijn barbecuehart verpand aan zijn Big Green Egg. Toen ze nog maar net op de markt waren, kreeg hij er een voor zijn zestigste verjaardag. „Het is best ingewikkeld. Je moet spelen met de temperatuur.” Jaren geleden was

het de eerste keer dat hij met zijn vrouw Jacqueline op een simpeler exemplaar barbecueerde. Hij stak hem aan en dacht direct het vlees erop te kunnen leggen. Jacqueline wist wel beter. Haar vader kon niet koken, maar barbecueerde als de beste. Nu maakt Ron pizza's, groenten, vis en natuurlijk vlees in de barbecue klaar. „De charme van het barbecueën is met een Green Egg vele malen leuker”, meent de serieuze liefhebber.



Roelof Hilgersom: „Een oude padvinder, ben ik.”

Biefstuk: eredivisie van het barbecueën

„Die Green Eggs, dat is wat. Maar deze is net zo goed. Dit is er één van 49,95.” In vol barbecue-ornaat staat Roelof Hilgersom uit Alkmaar achter zijn barbecue. Het gereedschap in de aanslag. „Ik ga experimenteren met biefstuk; de eredivisie van het barbecueën. Dat is niet voor beginners toch?” Voor het tweede seizoen geniet hij met zijn echtgenote van hun eigen strandhuisje in Wijk aan

Zee. Sowieso brachten ze in dit kustdorp hun vakanties door. Hij vindt: „Ja, het is een manningetje hè. Mijn vrouw Heleen is juist goed in de keuken.” Hij is na houtskool weer terug bij briketten, voor de regelmatige verbranding. „Een oude padvinder, ben ik.” Tevreden legt hij de perfecte biefstukjes op het bord, naast de door Heleen ingeschonken wijntjes.



Slager Johan van Doorn.

Picanha is favoriet, wel zonder saus

Picanha is het favoriete stukje vlees op de barbecue van slager Johan van Doorn uit IJmuiden. „Het is een staartstuk en voor mij moet die dan van een Black Angus of van één van mijn eigen dikbillen zijn. Die grazen nog in de wei.” Hij laat een stuk zien. Favoriete saus? „Geen. Vlees moet je natuurlijk eten. Wat zout en peper, meer is niet nodig. Behalve bij saté, daar

hoort het echt bij.” Vooral als de kinderen en kleinkinderen komen, barbecueet hij thuis. Op een Weber en met briketten. Vanuit zijn slagerij levert hij allerlei barbecues op locatie. Jaarlijks voor gemiddeld 2500 personen. Van klein tot groot, van chic tot simpel. Ook vegetarisch. Juist die vegetarische bbq's vinden gretig aftrek onder vleeseters.



Bart Domhof met de (moedwillig) verbrande worstjes.

Flex-bbq, vegaworstjes en échte kippenpootjes

De barbecue is geïnstalleerd en aangestoken. Bart Domhof heeft vegaworstjes, asperges, paprika's, spareribs en kippenpootjes om zich heen uitgestald. Hij is klaar voor het echte werk. Vriendin Sue maakt verse knoflooksaus en dekt de tafel. Voor het mooie weer zijn ze vanuit Amsterdam naar familie op Texel gereisd. „Lekker hè, die

asperges”, geniet Sue even later. Ook vegaworstjes krijgen dat net even verbrande zwart wat een saucijs ook zo lekker maakt. Iedereen is druk met lachen en eten. Als niemand oplet, hapt huishond Beau toe. Het lukt niet meer om de sparerib uit zijn licht grommende bek te pakken. Als dat maar goed gaat in die hondenbuik.



Kim van Gelderen helpt Yinthe

Ultiem: marshmallow met Rolo

Ruik maar, achter de heg van het hoekhuis wordt gebarbecueed. „Een marshmallow en dan doe je er eerst een Rolo in.” Volgens Kim van Gelderen is dat dé ultieme combinatie. Ze helpt Yinthe, de dochter van haar vrienden. De gezinnen eten gezellig met elkaar. Ook hier is haar man Mark de barbecueeman van de familie. „Wij zijn van de

voorbereidingen en het vullen van de vaatwasser”, verzucht Kim lachend. Hier wordt zeker twee à drie keer per week de barbecue aangestoken. Mark legt uit waarom. „Het buiten zijn waardeert ik. En gewoon de gezelligheid.” Na Mark is het nu de beurt aan de meisjes met hun marshmallows. Een echt meisjesdingetje.