‘Barbecueën voelt alsof je een natuurkracht bedwingt. Je moet de vlammen temmen’

Grillmaster

Kookboekenschrijver, restauranteigenaar en professioneel barbecueër Jord Althuizen wil af van het Nederlandse barbecuemodel. Niet snel en veel, maar goed en langzaam. Hoe gril je het perfecte kippetje?

■ TEKST: ANNE VEGTERLO / FOTOGRAFIE: CORNÉ VAN DER STELT

‘Voordat ik in Amerika in aanraking kwam met het échte barbecueën, wist ik niet beter dan dat je spareribs gaar moest koken in de ketjapmarinade en ze dan even kort moest bakken op de houtskoolgrill. Zo had ik het namelijk geleerd in de strandtent waar ik vroeger een bijbaantje had. Tot ik in 2010 samen met mijn vrouw, zij is Amerikaanse, op bezoek was bij haar halfbroer in Colorado. Na een middag wildwaterraften hadden we trek en ergens in een klein bergdorpje in de buurt was een barbecuefestival aan de gang. Ik wist niet wat ik meemaakte. De straten stonden vol met stalen barbecue-constructies, waarop enorme stukken vlees al uren lagen te smeulen boven houtgestookt vuur. De helft van die mannen had zijn barbecue zelfgebouwd en allemaal hadden ze hun eigen visie op de perfecte samenstelling. Spareribs werden niet voorgekookt, maar lagen gewoon zes uur te bakken. De smaak was ongelofelijk. Daar kunnen we in Nederland wel wat van leren, dacht ik.’

Het vuur

‘Vroeger bij de scouting leerde ik over de branddriehoek. Om vuur te maken heb je een brandstof, zuurstof en ontbranding nodig. Je kunt vlak boven de vlammen koken, dan maak je gebruik van de directe hitte van het vuur. Maar het vuur geeft ook een warme luchtstroom: de indirecte hitte. Keramische barbecues en barbecues waarbij het vuur naast de grill in plaats van eronder zit (*offset smokers*) maken vaak gebruik van die luchtstromen. Als je eenmaal begrijpt hoe vuur en hitte werken, kun je freestyle barbecueën. Dan kun je in een badkuip roken en op een omgekeerde winkelwagen grillen. Dat vind ik prachtig. Gaar je vlees in een elektrische oven, dan stel je dat ding in op 180 graden en hoef je er nauwelijks meer naar om te kijken. Daar zit maar weinig uitdaging in. Barbecueën met vuur voelt alsof je een natuurkracht bedwingt. Je moet de vlammen temmen. Je moet erbij blijven en opletten, want als het mis gaat, dan gaat het goed mis. Het voelt als een spelletje tussen mij en de natuur. Degene die de barbecue bedient, heet niet voor niks de *pitmaster*.’

De voorbereiding

‘De gemiddelde Nederlandse barbecuer doet een paar dingen fout. Hij gebruikt de barbecuedeksel alleen als een stofkap voor als het ding in de winter in de schuur staat. Terwijl je met die deksel en de luchtschuifjes heel goed de temperatuur kunt reguleren. Zet je de schuifjes open, dan komt er meer zuurstof bij en wordt het heter. Fout nummer twee: hij begint zonder plan. Voor je de barbecue aansteekt, moet je nadenken over wat je gaat maken. Ga zitten, doe je ogen dicht en probeer het gerecht voor je te zien. Stel, je maakt *beer can chicken*: een kip die je op een vol bierblikje zet en vervolgens roostert. Dan wil ik een sappige, malse kip, die nergens droog is. Ik wil een vleugje rook proeven. En ik wil dat hij aan de buitenkant lekker knapperig is. Zo’n crunchy uitgebakken, licht gezouten kippenhuidje. Dan doe je je ogen weer open: wat heb je nodig om te zorgen dat het vlees straks precies zo op je bord ligt?’

De hitte

‘Een kippendij is het lekkerst als de binnenkant een temperatuur van 76 graden heeft. Maar als de borst net zoveel hitte krijgt, wordt hij gortdroog. Bij 62 graden is de borstfilet gaar, maar nog wel lekker sappig. Je moet zorgen dat je verschillende temperatuurzones in de barbecue maakt en dat je de kip zo neerzet dat de poten de meeste hitte krijgen. Daar gaan veel mensen de fout in. Ze storten de kuip vol met briketten of houtskool. Ze wachten tot die dingen een beetje grijs zijn van de warmte en dan gaat het vlees erop. Het probleem is dat de barbecue dan overal loeiheet is. Dan krijg je zwartgeblakerde hamburgers en droge kip. Als je een kuipbarbecue hebt, bijvoorbeeld een Weber, vul hem dan tot de helft met kolen. Daarboven is het heet: daar gril je je steak zodat hij mooi bruin en krokant wordt. Daarna leg je hem op het gedeelte zonder kolen. Doe de deksel erop en je krijgt een oventje waarin je vlees verder kunt garen, zonder dat de boel verbrandt.’

Het hout

‘Ga je je *beer can chicken* met huid en al roken? Dan wordt het velletje snel taai. Normaal rook je vlees bij een tempera-

‘In Nederland is barbecueën een soort tuingourmetten, alles gaat er tegelijk op’

Wie is Jord Althuizen?

18 mei 1981: Althuizen wordt in Leidschendam geboren. Zijn ouders zijn vakantiebarbecueërs. Ze hebben een inklapbaar wegwerpbarbecuetje.
2000: Althuizen begint aan de Hogere Hotelschool in Den Haag. ‘Ik heb koken altijd leuk gevonden. Vanaf mijn vijftiende had ik baantjes in de horeca.’
2010: tijdens een trip komt hij met de Amerikaanse barbecuestijl in aanraking. ‘Allemaal van die ruige mannen die met vuur en lappen vlees in de weer waren. Ik was erg onder de indruk.’
2010: met twee collega’s staat hij met zijn bedrijfje Smokey Goodness op het eetfestival Rollende Keukens. ‘We hadden zelf een kraampje in elkaar getimmerd en ik moest 2,5 uur heen en 2,5 uur terug om een smoker te huren. Maar we hadden wel de langste rij.’
2012: Althuizen koopt zijn eigen smoker.
2014: hij wordt wereldkampioen barbecueën tijdens een wedstrijd in Estland. ‘We moesten een heel varken barbecueën. Ik had dat nog nooit gedaan. En al die Oost-Europese cateraars die meededen roosterden er acht per week.’
2016: Althuizens eerste kookboek (*Smokey Goodness*) wordt Kookboek van het Jaar.
2017: met Kasper Stuart opent hij restaurant Black Smoke in Antwerpen.
2019: restaurant Black Smoke in Rotterdam gaat open. ‘Mijn wilde idee is uitgegroeid tot een bedrijf met 110 werknemers.’

tuur van 110 graden, maar dan heb je een lapje leer op je kip. Dus wil ik de temperatuur rond de 170 graden hebben, dan krijg je een krokant huidje. In principe is hout van alle loofbomen geschikt om mee te roken. Dennenbomen fikken als een malle, maar de hars die daarin zit geeft een hele penetrante, vieze rooksmaak aan het eten. Ik rook graag met Afrikaans hardhout. Dat is al meer dan honderd jaar geleden doodgegaan en heeft heel lang liggen bakken in de zon waardoor het volledig uitgedroogd is. Die bomen zijn erg traag gegroeid en hebben een heel dichte celstructuur. Het is bijna onmogelijk om aan te steken, maar als het dan eenmaal fikt, dan fikt het lang. Ik gebruik ook veel hout uit Oost-Europa. Beuk, berk en eik zijn heel goed te gebruiken, ook voor een beginnende roker. Het zijn allemansvrienden. Ze geven een aangenaam, mild, niet te penetrant aroma.’

De timing

‘In heel veel andere landen is barbecueën een middagactiviteit. Het vlees ligt de hele dag lekker te braden en mensen komen aanwaaien als ze zin hebben. Hier is het meer een soort tuingourmetten. Drumsticks, hamburgers, vispakketjes, speklapjes, alles gaat tegelijk op de barbecue en moet ook tegelijk klaar zijn. Dat is chaos. Je moet het jezelf niet zo moeilijk maken. Kies gewoon één goed stuk vlees waar je de tijd voor neemt. Als ik ’s avonds iets wil bereiden, doe ik in de ochtend mijn barbecue al aan. Ik zorg dat alle schuifjes goed ingesteld zijn en dan ga ik boodschappen doen of met mijn kinderen spelen. Die barbecue pruttelt wel door. Veel mensen denken dat *low and slow* barbecueën moeilijk is, maar het is juist makkelijker. Als je een hamburger vijf minuten te lang of te kort op de grill laat liggen heb je een wereld van verschil. In het ene geval is hij zwart, in het andere is hij rauw. Bij een stuk vlees dat je uren langzaam moet garen maakt het echt niet of hij er nou een kwartiertje langer of korter op ligt. In die tijd klimt de temperatuur toch maar een of twee graden. De tijdspanne waarin je vlees perfect is, is dus langer.’

Het hout (2)

‘Met het goede hout kun je ook een lekker smaakje aan je vlees geven. Hoe lang ik rook, en met welke houtcombinaties, is altijd afhankelijk van het gerecht dat ik klaarmaak. Nattere producten absorberen rookaroma’s beter. Een zachte geitenkaas slurpt alle rook op. Die hoeft maar heel kort. Varkensvlees gaat goed samen met zoet. Appel-, peren- of pruimenhout is bijvoorbeeld heel geschikt. Daarin zitten glucose en fructose waardoor bij de verbranding zoetige geuren vrijkomen. Rundvlees heeft van nature een krachtige smaak, daar kun je best wat robuuster rookhout voor gebruiken. Hickory- of mesquitehout zijn echte krachtpatsers. Dat zijn wat meer exotische soorten, die je in snippervorm kunt kopen. Je hebt er maar een beetje van nodig om een goede rooksmaak te krijgen. Ik gebruik dan de basis van beuk, berk of eik en voeg een beetje van die snippers toe. Roken met alleen maar mesquitehout raad ik echt af. Dan kun je net zo goed een hap uit je asbak nemen.’

De rook

‘Een goede *pitmaster* kan aan de rook uit de schoorsteen zien of het goed gaat. Komt er dikke witte rook uit? Dan is het hout te vochtig en brandt het niet goed. Die rookt maakt eten wrang en bitter. Zwarte rook noem ik ook wel ‘o-shit-rook’. Dan verbrandt er iets wat niet de bedoeling is en krijg je roetvorming in de barbecue. Bijvoorbeeld als vet dat uit het vlees drupt in het vuur terechtkomt, of als je de barbecue niet vaak genoeg schoonmaakt. Restjes vlees of marinade die zijn blijven plakken van de vorige keer gaan dan branden. Als je niet uitkijkt kan zo je hele barbecue in de fik vliegen. Zwarte rook geeft een stroeve, onaangename roetsmaak aan je eten. De optimale rook is blauw. In Amerika noemen ze dat *blue smoke* of *sweet smoke*. Je ziet het bijna niet. Er komt alleen een heel dun vleugje rook uit de schoorsteen.’

De smaak

‘Hoe krijg je die *beer can chicken* nou perfect? Het heeft alles te maken met de temperatuur en de positie. Ik gebruik graag een keramische barbecue voor dit gerecht. De houtskool gaat onderin en bovenop zit een vuurring, een soort stenen plaat. De hitte van de kolen gaat langs de zijkanten van de plaat naar boven. Je hebt dus alleen indirecte warmte. De kip op het blikje zet je met de borst naar binnen. Zo loopt de warmte langs de rug, via de dijen, naar de bovenkant van de deksel en komt dan pas bij de borst terecht. Laat de kip zo ongeveer een uurtje staat en voilà: malse poten én een malse borst. Van tevoren smeer ik hem eerst nog in met een kruidenmengsel, een *rub*. Dan krijg ik dat lekkere zoutige wat ik me wat tevoren had voorgesteld. Ik houd van goed gekruide kip, maar omdat de dijen best vettig zijn, is het lekker om ook wat frisse smaken toe te voegen. Ik gebruik daarom een rub met gedroogde citrusrasp en Italiaanse kruiden. Dan heb je een mooie balans in de smaak. Bij deze temperatuur verdampt het bier niet genoeg om in de kip te trekken. Wil je een biersmaakje? Dan moet je het bier met een injectienaald in het vlees spuiten. Het kost misschien wat tijd, maar na één hap proef je het meteen: perfect.’

De missie

‘Azië, Oost-Europa, Alaska: er zijn nog zoveel plekken waar ik naartoe wil om over hun barbecuetradities te leren. Mijn missie is om Nederlanders te enthousiasmeren om beter te barbecueën. Ik vind dat de Nederlander nogal calvinistisch is. Neem je een glaasje wijn bij de lunch dan zegt iedereen: ‘Nou, nou, die heeft zeker iets te vieren.’ We geven graag geld uit aan een dure auto, mooie spijkerbroek en verre vakantie. Maar als de kipfilet bij een supermarkt een paar dubbeltjes goedkoper is, dan rennen we allemaal daarheen. Daar begrijp ik niks van. Mijn overtuiging is: niet zo serieus en gewoon genieten van mooie producten.’ ■

anne.vegterlo@quest.nl

STYLING FLEUR FERINGA