

25 februari 2019

## STUDENTEN VAN HOTELSCHOLEN ONTDEKKEN BELGISCHE BIERCULTUUR IN AEHT CORNET TROPHY

- Zestien leerlingen van acht hotelscholen streden in Turnhout om de AEHT Cornet Trophy waarin werd gefocust op beer-and-food-pairing. Voor hen was het vaak een eerste, creatieve en succesvolle, kennismaking met biercocktails en bier in en bij gerechten.



Foto L > R: Peter Buelens - Olivier Swerts - Annelies Soens - Robby Pachen - Yorde Mertens - Frans De Wachter

De jaarlijkse AEHT Cornet Trophy, georganiseerd door de Belgische afdeling van de Association Européenne des Ecoles d'Hotellerie et de Tourisme ([AEHT](#)) in samenwerking met brouwerijen [Palm, De Hoorn en Rodenbach](#) focuste op het thema 'duurzaamheid op je bord'. AEHT België telt vandaag 17 aangesloten scholen. Zestien leerlingen uit de derde graad namen op 21 en 22 februari deel aan deze wedstrijd, die werd gehouden op de [Campus Boomgaard van Talentenschool Turnhout](#).

### Samenwerken rond gerechten met verplichte ingrediënten en bieren

Voorafgaand aan de wedstrijd werden door loting teams samengesteld met leerlingen uit verschillende hotelscholen. Zij kenden mekaar niet, moesten in team samenwerken en een volledig menu uitwerken dat in een voorbereidingstijd van drie uren geserveerd kon worden. Receptuur en werkwijze moesten worden uitgeschreven. De leerlingen woonden ook diverse workshops bij rond het gebruik van wijting en omega-baars, beer-and-food-pairing en het maken van biercocktails. Voor de wedstrijd werd hen gevraagd om een biercocktail te maken op basis van

[Rodenbach FruitAge](#) evenals een amuse met wijting, een voorgerecht met omegabaars, een hoofdgerecht met Kempisch lam en Cornet en een dessert met seizoensgroenten. In de gerechten en bij de maaltijden mochten zij vrijblijvend kiezen uit diverse andere bieren: [Cornet](#), [Palm](#), [Brugge Tripel](#), Rodenbach Vintage en Arthur's Legacy created by Viki Geunes.

### **Leerlingen gingen heel creatief en enthousiast aan de slag met combinaties van gerechten en bier**

Jurylid Lode De Roover, kok van [Fleur de Lin](#) die zich na zijn deelname aan de Bocuse d'Or de achtste beste kok van de wereld noemen, loofde het enthousiasme en de inzet van de leerlingen. *“Het was boeiend om te zien hoe jonge mensen zich willen profileren en hoe zij meestappen in het wedstrijdverhaal. Ik was bijzonder verrast door het succesverhaal van de samengestelde teams. Daar bovenop kwam dan nog de combinatie met opgelegde ingrediënten en met bier. Zij hebben echt wel gescoord in deze wedstrijd. Uiteindelijk is een restaurant ook een wedstrijd waarin je tot tweemaal per dag moet scoren en een medaille moet behalen. De AEHT Cornet Trophy was van een zeer hoog niveau. Leerlingen zijn vaak heel creatief omgesprongen met de gerechten, wat bewijst dat zij heel enthousiast bezig zijn met hun opleiding”.*

### **Beer-and-food-pairing op hoog niveau gebracht**

*“In 2011 hebben wij onze schouders gezet onder het initiatief van de AEHT-cup voor leerlingen van hotelscholen. Als ik zie waar wij nu staan en hoe de leerlingen bier en gerechten weten te combineren, dan denk ik dat er tijdens deze jaarlijkse wedstrijd fantastische dingen zijn gebeurd”,* stelt Peter Buelens, PR en Communicatiemanager van Brouwerij Palm - Rodenbach. *“De leerlingen hebben beer-and-food-pairing op een hoog niveau gebracht en aangetoond dat er heel wat mogelijkheden zijn om bieren en gerechten met mekaar te combineren”.*

*“Voor Swinkels Family Brewers Belgium is de ondersteuning van AEHT een maatschappelijk project. De brouwerij stelt zich onder meer als objectief studenten met een horecaopleiding de kans te bieden hun vaardigheden aan te scherpen. Zo maken jonge professionals kennis met de rijke Belgische biercultuur. Niet voor niets zijn beer-and-foodpairing en serveerkunde van bier een verplicht onderdeel binnen de wedstrijd. Niet alleen wordt de culinaire kennis rond bier aangescherpt maar ook de sociale vaardigheden worden door het werken in teamverband extra ontwikkeld”.*

Aansluitend op de wedstrijd overhandigde Frans De Wachter, algemeen directeur van het [Vlaams Centrum voor Agro- en Visserij Marketing](#) (Vlam) de Cornet wisselbeker aan het winnende keuken- en zaal team. De laureaten ontvingen ook de wellicht voor hen eerste medaille in een culinaire wedstrijd.

### **Uitslagen AEHT Cornet Trophy - Keukenteam**

1. Annelies Soens (Colomaplus Mechelen) en Olivier Swerts (Hotelschool Hasselt)
2. Senna Henderickx (VTI Spijker) en **Tristan Delaude (Go! TA Campus Wemmel)**
3. Xander Lefevre (Ensorinstituut Oostende) en Jens Van Wesemael (TechniGo! Aalst)
4. Flora Severs (Coovi Anderlecht) en Sytse Michiels (Talentenschool Turnhout)

### **Uitslagen AEHT Cornet Trophy - Zaalteam**

1. Robby Pachen (Hotelschool Hasselt) en Yorde Mertens (Talentenschool Turnhout)
2. Ibrahim Hammouten (Coovi Anderlecht) en Kobe Van Gils (VTI Spijker)
3. Waraphon (May) Prathumchai (TechniGo! Aalst) en **Florian Serifi (Go! TA Campus Wemmel)**
4. Jent Carlier (Colomaplus Mechelen) en Keanu Grieten (Ensorinstituut Oostende)



Foto: Laureaten AEHT CORNET TROPHY 2019



[DSCF3037.jpg](#)

26.64 MB



[DSCF3032.jpg](#)

24.66 MB



[DSCF2835.jpg](#)

22.35 MB



[DSCF2879.jpg](#)

24.43 MB



[DSCF7437.jpg](#)

21.09 MB



[DSCF7443.jpg](#)

22.26 MB

“Swinkels Family Brewers Belgium” is de handelsnaam voor Palm NV en bestaat uit de brouwerijen Palm & De Hoorn te Steenhuffel en brouwerij Rodenbach te Roeselare. Brouwerij Palm is gespecialiseerd in het brouwen van bieren van hoge- en lage gisting. Brouwerij Rodenbach is wereldwijd bekend voor haar “Vlaams Rood Bruin” bier van gemengde gisting dat gedurende twee jaar rijpt op één van de 294 eiken foeders. Vanaf mei 2016 maakt “Palm NV” deel uit van “Swinkels Family Brewers”. Swinkels Family Brewers is een 100% onafhankelijk familiebedrijf. Al zeven generaties lang leidt de familie Swinkels een groep van ondernemingen die beschikt over zes eigen brouwerijlocaties: brouwerij Bavaria in Lieshout (NL), brouwerij Palm & De Hoorn in Steenhuffel (BE), brouwerij Rodenbach in Roeselare (BE), brouwerij de Molen in Bodegraven (NL), brouwerij de Koningshoeven in Berkel-Enschot (NL) en brouwerij Habesha in Debre Birhan (ET). Gezamenlijk zijn deze brouwerijen goed voor de productie van 7,6 miljoen hectoliter bier en 800.000 hectoliter frisdrank. Bedrijfs onderdeel Holland Malt beschikt over twee eigen mouterijen, welke samen goed zijn voor de productie van 405.000 ton mout. Daarnaast produceert bedrijfs onderdeel CereXca. 4.000 ton moutextracten en compounds. Wereldwijd werken ruim 1.750 medewerkers binnen de groep van ondernemingen. Voor meer informatie: [www.swinkelsfamilybrewers.com](http://www.swinkelsfamilybrewers.com)