Eddy vinder altid

**Køkkenchef hos Kokkenes Køkken Eddy René Van Bragt har bragt endnu et vinderbevis hjem til samlingen: Et særligt MasterChef-trofæ. Og nu er han som holdkaptajn for sit grillhold gået i skarp træning til at forsvare sit danmarksmesterskab i grill og deltagelsen i verdensmesterskabet i Gøteborg til sommer**

Eddy vinder altid..:-)
Sådan skrev en af hans bekendte på Eddy René Van Bragt’s Facebook-væg blandt mange andre lykønskninger, da det i weekenden stod klart, at han endnu en gang havde sikret sig sejren i en konkurrence udi kunsten at grille.
Det populære Tv-show om madlavning ”MasterChef” havde nemlig sammen med grillproducenten Weber inviteret seks hold af to personer ind i det velkendte konkurrencekøkken, for at dyste i en intim særudgave af programmet kaldet ”MasterChef Grill Speciel Edition”.
Rammerne for konkurrencen var dog sat lidt anderledes op, i forhold til når vi ser programmet på tv. Deltagerne skulle således dyste i en særlig ”Mystery Box Challenge” – madlavning med råvarer, som deltagerne ikke i forvejen er blevet oplyst om. Og på grill. Kun 60 minutter havde deltagerne til at komponere en forret og en hovedret til dommerne af de råvarer og ingredienser, som dommerne præsenterede dem for.
”Og det gav altså lidt pres på. En time er ikke lang tid,” forklarer Eddy René Van Bragt, som sammen med sin grillmakker Henrik Månsson endte med at tilberede følgende menu, som senere på aftenen sikrede dem MasterChef-trofæet:
Forret: Røget pighvar i en bouillabaisse med rå marineret fennikel
Hovedret: Krogmodnet kalverygsteg med grillede morkler og kantareller
Og hvor flere af de andre hold dampede, sauterede og finsnittede sig frem til deres resultater, er Eddy fortaler for en helt anderledes indgang til madlavning på grill:
”Jeg er ikke til dukkehusmad. Keep it simple, er mit motto. Og når der er tale om en grillkonkurrence, får du altså ikke mig til at stå og dampe råvarerne. Det er synd og skam. Råvarerne skal i videst muligt omfang hvile i sig selv i flot samspil med hinanden, tilberedt på grillen,” siger Eddy.

**Danmarksmester i grill**
Og der er nok noget om Eddy René Van Bragt’s evne til at vinde. Normalt er han vant til at vinde kollegernes og soldaternes respekt for sin kulinariske kreativitet og kunnen i kantinekøkkenet på Skalstrup Flyvestation, som Kokkenes Køkken driver, og hvor han fungerer som kok og køkkenchef. Og hos Kokkenes Køkken, der varetager driften af cirka 40 kantiner over hele landet, blev han i 2014 endda kåret til årets køkkenchef.
Men han er samtidig en kyndig herre ud i kunsten at grille på topplan: I sommers vandt han således som holdkaptajn sammen med sine tre holdkammerater på holdet ”Mad Chefs BBQ” titlen som Danmarks bedste til at grille ved konkurrencen DM i Grill, der blev afholdt i Svendborg med deltagelse af 21 danske og tre internationale grillhold. Tidligere har han blandt andet været på det Danske Grill Landshold i fire år og er også indehaver af mesterskabet i DM i grill i 2009, ligesom han har to flotte tredjepladser fra verdensmesterskaberne i grill.

**Intensiv grilltræning**
Og nu er ”Mad Chefs BBQ” gået i skarp træning for at forsvare deres danmarksmesterskab i grill i Svendborg til juni. Ligesom holdet stiller op til verdensmesterskabet – som også afholdes i juni i Gøteborg.
”Nu går vi intensivt i træning. Vi kommer til at grille hele tiden i de kommende måneder. Vi har hver især på holdet hovedansvaret for nogle af retter, som vi træner hver for sig. Og så mødes vi minimum en gang om måneden, hvor vi griller hele programmet igennem sammen,” forklarer holdkaptajnen på ”Mad Chefs BBQ”-holdet.
Om hvorvidt træningen, evnerne og dagsformen er til nye trofæer til Eddy og hans holdkammerater på grillholdet, vil sommeren vise.
”Det der samler os, er jo en stor glæde og entusiasme ved at skabe forrygende retter lavet på grill. Og selvom der konkurreres på fuldt tryk, så er der en rigtig positiv ånd over arrangementerne, hvor holdene også hjælper og inspirerer hinanden indbyrdes,” forklarer Eddy.
”Men jeg stiller altid op for at vinde,” siger han med et vindende smil på ansigtet.

*Særudgaven af MasterChef blev ikke filmet og bliver derfor ikke vist i tv.*

*Faktaboks om Kokkenes Køkken, hvor Eddy René Van Bragt arbejder til daglig:*
**Hverdagsmad der smager af weekend**
Kokkenes Køkken står for driften af køkkenet på flere og flere af landets store arbejdspladser, hvor medarbejderne hver dag sørger for god personalemad til 6.000 spisende gæster. Samtlige køkkener har fået Fødevarestyrelsens symbol på det sunde valg – Nøglehullet. Desuden har Kokkenes Køkken skruet op for økologien og ned for madspildet ved at gennemtænke alt fra valg af leverandører til servering og afrydning. Men det skal jo ikke bare være godt – det skal også smag godt. I Kokkenes Køkken er der altid uddannede kokke bag gryderne, og Kokkenes Køkken laver hverdagsmad, der smager af weekend. Kokkenes Køkken udvælger og behandler hver eneste råvare med den samme faglige stolthed. Så maden tilberedes helt fra bunden og præsenteres knivskarpt – for det skal både kunne ses og smages, at der står kokke bag alt, hvad Kokkenes Køkken laver.