

# Leerling-kok Tina pakt goud op Europese kookwedstrijd

**Tina Heremans (18) van de Mechelse hotelschool Colomaplus is een van de beste jonge koks in Europa. Tijdens een scholenwedstrijd in Lissabon heeft ze een gouden medaille gewonnen.**

• Kabeljauw op een zalf van pompoen, een varkenshaasje met parels van groenten en een bavarois van witte chocolade en melkchocolade met een sorbet van ananas. Mogen wij Tina Heremans uit Schiplaken (Boortmeerbeek) tippen als toekomstig *Lady Chef of the Year*? "Samen met Nikki Simons, een vriendin van op school, zou ik heel graag een eigen zaak starten", zegt Tina.

## Diploma's behalen

Toch blijft ze met de voetjes op de grond. "Ik wil eerst zoveel mogelijk diploma's behalen zodat ik later alle richtingen uitkan. Opleidingen voedings- en dieetleer, leerkracht en chocolatier spreken me erg aan. Daarna zien we wel", vertelt Tina, die in Colomaplus het zevende jaar wereldgastronomie volgt. Danny Desmet, haar leraar keukenpraktijk, is er alleszins van

•• "Toen ik vier was, maakte ik met mijn broer soep aan de kachel"

**TINA HEREMANS**  
LEERLING-KOK, MECHELEN

overtuigd dat Tina alles heeft om het te maken. "Het is een meid met maturiteit, en ze kan koken. In de 28 jaar dat ik lesgeef, is dit de eerste gouden medaille voor onze school. Daar krijg je kippenvel van", zegt Desmet.

"Als ik iets wil, dan ga ik ervoor. Ik kom op voor mezelf", geeft Tina aan. En dat heeft ze afgelopen zaterdag tijdens *Culinary Arts* bewezen. "Aan die wedstrijd van Europese hotel- en toerismescholen hebben dit jaar jongeren uit 33 landen deelgenomen", weet Danny Desmet.

De Belgische Tina Heremans moest het samen met een Finse en een Portugese leerling-kok opnemen tegen 24 andere teams. "Eerst hadden wij drie uur de tijd om uit een lijst onze ingrediënten te kiezen. Daarmee moesten we een menu samen-

stellen. De keuze was beperkt, en de volgende dag bleek dat zelfs niet alle ingrediënten aanwezig waren. Uiteindelijk hebben we iets meer dan drie uur gekregen om alles klaar te maken. We waren bang dat we er niet zouden geraken, maar het is gelukt", zegt Tina.

## Kabeljauw

De bereidingswijze van de vis heeft volgens haar leraar de doorslag gegeven. "Bij veel andere teams was de kabeljauw overgaar of droog gebakken. Het viel me ook op dat de meeste andere keukens nogal traditioneel zijn. De Belgische is duidelijk progressiever, net zoals de Scandinavische", stelt Danny Desmet.

Aan ervaring heeft Tina alvast geen gebrek. Voor menig feestje in de familie heeft ze al gekookt. "Toen ik vier jaar was, maakte ik samen met mijn broer al soep aan de kachel. Of we bakten spek met eieren. Koken is voor mij een passie. Ik werk graag met pasta en vis. Je mag op dinsdagavond of vrijdagmiddag altijd eens komen proeven in ons schoolrestaurant."

**SVEN VAN HAEZENDONCK**

**i** [www.colomaplus.be](http://www.colomaplus.be)



Tina Heremans van Colomaplus in Mechelen pakte een gouden medaille op een Europese kookwedstrijd. Volgens haar leraar gaf de bereidingswijze van haar kabeljauw (inzet) de doorslag. FOTO HATTORI