

- cc Binder
- Kunst en erfgoed
- Sport
- Kinderen en jongeren
- Puurs-centrum
- Aspergefestival
- Zomer van

Speciaalzaak RYMBU ontsteek de barbecue in Sint-Amands

28

aug

2023



Ook al loopt de zomer ten einde, het barbecueseizoen is nog niet voorbij. Bij RYMBU in Sint-Amands vind je alles om de buitenbeleving in je tuin nog l ng te laten duren. Zaakvoerders Ignace Drabs (30) en Geert Marivoet (50) houden er het vuur brandend.

Wat verkopen jullie allemaal?

Ignace: “We zijn een speciaalzaak die inzet op buitenbeleving. Onze missie is om meer gezelligheid in de tuin te creëren. Met deze winkel tonen we wat mogelijk is en buiten koken is daar een belangrijk onderdeel van. Je vindt hier barbecues, vuurschalen, tuinhaarden, dekentjes, sfeerverlichting. Kortom alles om je avonden buiten lekker, gezellig en warm te maken.”

Jullie focus ligt op barbecuetoestellen, vertel!

Geert: “In onze zaak van zevenhonderd vierkante meter staan massa’s exemplaren, dat is uniek in België. Onze toestellen werken trouwens alleen op hout of houtskool, niet op gas. We kiezen bewust om terug te gaan naar de basis van het koken, waarbij smaak en sfeer primeren.”

“Je koopt hier ook toebehoren zoals kruiden, sauzen, schorten, keukengerei, ...  n meer: want we zijn gevestigd in de oude schoenfabriek van Guma waar ook de versmarkt Puur Smaak en wijnhandel Wine Trading Factory zitten.”

“Bij RYMBU gaan we terug naar de basis van het koken, op hout en houtskool.”

Julie geven barbecueworkshops. Wat mogen we daarvan verwachten?

Ignace: “De klassieke barbecue evolueerde naar een multifunctioneel toestel waarmee je een volledige maaltijd op tafel tovert. In onze workshops leer je de kneepjes van het vak. Enerzijds heb je de kamado-workshops waar we koken op keramische barbecues. Hier staat het culinaire centraal. Anderzijds bieden we plancha-workshops aan waarbij je bakt op een open vuur. Daar primeren sfeer en gezelligheid. Tot slot zijn er nog onze workshops ‘Specials’ waar we werken rond specifieke thema’s zoals bier, streetfood, ...”

Kan iedereen zo’n workshop volgen?

Geert: “Beginners én gevorderden zijn welkom. We geven minimaal twee workshops in de week: op donderdag en zaterdag. Aan het vuur staan onze masterchefs waaronder iemand die brons behaalde op het WK Barbecueën. In vijf uur tijd maak je vijf gerechten die je natuurlijk ook mag opeten. Onze workshops zijn ook heel populair geworden als teambuilding voor bedrijven. Op aanvraag organiseren we zelfs workshops op locatie, zo verzorgen we bedrijfsevenementen tot honderdvijftig personen.”

“Klanten uit heel België weten ons te vinden.”

Hoe kwamen jullie op het idee om deze speciaalzaak op te richten?

Ignace: “Het startte allemaal met een webshop die ik lanceerde in 2020. Het was toen volop coronacrisis: mensen bleven thuis en maakten van hun tuin een totaalbeleving. Via mijn webwinkel konden ze alles bestellen wat ze nodig hadden, een gigantisch succes.”

Geert: “Ik kwam erbij in 2022 en toen merkten we dat er vraag was naar een fysieke winkel. Als test openden we eerst een pop-up in het industriepark van Sint-Amands. Omdat de verwachtingen meer dan ingelost werden, besloten we te gaan voor een groot pand. Klanten uit heel België vinden nu de weg naar ons. Daarom zijn we volop bezig om ons concept verder uit te breiden met extra winkels.”

Staat je barbecuehart ook in lichterlaaie? Surf voor meer info naar www.rymbu.com.