



KURT VAN DEN BROECK EN ELSE VERSCHUEREN RUNNEN  
AL 20 JAAR CATERINGBEDRIJF AMBROSIA FIJNKEUKEN

# ALLE DAGEN FEEST

Hij staat in de keuken, zij ontfermt zich over het administratieve gedeelte. Al bijna een kwarteeuw staan Kurt Van Den Broeck (47) en Else Verschueren (41) samen sterk in hun zaak Ambrosia Fijnkeuken in Duffel. Elke dag viert dit ambitieuze koppel feest want elke dag voorzien zij de heerlijkste hapjes en gerechten voor onder meer huwelijksfeesten, personeelsfeesten en intieme verjaardagspartijen. Vandaag ruilen zij voor één keer hun plekje achter de schermen in om zelf te schitteren en dat op hun eigen huwelijksdag die ze nog eens overdoen voor maXLife.

**ELSE**  
"WIJ HEBBEN ONZE  
TROUWGELOFTES AFGELEGD  
VOOR INTIEME KRING,  
MAAR IK BEN ALTIJD  
BLIJVEN DROMEN VAN EEN  
GEWELDIG TRADITIONEEL  
TROUWFEEST INCLUSIEF  
PRACHTIGE WITTE JURK."

DOOR SHANA MEEUS (TEKST)  
JULIE SCHEURWEGHS (FOTO'S)  
MAISON CARO (SET-STYLING)  
DEBBIE DECLERCQ (MAKE-UP)



Trouwjurk Else | Cymbeline (prijs op aanvraag)

Kurt | Das 49 euro | Kostuum 650 euro | Hemd 65 euro | Schoenen 220 euro |  
Riem 55 euro | Pochette 22 euro | Mantel 395 euro





“Wat een ongelooflijk gevoel om zelf in een wit kleed te mogen pronken,” zegt Else enthousiast. Else en Kurt zijn nu 15 jaar getrouwd, maar hun eigen huwelijksdag had niet de nodige toeters en bellen die Else graag had gezien op haar bruiloft. “Toen wij trouwden was ik zwanger en hadden we weinig tijd. We besloten dus om onze geloftes af te leggen voor een kleine kring van naaste familie en vrienden. Maar ik ben altijd blijven dromen van een geweldig traditioneel trouwfeest inclusief prachtige witte jurk!”

Bruidsmodezaak Cermo heeft wel meerdere van dergelijke jurken, dus laat deze maXLife productie Else helemaal stralen. Voor één keer niet achter de kookpotten om als model te fungeren, niettegenstaande hun job wel het liefste is dat ze doen. Gepassioneerde ondernemers dus.

## KOKSIJDE

“Wanneer mijn moeder aan het koken was, stond ik er altijd langs,” zegt Kurt over de kiem van zijn kookpassie. Van kindsbeen af stond hij achter het fornuis. “In het eerste middelbaar koos ik dan ook voor een koksopleiding in de hotelschool in Koksijde. Na mijn studie had ik het grote geluk meteen aan de slag te kunnen in diverse sterrenrestaurants. Ik deed onder meer ervaring op in restaurant Stockmansmolen in Zaventem en bij The Paddock in Keerbergen.” Maar het kriebelde nog net iets meer bij dit culinair talent en Kurt startte zijn eigen zaak: cateringbedrijf Ambrosia Fijnkeuken.

“Ik koos voor een cateringbedrijf en niet voor een restaurant omdat in onze sector elke activiteit een nieuwe uitdaging is. In een restaurant raak je sneller uitgeblust.”

Bij Ambrosia stellen ze kwaliteit centraal: elk gerecht wordt tot in het detail afgewerkt en verheven tot een culinair hoogstandje. “Wij werken steeds met dagverse producten. Ook sausen vinden we bijvoorbeeld erg belangrijk. Een saus kan een gerecht immers maken of kraken.”

Niet alleen koken is een passie van Kurt, ook lekker eten en vooral lekker gaan uiteten doet hij graag. Samen met Else zakt hij dan ook regelmatig af naar de restaurants van collegachef-koks. “Wanneer iemand een ster krijgt, zullen we zeker eens langs gaan. Ik laat me graag inspireren door mijn collega's, maar ik zal natuurlijk nooit kopiëren. Wanneer iets bij mij in de smaak valt, kan ik er bijvoorbeeld wel mijn eigen toets aan geven. Ik breng alle gerechten op mijn eigen manier.”

**"ALS WE AL EEN VRIJ MOMENT HEBBEN,  
ZAL JE ONS EERDER IN EEN GEZELLIG CAFE AANTREFFEN  
OF SCHEUREN WE MET ONZE VESPA DOOR HET LAND."**

---





## KOSTELIJK DUO

Ook Else heeft de kookmicrobe al lang te pakken, niettegenstaande ze een boekhoudkundige opleiding heeft gevolgd, specialiseerde ze zich nadien in het culinaire met avondschoon. Momenteel neemt Else alle administratie voor haar rekening bij Ambrosia. Ze leerden elkaar echter kennen toen Else in een brasserie werkte. Aan de toog sprong de vonk meteen over en nadat Kurt de eerste stap zette, duurde het niet lang of Ambrosia was een feit.

Inmiddels zijn ze twintig jaar verder en kan iedereen beroep op hen doen voor catering van recepties tot grote feesten. Volgend jaar staat er dan ook een fantastisch feest op het programma en krijgt de zaak een nieuw logo én een nieuwe website. Ambrosia Fijnkeuken biedt verder niet enkel heerlijk eten, maar voor wie wil, verzorgen Kurt en Else

ook een totaalpakket: “Zaalpersoneel, tafels, servies, indien de klant het wenst voorzien wij alles,” vertelt Kurt, “tot en met aangepaste wijnen.”

## VESPA

Thuis koken Else en Kurt dan weer afwisselend, “dat hangt vooral af van wie tijd heeft,” vertellen ze. Beiden hebben het immers erg druk in hun bloeiende zaak. Als ze al een vrij moment hebben, zal je hen eerder in een gezellig café aantreffen of scheuren ze met hun Vespa door het land. Hun vakanties brengt het gezin Van den Broeck liefst door in Ibiza. Niet voor de bekende nachtclubs, maar wel voor het rustige deel van het eiland. “Zalig, lekker eten op het strand,” vertelt Else, “wij houden echt van Ibiza. We gaan er verschillende keren per jaar naartoe.” Kurt studeert zelfs Spaans om er een mondje te kunnen meepraten.

## TROUWDAG 2.0

Hun huwelijksreis brachten ze dicht bij huis door, in Nederland. Het pasgetrouwde paar trakteerde hun getuigen op een ontspannend weekendje vol gastronomische hoogstandjes en verwennerij. Misschien dat er binnenkort nog eens een huwelijksreis zit aan te komen? Als het van Else afhangt wel, ze wil maar al te graag haar trouw nog eens overdoen. “We hebben altijd gezegd dat we onze trouwdag nog eens opnieuw zouden doen, maar dan in de kerk, ik in het wit en met een groot feest,” vertelt ze met een glimlach, “helaas is het er nog niet van gekomen ...” Wie weet is deze fotoshoot voor maxLife wel een extra motivatie, de vlinders lijken alvast massaal aanwezig: “Dit wakkert de vlam helemaal weer aan!” lacht Else. Enkel wachten tot Kurt zich nog eens op één knie neervlijt dus.



---

**KURT**

**"NA PASSAGES BIJ TAL VAN STERRENRESTAURANTS  
KOOS IK VOOR EEN EIGEN CATERINGZAAK.  
IN DIE SECTOR IS ELKE ACTIVITEIT EEN NIEUWE UITDAGING;  
IN EEN RESTAURANT RAAK JE SNELLER UITGEBLUST."**



### **CERMO**

Bij Cermo waant elke vrouw zich een prinses. Meer dan 300 verschillende jurken hangen hier klaar om door jou bekeken en gepast te worden. Elke collectie heeft zijn eigen uitgebreide corner in deze mooie zaak, zodat elke toekomstige bruid van een totaalbeeld kan proeven. Vind je kiezen moeilijk? Bij Cermo assisteren ze je graag tijdens het passen. Dankzij één van de prachtige creaties van onder meer Linea Raffaëli, Marylise en Rembo Styling, Pronovias, Nicole Sposa en Cymbeline zal je op jouw grote dag stralen als nooit ervoor.

### **BOGGI MILANO**

Voor de hedendaagse man die graag stijlvol door het leven gaat, is er Boggi Milano. Een sterk merk dat ontstaan is in modestad Milaan en intussen zijn weg naar Antwerpen gevonden heeft. Klassevolle, betaalbare kledij met sportief-casual stuks voor overdag en feestelijke outfits voor speciale gelegenheden. Voor elk type man wat wils. Dankzij Boggi voelt

iedereen zich trendy gekleed en steeds op zijn gemak. Voor de jeugd is er een jonge lijn, zowel in het klassiek geklede als het sportieve gamma.

### **BLOEMEN VAN CORNELIS**

Voor het bruidsboeket konden we beroep doen op de expertise van Cornelis Berkelmans, een bekend gezicht in het Antwerpse bloemenmilieu. Hij runt sinds juli dit jaar Bloemen van Cornelis aan de Sint Jorispoort in Antwerpen. Cornelis Berkelmans haalde na het afronden van zijn meesteropleiding in het Nederlandse Vught in 1990 de titel van Meester in de bloemen en in 1992 ging hij aan de slag bij onder meer Geert Pattyn (Geluwe-Kortrijk) en Frederiek van Pamel (Brugge). Nadien was hij partner in de Antwerpse bloemenzaak Flor Artes en werkte als freelancer voor tal van projecten. Enkele maanden geleden besloot hij op eigen benen te staan en in juli opende dan de eigen winkel Bloemen van Cornelis.

[WWW.DITO-ANTWERPBE](http://WWW.DITO-ANTWERPBE)

Met dank aan: [www.grandcafedesingel.be](http://www.grandcafedesingel.be)