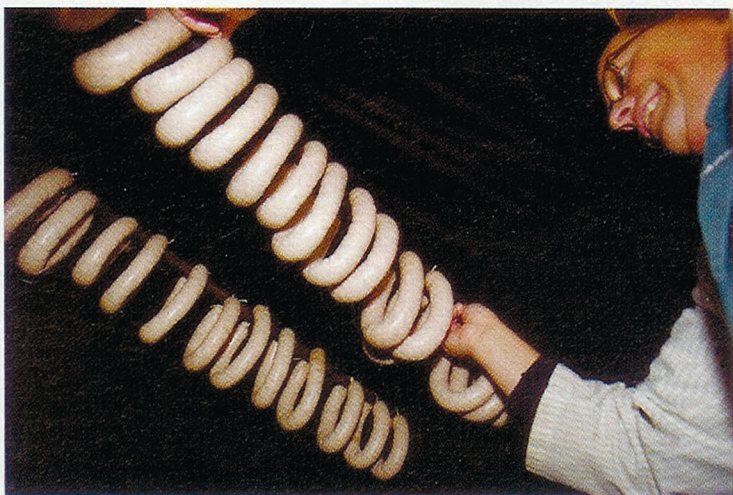


'Deeg' gaat in de machine. Marian Vink helpt bij het worstmaken



Gestopte dunne varkensdarm, afgebonden, gewicht 250 gram



Worsten hangen enkele uren in de rookkast, temperatuur 60 graden



De moderne slager is naast slager ook traiteur. Kwaliteit staat voorop

oude worstenmaker geleerd dat je daar jeneverbessen aan moet toevoegen,' zegt Vink, die dus zomaar een deel van zijn geheime recept prijsgeeft. De worsten worden enkele uren op 60 graden Celsius gerookt en zijn daarna klaar voor de verkoop.

Goedkopere worsten uit grote fabrieken worden niet echt gerookt. Vink: 'Men doopt ze in een bouillon en klaar is Kees.' Thuis moet de ambachtelijke rookworst nog wel even worden geweld: 20 minuten in ruim, net niet kokend water.

'Met worst is het nooit hetzelfde,' zegt de man die het kan weten. 'Je blijft er altijd mee bezig.' Minder goede rookworst heeft meer vet, zout en bindmiddelen in het deeg. 'Bij de HEMA, bekend om z'n rookworst, maken ze 'm goed zout. Dat versterkt de trek. Wij zijn er voorzichtig mee. Je verliest snel te veel van de echte worstsmaak.'

De rookworsttesters zijn dat hartgrondig met hem eens. 'Nogal giftig van smaak,' zo werd de HEMA-worst weinig complimenteuz omschreven. Ook andere massaal gemaakte worsten, zoals Albert Heijns 'Veluwsche rookworst' en de 'ambachtelijke rookworst' van Unox, eindigden niet in de top.

De proeverij was georganiseerd door journalist Onno Kleyn en werd uitgevoerd met medewerking van de slagervakopleiding.

Overigens trekken de meeste consumenten zich weinig aan van zulke testen. Van de vijftig miljoen rookworsten die per jaar in het land worden opgegeten, komen tien miljoen uit winkels van de HEMA.

Het regende felicitaties na de goede score in de test. Vink: 'Je weet zelf dat je een goed product maakt, maar bevestiging is leuk.' Bloemen kreeg hij bezorgd, een klant kwam met een doos koekjes aanzetten. Er werd spontaan op de ruit getikt, duimen gingen omhoog.

'Worst is nooit hetzelfde,' zegt slager John Vink. 'Je blijft er altijd mee bezig'

Offers & Offers scoort in landelijke testen ook goed met kant-en-klare, zelf gemarineerde spareribs. Vink staat in kringen van kenners al langer goed bekend. Het vlees dat tv- en *Nieuwe Revu*-kok Pierre Wind gebruikte voor zijn boek *Wind aan de kook* kwam van hem.

De 'Fred', zoals de Frederik Hendriklaan in de Haagse volksmond heet, is met z'n 800 meter een van de langste winkelstraten van

Zuid-Holland, maar er zitten maar twee slaggers. Van de 125 winkels is bijna 70 procent er al langer dan tien jaar gevestigd. Voor de middenstand is het goed boeren in het welvarende Statenkwartier. De winkeliers zelf spreken van de 'PC-Vers-straat' van Den Haag. 'Fred'-zaken als De Kaasspecialist, traiteur Simon de Vogel en Groenteman Koot sleepten eerder nationale prijzen van hun overkoepelende brancheorganisaties in de wacht.

'In de strijd tegen de supermarkten is kwaliteit het enige waarmee je je kunt handhaven,' zegt Marian Vink. 'Daarom zijn we naast slager ook traiteur.' 's Winters hebben we boerenkool, zuurkool, hutspot en haché. En straks weer de barbecuesetjes, de asperges, het wild.' Om klanten te trekken, valt er in de slagerij regelmatig wat te proeven: hamburgers, zelfgemaakte paté, tapas.

Ambachtelijk staat niet alleen voor lekker, maar ook voor vertrouwd, zegt Vink. 'Toen die gekkekoeienziekte speelde, hebben we een kwart geplust in de omzet. Onze groothandel weet hoe boos ik word als er eens iets wordt geleverd wat niet helemaal goed is.' Aan al dat lekkers hangt wel een prijskaartje. De vermaledijde rookworst van de HEMA kost 1,85 cent, de bekroonde van Offers & Offers 2,35. ■