

Voor u geproefd: Gelderse rookworst uit de supermarkt



'Echte fabrieks worst'

Met de overgang naar de donkere maanden is het weer tijd voor de gezellige Hollandse pot. Met Gelderse rookworst. Maar welke moet je nu eigenlijk hebben? Drie experts beoordelen blind twaalf rookworsten uit de supermarkt.

ISABELLE VOOS

"Oei!" roept Ellen Katier, eigenaar van de Twentse Worstkoningin en gespecialiseerd in boerenmetworst – de basis voor Gelderse rookworst – als een van de worsten tussen haar vingers uit glipt. "Hij ziet er goed uit, maar is veel te vettig."

"Te plakkerig, en de rookaroma's zijn te dominant", stelt worst- en vleesvarende deskundige Paul van Trigt bij worst nummer zes. De fijnproever heeft jarenlange ervaring en eet zeer regelmatig rookworst. "Toch is het een van de betere worsten tot nu toe", vindt Meesterslager Peter van der Geest van de rookworst die achteraf van G'woon blijkt te zijn.

HET PANEEL



Peter van der Geest (60), Meesterslager, voorzitter Vereniging van Worstmakende Ambachtelijke Slagers.



Ellen Katier (40), eigenaar van de Twentse Worstkoningin.



Paul van Trigt (64), worst- en vleesvarende deskundige, auteur, tweevoudig winnaar Gouden Slagersring en Bronzen Rookworst.

Van der Geest runde bijna dertig jaar een eigen slagerij, maar wilde iets anders, iets avontuurlijks. De stal van de oude boerderij Buiten Bennebroek, waarvan hij al jarenlang met zijn vrouw Janine het voorste deel bewoont, toverde hij samen met haar om tot een kookstudio, waar het duo workshops verzorgt met producten uit de slagerij. Een ideaal decor voor onze rookworstentest.

Nog een stukje

Aan de locatie en de panelleden ligt het niet: alles en iedereen is aanwezig om de test tot een goed einde te brengen. Zelfs aan stukjes appel en biscuits is gedacht, zodat het panel de smaak tussendoor kan neutraliseren. Maar of de Gelderse rookworsten van hetzelfde niveau zijn? Van Trigt: "De kracht van een rookworst is eenvoudig, maar dat maakt het juist moeilijk. Het kenmerk is vooral een goede, herkenbare vlees-, kruiden- en rooksmak, iets wat iedereen lust."

Van der Geest noemt deze woorden "treffend". "Als je een stukje rookworst hebt gegeten moet je daarna meteen denken: 'Ik zou nog wel een stukje willen'."

Maximaal 3 euro

"Deze worst heeft een goede kleur", zegt Katier als de rookworst van Unox op tafel verschijnt. Van der Geest snijdt de worst aan en kijkt bedenkelijk. "Vanbinnen is hij wat flets." Ook de smaak kan hem niet bekoren. "Zout, zuur en vet. Het is wat weegt." Van Trigt is het hiermee eens. "Echt een fabrieksworst."

Hoewel de stemming positiever wordt naar mate de test vordert,

Avoor de prijs van een supermarkt worst hoef je geen slagerskwaliteit te verwachten, besef het paneel. Maar gelukkig is het geen kommer en kwel.

FOTO: JEAN-PÉREZ JANS

hangt tegen het einde van de smaaktest de vlag bij niemand écht uit. Van der Geest heeft daar wel een verklaring voor: "Voor een Gelderse rookworst uit de supermarkt betaal je maximaal 3 euro. Voor die prijs hoef je als consument geen slagerskwaliteit te verwachten."

Poepfijn van structuur

Van Trigt herkent de rookworst van Hema, die uiteindelijk de winnaar van de dag wordt, direct. "Deze worst is poepfijn van structuur. Ik snap wel dat mensen dit lekker vinden." Ook van het 'knakje' bij het happen worden de experts blij.

"Je hoort dat hij knapperig is", zegt Katier. Van der Geest is bij deze worst wat stiller. "Smaak is persoonlijk, maar wat mij betreft is dit geen topper. Maar we kunnen er van alles van vinden, uiteindelijk worden er toch veel van verkocht", besluit hij.

HOE IS DE ROOKWORST ONTSTAAN?

Rookworst is het bekendste worstproduct in Nederland en komt van oudsher uit Gelderland.

Het vlees van het Gelderse varkenras was zeer geschikt voor het maken van met name rauwe rookworst. Dat heeft te maken met het voer dat deze varkens kregen: voornamelijk rogge en aardappels. Dat resulteerde in stevig vlees en spek, waardoor de worst langer houdbaar bleef. Daarnaast werd gebruik gemaakt van peper en foelie van hoge kwaliteit, waardoor met name de Gelderse rookworst een herkenbaar kwaliteitsproduct werd. Sinds 2004 draagt het product zelfs de titel Nationaal Erfgoed van het Nederlands Centrum voor Volkscultuur en Immaterieel Erfgoed. Met de opkomst van de fabrieksmatige rookworstproductie werd de rookworst steeds bekender.

Bron: Handboek Worst-Vleeswaren-Specialiteiten, Paul van Trigt, 2022

Van het 'knakje' bij het happen worden de experts blij

Hema rookworst

250 gram | €2,50 (€1,00 per 100 gram)



"Deze ziet er goed uit", zegt zowel Katier als Van Trigt. "En heeft zelfs een touwje!" merkt Van Trigt enthousiast op. De Hema-rookworst blijkt de favoriet van de twee panelleden. Van der Geest vindt deze worst toch wat minder. "Ik vind hem te zoetzuur en proef de kruiden niet meer."

AH Gelderse rookworst

250 g | €1,45 (€0,58 per 100 g)



"Deze rookworst is een beetje bleek en te kunstmatig van uiterlijk", zegt Van Trigt. Katier is het daarmee eens. "Jammer, want hij heeft een goede vleesbite. En ik proef voor het eerst lekkere kruiden", merkt Van Trigt op. Qua smaak is dit volgens Van der Geest de beste. "Maar qua kleur niet."

Plus Gelderse rookworst

375 g | €2,18 (€0,58 per 100 g)



"Een mooie kleur, maar hij proeft wat zoutig", vindt Katier. "De structuur is ook wat gummi", vult Van Trigt aan. "En ik proef rookaroma's." Van der Geest is ook geen fan. "De worst is stug en plakkerig." Een middenmoter dus.

Jumbo Gelderse rookworst

275 g | €1,59 (€0,58 per 100 g)



"De worst ziet er ongelijkmatig en rommelig uit", vindt Van der Geest. "Je ziet de zenen zitten." Ook van de smaak worden de experts niet direct enthousiast. "Onprattig zuur, te ver weg van het origineel", meent Van Trigt. Katier spreekt van een 'stugge worst'.

Slagershuis Gelderse rookworst

225 g | €1,08 (€0,48 per 100 g)



Deze rookworst valt direct op door de roze kleur aan de binnenzijde. "Dat lijkt meer op runderworst", zegt Van Trigt. "De worst heeft een fijne structuur", keurt Katier. Van der Geest: "Maar is het mooi fijn, of te fijn?" Uiteindelijk is de beoordeling matig.

Hofstee De Drie Eiken Gelderse rookworst

275 g | €1,59 (€0,58 per 100 g)



Als Van Trigt een hap neemt, is hij zichtbaar ontevreden. "Baggervet, erg zout en bindt niet." De panelleden zijn wederom eensgezind. Van der Geest: "Het is een prestatie om deze hoeveelheid vet in een worst te krijgen."

Hema biologische rookworst

225 g | €3,75 (€1,67 per 100 g)



De biologische rookworst van Hema is favoriet bij Van der Geest. "Hij is ambachtelijk gerookt", je ziet de rookbuispeel nog op de worst. "Ook de anderen zijn te spreken over deze creatie. "Met een prachtige structuur", aldus Van Trigt. Door de 'plastic-achtige smaak' die Katier bespeurt laat deze worst echter punten liggen.

G'woon Gelderse rookworst

275 g | €1,49 (€0,54 per 100 g)



"Een natuurlijke kleur, maar de uiteinden zijn niet gesloten", ziet Van Trigt. "Op zich heeft deze worst een goede smaak, maar hij is wat vettig", oordeelt Katier. "Een van de betere worsten, maar het collageen overheerst", zegt Van der Geest. "Dat is eiwit uit zenen, pezen en zwoerd en proeft plakkerig na verhitting."

1de Beste Gelderse rookworst

200 g | €1,55 (€0,78 per 100 g)



De mosterdsmak valt bij alle panelleden op. "Maar de kleur is mooi, van zowel de buitenzijde als het snijvlak", stelt Katier. Ook Van der Geest vindt de rookworst er goed uitzien. "Maar of het een van de betere is, betwijfel ik."

Brand & Levie rookworst

250 g | €5,49 (€2,20 per 100 g)



De eerste indruk is goed. "De worst is handgeknoot, dat zorgt voor een ambachtelijke uitstraling", aldus Katier. Eenmaal geproefd is het oordeel kritischer. "Door al dat vet proef je de smaak niet meer goed", meent Van der Geest. Van Trigt: "Wat een vette, rulle worst."

Unox Gelderse rookworst

285 g | €3,35 (€1,18 per 100 g)



Van de kleur van deze rookworst worden de panelleden blij. De smaak laat echter te wensen over. Te zout en te zuur, vinden ze alle drie. "Je proeft helemaal geen kruiden", voegt Van Trigt toe. "Dit kan echt vele malen beter", besluit Katier. Een onvoldende dus.

Zwagerman Gelderse rookworst

275 g | €1,59 (€0,58 per 100 g)



Katier: "Een beetje licht en bleek. Ik ben benieuwd naar de smaak." "Het lijkt op kippenworst", oordeelt Van der Geest over de kleur. "Dit lijkt op kunstvlees", stelt Katier als ze een hapje neemt. "Wat mij betreft is dit de naam worst niet eens waardig", besluit Van Trigt.