

Erik Duijn: Meester Worstmaker

SANTPOORT - In de prachtige nieuwe werkruimte van zijn slagerij wijst Erik Duijn vergenoegd de mooie apparaten aan die hij kon aanschaffen nu er meer plaats gekomen is. Een roestvrijstalen koelcel en vrieskast, twee kookketels, een afwasmachine voor alle bakken en gereedschappen, een combi-steamer... 'Eind november

vorig jaar was deze verbouwing klaar,' vertelt hij, 'en eigenlijk was het al een droom van mijn vader om de tuin achter de zaak bij de werkruimte te betrekken. Nu hebben we heerlijk veel plaats om te werken; met meer man kunnen verschillende producten tegelijk gemaakt worden en alles gaat ook schoner.' Ondanks

dat veel machines met een klok automatische kunnen worden ingesteld, gebruikt Duijn trouwens ook nog de ouderwetse kookwekker. De nieuwe apparatuur maakt het mogelijk om een veel groter assortiment zelfgemaakte soepen, maaltijden en vleesgerechten te verkopen; daar is veel vraag naar.

Het afgelopen jaar volgde Erik Duijn verder een cursus bij het Worstmakers Gilde, waar hij sinds '93 bij aangesloten is. 'Dat is een geselecteerde groep slaggers uit het hele land. Tijdens deze cursus voor Meester Worstmaker steek je heel wat op; het niveau is hoog en er wordt van je verwacht dat je voor elk product goud scoort. Ook volgen er theoretische examens, waarvan de resultaten allemaal ruim voldoende moeten zijn.' Voor allebei is hij onlangs geslaagd, dus mag hij nu het predicaat Meester Worstmaker voeren. Onder de worstmakerij vallen overigens behalve diverse soorten worst alle vleeswaren. 'We zijn met een jong energiek team in de zaak aan het werk; iedereen is enthousiast en dat is in de winkel te merken,' besluit Duijn.

