

Slagerij Duijn *Beste Nederlandse slager*

Vers en goed. Het zijn twee woorden die door Erik Duijn van de gelijknamige slagerij in de Huis ten Biltstraat nummer 4 in Santpoort Noord zonder blikken of blozen kunnen worden uitgesproken. Begin november werd Slagerij Duijn immers uitgeroepen tot de beste slagerij van Nederland. In de vijf categorieën waarvoor hij inzendingen had gestuurd, werd het maximale puntenaantal gescoord.



Winnaar Erik Duijn en zwager Ronald Hijnen vol trots.

Van de reacties op de prijs is Erik Duijn nog steeds een beetje confuus. Er kwamen zelfs trouwe klanten met een fles champagne om het heugelijke feit op gepaste wijze te vieren. En vooral de dagen na de officiële publicatie van de prijs was de vraag naar worst en soep nog groter dan normaal. Voor Erik Duijn en zijn zwager Ronald Hijnen met wie hij de zaak runt, de overige worstenmakers Gerrie

van de Bos en Gerrit Beerenpoot plus de vele winkelbedienden de bevestiging van de filosofie van Slagerij Duijn. Erik Duijn:

“Door producten zelf te maken, door goede kwaliteit te leveren en door een klantvriendelijke manier van werken ben je anders dan andere zaken, hebben klanten een reden om juist naar jouw winkel te komen. Dat vond mijn inmiddels overleden vader en oprichter van deze slagerij ook.

Die traditie houden wij met volle overtuiging overiend.”

De vijf categorieën waarin Slagerij Duijn de maximale score behaalde waren: erwtensoep, rauwe rookworst, ossenworst, huisgemaakte

paté en gekookte worst. “Het zelf maken van goede verse producten staat bij ons hoog in het vaandel. Onze stamppotten en salades worden ook echt vanuit de basis gemaakt. Dat proef je. Het geldt eveneens voor ons vlees. Onze koeien kopen wij bijvoorbeeld altijd bij dezelfde boer. De dieren lopen daar vrij rond, ze krijgen uitstekend voer. Dat vertaalt zich in de smaak van het vlees.”