



Erik Duijn (l) van de gelijknamige slagerswinkel aan de Santpoortse Huis ten Biltstraat is 'apetrots' op de onderscheiding: „Hier doe je het allemaal voor.” Foto: United Photos De Boer/Michel Schnater

Slagerij Duijn beste van Nederland

Santpoorter volgt producten van wei tot vitrine

door Pieter van Hove

SANTPOORT - De vijf oorkondes heeft hij maar via het kopieerapparaat kleiner laten maken, zoveel ruimte is er ook weer niet in de zaak. Maar de levensgrote beker, nee, die heeft een prominent plaatsje gekregen op de toonbank. Want zo vaak komt het ook weer niet voor dat je slagerij wordt uitgeroepen tot beste van Nederland.

Erik Duijn van de gelijknamige slagerswinkel aan de Santpoortse Huis ten Biltstraat is uiteraard 'apetrots' op de onderscheiding. „Hier doe je het allemaal voor. Dat je temidden van vakidioten de eerste plaats haalt. Dat hadden we niet verwacht.” 'We' slaat in dit geval op zwager Ronald Hijnen, met wie hij de zaak runt, de overige worstenmakers Gerrie van de Bos en Gerrit Beerepoot plus de vele winkelbedienden. „Dit is echt groepswerk.”

Aan de Nationale Slagers Vakwedstrijd in Amsterdam deden afgelopen weekeinde ongeveer 600 collega's uit heel Nederland mee. Duijn had inzendingen in-

gestuurd in vijf categorieën: erwtensoep, rauwe rookworst, huisgemaakte paté (rozijnen-/pijnboompitten), osseworst en gekookte worst. En in elke discipline scoorde hij het maximaal aantal punten. „Bij wedstrijden komt dat wel eens vaker voor. Je krijgt dan een oorkonde. Maar dat we ook over-all-winnaar zouden worden.. Dat was een grote verrassing. Bijna alle prijzen waren al vergeben aan toch niet de minste kandidaten. Opeens werd ik als laatste naar voren geroepen en mocht ik die beker in ontvangst nemen.”

Duijn moet de eerste stek overigens delen met een slager uit Drenthe. Toch voelt hij zich 'morele winnaar': „Hij deed mee met vier producten, wij met één meer.” Het geheim van de slager? „We kopen al het vlees van een boerderij in Abcoude waar de beesten vrij rondlopen.” Tijdens hun zoekjes vooraf aan de geselecteerde slachtoffers krijgen Erik Duijn en zijn collega's een indruk wat voor vlees zij in de kuip krijgen. „Eigenlijk is het

jammer dat je in Nederland geen heel lam in de vitrine kan leggen, met alles erop en eraan. Dat zou het publiek afschrikken. Maar dat maakt het product wel minder karakteristiek.”

Duijn werkt nog met de recepten van zijn inmiddels overleden vader en tevens oprichter van de slagerij. Deze prijs, zo vindt Eric, is dus eigenlijk een eerbetoon aan Duijn senior.