

BUTCHERS

BUTCHERS MAGAZINE Najaar 2017

LET'S
MAKE
SOMETHING
SPECIAL

GROUP OF BUTCHERS BARNEVELD

Alleen echte rook maakt echte worst

AAN HET WOORD

MEAT THE BUTCHERS

RON BLAAUW

DE LEKKERSTE HOTDOGS

Bastiaan Ragas

OVER ROOKWORST EN TRADITIE

16 BASTIAAN RAGAS



10 DE ROLLER



18 ROKERIJ



12

RON BLAAUW



BEUKENHOUT

6

24 RECEPTEN



In deze uitgave:

BARNEVELD, ALLEEN ECHTE ROOK
MAAKT ECHTE WORST **6**

De hand van de meester

DE GESCHIEDENIS VAN DE ROLLER **10**

Uitblinkers in het maken van ambachtelijke worst

RON BLAAUW **12**

De lekkerste culinaire hotdogs van Amsterdam

WORLD OF WORST **15**

HET MEEST NEDERLANDSE STUKJE VLEES **16**

Bastiaan Ragas over rookworst en traditie

GROUP OF BUTCHERS BARNEVELD **18**

Alles draait om de rokerij

MEAT THE BUTCHERS **22**

OF JE WORST LUST **24**

RECEPTEN **25**

Group of
BUTCHERS
LET'S MAKE SOMETHING SPECIAL



'LET'S BUILD SOMETHING SPECIAL'

Toen ik vorig jaar met Nick en Wilbert sprak over de mogelijkheid om bij Group of Butchers te gaan werken, zijn het de passie en het enorme vakmanschap van iedereen geweest, die me over de streep hebben getrokken. Daar heb ik geen spijt van gekregen. Group of Butchers is een geweldig bedrijf waar ik het dik naar mijn zin heb en waar ik erg trots op ben. Het is leuk om na elf jaar als CEO bij slachtlijnen- en snijzalenproducent MPS te hebben gewerkt, nu aan de zogenaamde andere kant van het vlees te werken. Het voelt goed om bij te dragen aan het voldoen van de wensen van retailers en de consument.

Ik kan echt genieten van een goed stuk vlees en worst hoort daar zeker bij. Echt zomer is gezellig in de tuin met vrienden een biertje drinken terwijl de worstjes garen op de barbecue. Worst maakt voor mij ook de winter compleet: na een middag stevig mountainbiken 's avonds warm worden met een dampende – de Roller- rookworst op een vers gemaakte stamppot boerenkool.

Worsten maken we bij Group of Butchers Barneveld waar we de mooie recepten van familie de Roller bereiden. Dit doen we met veel passie en vakmanschap in allerlei soorten en smaken. We zijn hierbij continu bezig met verbeteringen en vernieuwingen. Verderop in deze uitgave staan alle worstproducten van Group of Butchers op een rijtje.

Eind augustus hebben we de nieuwe worstenmakerij van Group of Butchers in Barneveld geopend. Hier produceren onze worstmakers de recepten van zowel de familie de Roller, alsook de recepten van de familie Voskuilen uit Soest. In deze meest moderne worstmakerij van de Benelux wordt gebouwd op ruim 100 jaar ervaring en traditie in het ambacht van worst maken. Hierdoor kunnen we nog betere kwaliteitsproducten afleveren en samen met onze klanten verder groeien. Daar zijn we supertrots op!

Veel leesplezier en inspiratie.

Remko Rosman, CEO



LET'S
MAKE
SOMETHING
SPECIAL

DE HAND VAN DE MEESTER

ALLEEN ECHTE ROOK MAAKT ECHTE WORST

Ze gaan niet over een nacht ijs, die worstmakers van Group of Butchers in Barneveld. Net als de Veluwe boeren vroeger, nemen ze de tijd om van vers varkensvlees echte De Roller worsten te roken. Daarvoor stoken ze graag het vuurtje op met snippers van beukenhout, zoals de traditie dat voorschrijft.

Hendrik Jan Riezebos houdt een oogje in het zeil bij het productieproces.

HIER WORDT EEN VELUWSE TRADITIE HOOGGEHOUDEN

Waar komt de rookworst vandaan? Die vraag kun je met een gerust hart aan Hendrik Jan Riezebos stellen. Jarenlang was hij buitendienst medewerker van De Roller. Tegenwoordig is zijn taak om de kwaliteit van het culinaire erfgoed van De Roller te bewaken. Hij houdt letterlijk een oogje in het zeil als het gaat om het productieproces en hij assisteert de verkoopafdeling. Deze voormalige slager kan smakelijk vertellen over het maken en roken van worsten. Vol enthousiasme neemt hij ons mee in de wereld die Group of Butchers Barneveld heet.

‘De rook van beukenhout combineert het beste met varkensvlees’

“In onze rokerij van de worstmakerij maken we met geavanceerde machines rookworsten. Maar wel op de manier van het traditionele, ambachtelijke rookproces zoals dat ooit ontstaan is op de Veluwe boerderijen. Daar komt de rookworst vandaan. Hoe? Daarvoor moeten we een paar eeuwen terug in de tijd. Elk jaar in de maand november slachtten de boeren hun varkens. Verschillende delen waren direct te verwerken maar de afsnijdsels van het vlees bleven over. Deze hakten ze in grove stukjes. Ze voegden daar met de hand zout en kruiden aan toe. Dat mengden ze tot een deeg en dit stopten ze in een dunne, gespoelde varkensdarm. Die lieten ze een dag drogen. Daarna maakten ze van snippers van beukenhout een vuurtje. Op het moment dat dit vuurtje nasmeulde, hingen ze het vlees in de darm een nacht lang in de vrijgekomen rook. Zo is de Veluwe rookworsttraditie bij boeren geboren. Later hebben (huis)slagers dit over genomen.”



HOE HOUDEN JULLIE DIE TRADITIE IN ERE?

“Om te beginnen, krijgen we het vlees voor onze worsten elke dag vers binnen. Net als de slagers en boeren vroeger halen we het rustig door de gehaktmolen. We hebben daartoe een grove en fijne maling. Hoe grover het vlees, des te beter de vleeseigenschappen behouden blijven. Het mengen van het gemalen vlees met kruiden en zout, vindt eveneens plaats met speciale machines. Welke kruiden we daarbij aan het deeg toevoegen, verklap ik niet. Dat blijft het geheim van de slager. Laten we dat maar een beetje mysterieus houden.”

WELK DEEL VAN HET VLEES GEBRUIKEN JULLIE?

“Laat ik het zo zeggen: van ieder varken gebruiken we een kilo voor onze worst. Welk deel dat precies is, laat ik in het midden. Maar belangrijker is om te benadrukken dat ons vlees echt vers is: geslacht op dag één, uitgesneden op de dag erna en verwerkt op de volgende dag.”

Ook hier wordt een Veluwe traditie hoog gehouden: werken met vers vlees en dat in een kort tijdsbestek verwerken. Een ander ambachtelijk en authentiek ingrediënt is het stoppen van het deeg in een natuurdarm. Dat doen ze bij de worstmakerij in Barneveld nog steeds. “We zijn het enige bedrijf in Nederland dat gespecialiseerd is in het maken van ambachtelijke worsten, die in natuurdarmen zijn gestopt”, vertelt onze zegsman met een supertrotse blik.

Voor het stoppen van het vlees in die darmen en het ophangen aan spijlen en in rekken, moest vroeger vooral een beroep op de fysieke menskracht worden gedaan. “Mensen moesten telkens bukken om het vlees uit de kuip te pakken, de worsten aan de spijlen te rijgen en vervolgens op te hangen. Als je dat een hele dag achterelkaar door deed, was dat best zwaar werk.”

Nu stoppen we het gehakt met een “stopbus” in de natuurdarmen maar de hand van de worstmaker blijft belangrijk zodat de darm heel blijft en de worst mooi van volume wordt.

De machines mogen dan voor minder handwerk hebben gezorgd, net als vroeger moet het roken van de worsten slow gebeuren. De factor tijd is cruciaal. De rekken met worsten gaan daarom eerst ruim twee uur de koeling in om de natte darmen waar het vlees in zit, te laten drogen. Dat is noodzaak want de poriën van de darmen gaan daarna weer open staan. Ze zijn zo in staat om de rook door de worst te laten gaan en op te nemen.

Voor het zover is, moet het vuurtje worden opgestookt. “We houden zoveel mogelijk het proces aan dat de Veluwe boeren gebruikten. Daarvoor benutten we houtsnippers die voor 95 procent uit beukenhout en voor vijf procent uit andere houtsoorten bestaan.”

WAAROM GEBRUIKEN JULLIE BEUKENHOUT?

“Dat was op de Veluwe vroeger het meest voorhanden dus dat werd de traditie. Bovendien combineert de rook van deze houtsoort het best met varkensvlees. Elke houtsoort geeft

‘We zijn als enige in Nederland gespecialiseerd in ambachtelijke worst, gestopt in een natuurdarm.’



Winter- en zomerworst

Nederlanders hechten aan tradities. Ook als het gaat om eetgewoonten. De rookworst is en blijft populair in het najaar en de winter. Vanaf eind september tot ongeveer 1 april zet de Nederlandse consument thuis rookworst op tafel. In de zomermaanden wordt het mondjesmaat wat meer, merken ze bij de worstenfabriek van Group of Butchers in Barneveld. Daar zijn ze van alle markten thuis: sinds een paar jaar maken ze barbecueworsten in zes verschillende smaken. Die zijn in de zomer geliefd. Zo is er voor elk seizoen een worst.



namelijk zijn eigen rooksmak af. Onze worsten hebben een lichte rook- en houtsmak.

Hoe krijg je die smaak? Hier komen we letterlijk dichter bij het vuur. De crux van het roken op zijn Veluws, schuilt namelijk in het benutten van de rook die vrijkomt als het vuurtje bijna uit dreigt te gaan, dus als het smeult. “Dat vuurtje maken we in onze kachels. In de trechter voegen we gedoseerd een aantal houtsnippers toe. Op het moment dat deze in brand vliegen, zorgt een vernevelaar ervoor dat dit vuurtje niet echt gaat branden. Hierdoor ontstaat onze rook, welke langs de worsten wordt geleid. Deze unieke rookmethode heeft Jan Willem de Roller ontwikkeld.”

Gingen de boeren vroeger er letterlijk een nachtje over slapen, bij De Roller krijgen de worsten lang de tijd om in de rookkast tot rookworst te transformeren. Take it slow, is dus het devies. Als het roken is gestopt, laten de medewerkers de worsten nog even met rust. “Het heeft geen zin om dan meteen een kijkje te nemen want je ziet er geen hand voor ogen.”

Voordat de worsten vervolgens richting de koeling gaan, vindt een kwaliteits- en voedselveiligheidscontrole plaats. Het is en blijft een natuurproduct dus checken medewerkers of de kleur, geur, smaak goed is. Daarna worden de worsten snel terug gekoeld naar een temperatuur onder 2 graden Celsius om in de gewenste verpakking de weg te vinden naar het koelvakschap in de supermarkt. Een coole plek voor deze ambachtelijke, koud gerookte worsten.

De broers Gerard (rechts) en Jan Willem de Roller zagen hun familiebedrijf in Barneveld flink groeien in de afgelopen jaren.

DE GESCHIEDENIS VAN DE ROLLER

Van kruidenierswinkel tot ambachtelijke (rook) worstenmaker. Dat is in een notendop de geschiedenis van De Roller in Barneveld. Bijna een eeuw heeft deze Veluwe familie het roken van vlees in de vingers. Vier generaties verder is De Roller uitgegroeid tot sterk merk. Gerard de Roller runde tot 2016 samen met zijn broer Jan Willem de worstmakerij, welke in 2016 onderdeel geworden is van Group of Butchers.



Door de jaren heen is de locatie in Barneveld steeds verder uitgebreid.



UITBLINKERS IN HET MAKEN VAN AMBACHTELIJKE WORST

‘Op de Veluwe hoor je mensen vaak zeggen dat De Roller de lekkerste grove rookworsten in de regio maakt. Mijn overgrootvader heeft aan de wieg van ons familiebedrijf gestaan door in 1885 in Barneveld een kruidenierswinkel te starten.’

‘Het is uiteindelijk mijn opa Gerard geweest-naar wie ik trouwens vernoemd ben- die op het idee is gekomen zelf producten te bereiden. Net na de Tweede Wereldoorlog, is hij paardenvlees gaan roken. Het vlees daarvoor haalde hij helemaal uit Argentinië. Vanwege de lange reis was het gezouten en verpakt in houten vaten. Dat vlees moest hij eerst ontzouten door het in water te weken. Vervolgens werd het gedroogd. Omdat er in die dagen nog geen koelkast was, besloot mijn opa het vlees te roken. Zo conserveerde hij het en door de fermentatie ontstond bovendien een lekkere smaak.’

‘Het proces van vleesproducten bereiden en roken, heeft mijn familie de afgelopen generaties stapje voor stapje uitgebreid. Ook het assortiment ging met zijn tijd mee. Na het paardenvlees, volgde het roken van rundvlees en varkensbuikspek. De fijne en grove varkensrookworst die uitgroeide tot het paradepaardje van De Roller, heeft in de jaren zestig het levenslicht gezien.’

‘Samen met mijn broers Jan Willem en Rut ben ik de vierde generatie De Roller. Ruim dertig jaar

geleden hebben we het stokje overgenomen van mijn vader Willem en oom Jan. Onder hun hoede is de worstmakerij en -rokerij uitgebreid met een groothandelsfunctie. In plaats van een winkel voor consumenten, werden we leverancier van allerlei vleesproducten aan slagers, retailers en een handjevol horecabedrijven.’

‘In die tijd waren er veel soortgelijke vleeswarenbedrijven als de onze. Toen mijn broer Rut tien jaar geleden plotseling overleed en we met zn tweeën overbleven, hebben we het roer omgegooid.

‘Doordat we een speciaal stuk varkensvlees gebruiken, heeft onze rookworst nog meer smaak.’

De groothandelsfunctie is afgestoten. We zijn ons gaan specialiseren in waar we in uitblinken: het maken van worsten. Naast de knak- en de rookworst zijn we een nieuwe weg ingeslagen en hebben we barbecueworsten op de markt gebracht. Mijn broer Jan Willem heeft die ontwikkeld. Hij is de slager en vakman van ons tweeën. Ik zorgde vooral voor de verkoop en logistiek.’

‘Net als veel Veluwenaren vind ik onze grove rookworst het lekkerst. Daarin proef je het vlees en de

kruiden het best. Wat onze rookworst zo bijzonder maakt? Ze zijn bereid van vers vlees.’

‘We roken nog steeds koud en op traditionele wijze: met beukenhout. Dat geeft bite. Ik noem onze worsten graag de “Koningen van de koeling”. Omdat ze niet gepasteuriseerd zijn, zijn ze niet buiten de koeling houdbaar. Doordat we een speciaal stuk varkensvlees gebruiken, heeft onze rookworst nog meer smaak. Welk deel dat is? Dat blijft geheim. Dat recept is nu veilig in handen van Group of Butchers.’

STERRENCHEF RON BLAAUW

DE LEKKERSTE CULINAIRE HOTDOGS VAN AMSTERDAM

Ron Blaauw (50) staat bekend als chef-kok maar is inmiddels vooral culinair ondernemer. Naast eigen restaurants als Ron's Gastrobar (met een Michelin-ster) inspireert en adviseert hij andere horecabedrijven. Genieten is zijn credo. Zijn passie voor het vak brengt hij over in lezingen. Naast zijn Gastrobars runt Blaauw sinds 2014 The Fat Dog aan de Ruysdaelkade in Amsterdam. In deze bar draait alles om culinaire hotdogs voor €7,50. Ze zijn voorzien van een topping met ingrediënten uit verschillende wereldkeukens. Blaauw durft het aan om bij deze hotdogs goede kwaliteitswijnen, champagne en cocktails te serveren.

Ron Blaauw helpt Group of Butchers bij het vinden van de beste recepten en kruiden en ondersteunt de productontwikkelaars van Group of Butchers.



Ron Blaauw maakt worst met vakantiesmaken

NEVER A DULL MOMENT MET RON BLAAUW. DEZE CHEF ZORGT ALTIJD VOOR REURING. ZO LANCEERDE HIJ HET FENOMEEN GASTROBAR IN NEDERLAND EN MAAKT HIJ VAN HOTDOGS EEN CULINAIR HOOGSTANDJE. DEZE CHEF MET EEN FLINKE PORTIE LEF SERVEERT IN THE FAT DOG IN AMSTERDAM WORSTEN MET KLINKENDE NAMEN ALS GANGS OF NEW YORK HOT DOG, ORTHODOGSE OF DE VIVE LA FRANCE HOT DOG. HOE FLIKT HIJ DAT?



‘The Fat Dog is eigenlijk als een soort grap ontstaan. Ik kreeg dit smalle pandje en wist niet wat ik ermee zou doen. Toen is het idee geboren om iets verrassends anders en nieuws te brengen in de snackwereld: culinaire hotdogs. Later zijn meer chefs dit pad van de “haute friture” opgegaan en openden ze winkels met kwaliteitsfriet.’

‘De naam The Fat Dog is een soort knipoog naar het bekende Britse restaurant The Fat Duck. Ik hoopte zo extra pr te krijgen. Af en toe moet je de boel een beetje wakker schudden. Daarom heb ik dit voorjaar een challenge uitgeschreven voor chefs. Ze mogen meedenken over een nieuwe hotdog. Het recept

van de winnaar komt dit najaar op de menukaart bij The Fat Dog. Ik wil collega's in de horecakeukens prikkelen. Dit is weer eens wat anders dan samen lekker “geiten” over het voetbal.’

‘The Fat Dog is geen hogere wiskunde.’

‘Op de kaart staan een tiental culinaire hotdogs. Mijn inspiratiebron zijn vakantieherinneringen. Die smaken wil ik laten herleven. Zo heb ik de Naughty Bangkok, met zoetzure groenten, rode currymayonaise, koriander en krokante rijst, in Thailand bedacht. Als je deze eet en je doet je ogen dicht, zit je weer op het strand van dit land.’

‘Mijn medewerkers brengen me op ideeën, bijvoorbeeld als ze het personeelseten koken. Nadat mijn patissier Mario Barrios Garrido me Mexicaanse pepers heeft laten proeven, heb ik die in de Mexicaanse hotdog verwerkt.’

‘Mijn persoonlijke favoriet? De hotdog met rendang, atjar, madam Jeanette en chili. Het zijn heerlijke kruiden en smaken. Eigenlijk vind ik alle hotdogs lekker. The Fat Dog is geen hogere wiskunde. We verkopen gewoon lekkere worsten.’



LONDON VIERT DE WORST

Sinds dit jaar kent London een echt worstenfestival. Afgelopen zomer kwamen liefhebbers vanuit heel Groot-Brittannië bij elkaar op Portobello Road om worsten te proeven. Niet alleen uit Engeland maar uit heel de wereld konden de langwerpige heerlijkheden worden gegeten. Onder het genot van voldoende muziek en cider hebben op deze editie bijna 2.000 bezoekers zich tegoed gedaan aan worsten van de bescheiden saucijs tot aan de chipolata en van de Britse Cumberland tot de Italiaanse cacciatore.

WORLD OF WORST



Is het maken van worst iets hedendaags? Helemaal niet. De Romeinen waren al dol op worst en aten die graag met peulvruchten. In het bewaard gebleven Romeinse kookboek "De re coquinaria" (de kunst van het koken) van de schrijver Apicius staan meerdere recepten voor worst waaronder de gerookte Lucaanse worst. Er wordt van deze

worst wel gezegd dat het de voorouder is van de Italiaanse salami. Hij is vernoemd naar de Romeinse streek Lucania in Zuid-Italië, een redelijk opstandige plek waar Romeinse soldaten nogal eens in actie moesten komen. Terug in Rome deelden ze het recept voor deze heerlijke kruidige gerookte worst. We doen er sindsdien ons voordeel mee als snack of voorgerecht.



EEN HALVE KILO-METER LANG

Het wereldrecord voor langste gerookte worst staat op naam van Steffen Erb, Peter Häfele, Chris Oberland en Sebastian Winterhalter uit Duitsland. Deze vier heren wisten op 6 mei 2011 een worst te fabriceren en roken van bijna een halve kilometer lang. De worst in kwestie was een Wienerworst, wat wij een knakworst zouden noemen. Wie uiteindelijk het gevaarte heeft opgegeten, is niet bekend.

Wie is de beste?

Argentijnen houden wel van een stuk vlees, dat mag bekend zijn. Op de choripán zijn ze zo dol dat ze er jaarlijks een wereldkampioenschap aan wijden. Een choripán is een ongedroogd, dus vers Argentijns worstje van de grill tussen een knapperig broodje met chimichurri (een salsa op basis van olie, azijn, pepers en groene kruiden). In de hoofdstad Córdoba wordt ieder jaar de Mundial Choripán gehouden waar deelnemers in verschillende categorieën strijden om het kampioenschap. De "Choripán Robertito" ging er dit jaar met de eer vandoor.



Rozenrijstwijn

In Europa maken we een veelvoud aan droge worsten. Ieder land heeft zo wel zijn specialiteiten. China heeft bijvoorbeeld een traditie van droge worst maken. Zo kent het land de Guan Cheung, een gedroogd leverworstje gemaakt van varkensvlees, spek en eendenlever waar ze rozenrijstwijn aan toevoegen. Of de Mui Kwai Lap Cheung, een Kantonees aan de lucht gedroogd worstje dat bestaat uit een deeg van varkensvlees, rijst, champignons en geroosterde pijnboompitten.



BASTIAAN RAGAS

HET MEEST NEDERLANDSE STUKJE VLEES

Bastiaan Ragas over rookworst en traditie

‘Het is ongelooflijk fijn om op reis te zijn. Gelukkig mag ik voor mijn werk vaak naar het buitenland waar ik enorm kan genieten van alle lokale specialiteiten. In een restaurantje of op de markt wordt me dan wel eens gevraagd wat eigenlijk typisch Nederlands is. Daar hoef ik meestal niet lang over na te denken. Afgezien van molens - die je niet kunt eten - denk ik toch echt aan kaas, stroopwafels en de verse Gelderse rookworst. Er is wat mij betreft geen Nederlandse stukje vlees dan dat.’

‘Tradities zijn voor mij belangrijk, ik ben wat dat betreft geen conservatief maar zeker wel traditioneel. Rookworst is één en al Nederlandse traditie. Dat vind ik mooi en ook nog eens heel erg lekker. Ik eet hem niet alleen bij stampotten maar vaak ook zomaar op een plankje. Ik zal je eens een foto laten zien

‘Ja. Een rookworst is echt
Nederlands.’

van het oude mes waar mijn opa vroeger in het weekend het vlees mee sneed. Kippetjes bijvoorbeeld maar ook rookworst. En die sneed hij dan op een mooie houten plank. Het plankje is inmiddels verdwenen maar het mes heb ik wel van mijn opa geërfd. Je kunt je voorstellen dat ik daar erg blij mee ben. Dus ja: papa snijdt het vlees maar dan wel met dit mes. Dus ook de rookworst.’

‘Ik vind het persoonlijk heel belangrijk dat we niet alles overboord gooien en steeds maar nieuwe producten uit het buitenland halen. Ik denk dat kwaliteit en tradities bij elkaar horen en rookworst is daar het perfecte voorbeeld van. Zeker als hij goed gemaakt is met aandacht voor het welzijn van het dier.’

‘Als ik in het buitenland mijn rijtje opnoem: “Kaas is heel erg Nederlands, en stroopwafels en rookworst”, dan is er altijd wel een Nederlander die verbaasd is en zich afvraagt of een rookworst wel echt Nederlands is. Ja, een rookworst is écht heel Nederlands.’



GROUP OF BUTCHERS BARNEVELD

Alles draait om de rokerij

De op beukenhout gestookte rookkasten vormen het kloppend hart van Group of Butchers Barneveld.



HET IS WAT JE EEN 'HUZARENSTUKJE' NOEMT. TWEE GROTE SLAGERIJEN VAN GROUP OF BUTCHERS OMBOUWEN TOT ÉÉN NIEUWE, IN EEN TIJDSBESTEK VAN VIJF MAANDEN. EN OOK NOG WORSTEN BLIJVEN ROKEN. IN BARNEVELD GEBEURDE HET. ROND DE ROKERIJ VAN DE ROLLER IS EEN GLOEDNIEUWE HAL NEERGEZET: VOEDSELVEILIG EN UITERST EFFICIËNT QUA ROUTING. PLANTMANAGER ARJON VAN DER LAAN LEIDDE HET PROJECT EN KIJKT TROTS TERUG: "WE HEBBEN NU DE MOOISTE AMBACHTELIJKE WORSTMAKERIJ VAN EUROPA."

Roken, roken en nog eens roken. Dat vormt het hart van de vernieuwde locatie van Group of Butchers in Barneveld. De rookkasten hebben een prominente plek en zijn bovendien bijzonder. Het rookprocedé en de kasten zijn door worstmaker Jan Willem de Roller himself uitgedacht. "Dit is een unieke rokerij, zo vind je er in Nederland geen tweede", merkt plantmanager Arjon van der Laan op. De afgelopen maanden lag het begeleiden van de nieuwbouw rond deze rokerij op zijn bordje.

Nadat Group of Butchers in 2016 De Roller overnam, waren er twee locaties op slechts 30 kilometer van elkaar: in Barneveld en Soest. Deze specialismen samenvoegen was de volgende stap.

Waarom viel de keuze op Barneveld? "Het is heel lastig en kostbaar om een rokerij als deze te verhuizen. Het is niet een kwestie van even de machines verslepen. Er zijn verschillende factoren van invloed op het rookproces. Denk daarbij aan de klimatologische zoals de waterhardheid maar ook aan andere omstandigheden die je niet direct hard kunt maken."

Van 1 april tot 28 augustus (direct na het rookworstenseizoen) was het terrein van De Roller het domein van bouwvakkers. Eens in de twee weken moesten die werklui gedurende drie dagen het veld ruimen. Dan was de rokerij in bedrijf. Door het plaatsen van noodwanden en het zorgvuldig reinigen van de rokerij kon de productie van rookworsten toch doordraaien.

Het was best een gepuzzel om dat voor elkaar te boksen, maar Arjon van der Laan en zijn team slaagden erin. "Het voordeel was dat ik zelf de installateurs en elektriciens aanstuurde. Dan ben je flexibeler."

Nog zo'n uitdaging was het ontwerpen van de routing voor de nieuwbouw. Daarbij liet een opmerking van Jan Willem de Roller de plantmanager niet meer los. "Hij wees me erop dat hij in Denemarken een ideale fabriek had gezien met een u-routing." Het logistieke proces rond het maken van de worst is in de nieuwbouw in Barneveld eveneens in een u-vorm gerealiseerd, maar dan rond de rokerij. "Zo voorkom je dat gerookte en ongerookte

producten elkaar kruisen. Het scheelt bovendien tijd en werkt efficiënter: medewerkers hoeven minder te lopen. Vanuit dat idee zijn we aan de slag gegaan."

De rokerij bleef waar die was. Ook het oude kantoorpand van De Roller aan de voorzijde van de straat is nog intact. Op de plek tussen het kantoor en de rokerij zijn de oude gebouwen gesloopt. Hier is een nieuwe hal van 1800 vierkante meter verrezen.

Iedere bezoeker kan nog maar op één manier naar binnen. Ze ontkomen daarbij niet aan het omkleden, de zeepdispenser en de desinfectie.

Voor de inpakafdeling is zelfs een extra verkleedsluis toegevoegd. "We sluiten zoveel mogelijk risicofactoren uit."

28 augustus was het d-day. Op die dag ging Soest op slot en was de nieuwbouw in Barneveld een feit. Arjon van der Laan kijkt trots en voldaan terug: "In Barneveld heeft Group of Butchers nu de mooiste worstmakerij van Europa."





RIEN

"Als productie leider mag ik allerlei dingen doen: van vlees stoppen tot het roken. Die veelzijdigheid bevalt me prima."

EVERT JAN

"Worsten maken is een vak en de een is daar handiger in dan de andere. Ik ben er behoorlijk handig in."

OLAF

"Ik ben er met de nieuwe locatie echt op vooruit gegaan. Ik heb veel ruimte om me heen, alles staat kaarsrecht. Dat werkt heerlijk."

TUAN

"Als medewerker op de inpakafdeling heb ik er zin in! Het fijnst is het, als alles soepel loopt."

TESSA

"Mijn verantwoordelijkheid is het laden en lossen van de vrachtwagens. Het leukste aan mijn werk is het contact met de chauffeurs. Die zijn heel open en vertellen je de leukste verhalen."

RICK

"Je wilt een mooi product neerzetten en dat doe je met z'n allen. Uiteindelijk is iedereen verantwoordelijk voor het resultaat."

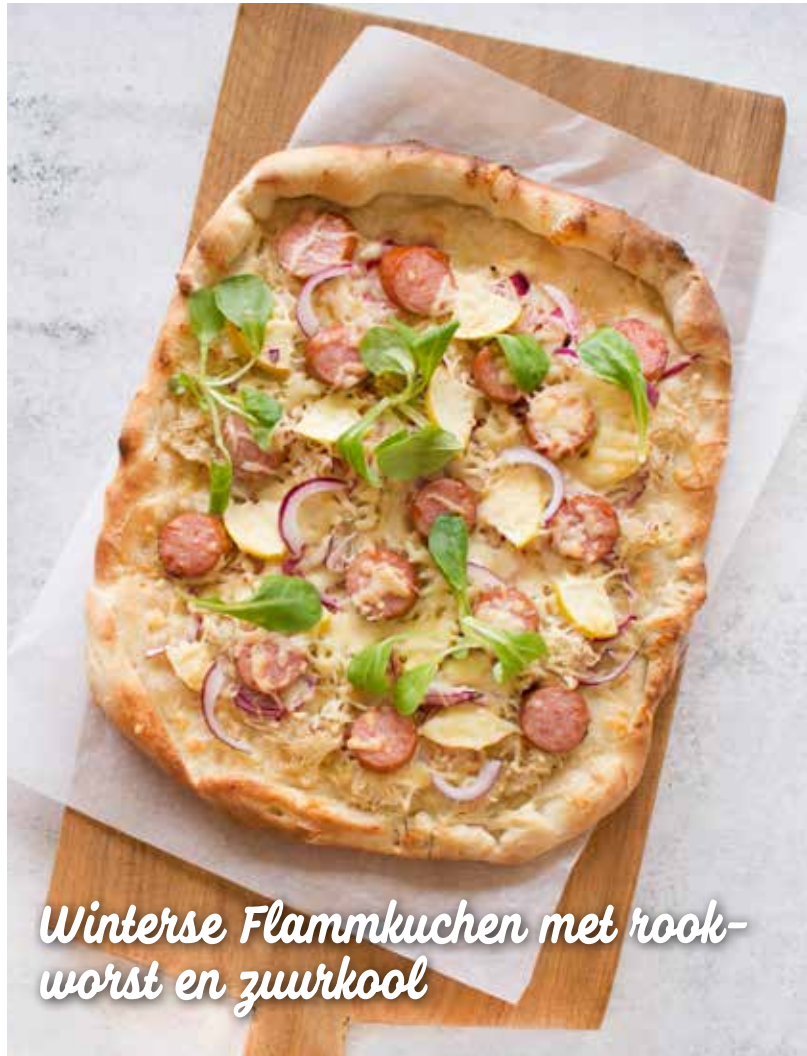
ALBERT

"We gaan er met z'n allen voor om de nieuwe locatie in Barneveld een groot succes te maken!"

AAN HET WOORD

MEAT THE BUTCHERS

Of je worst lust!



Winterse Flammkuchen met rookworst en zuurkool



Snelle bruinebonensoep met rookworst



Bruschetta ossenworst met rucola en rode bietjes



Linzenstoofpot met grillworst en pompoen

Snelle bruinebonensoep met rookworst

4 personen
Diner of lunch
20 min.

- INGREDIËNTEN:
- 1 ui
 - 2 el zonnebloemolie
 - 350 gram soepgroente
 - 2 groentebouillonblokjes
 - 850 gram bruine bonen (uit blik)
 - 700 ml water
 - Rookworst
 - Zout en peper
 - Kaneelpoeder
 - Stokbrood

BEREIDINGSWIJZE:

1. Snipper de ui. Verhit olie in een soeppan en fruit de ui aan en voeg de soepgroente toe. Voeg de inhoud van het blik bruine bonen, de bouillonblokjes en het water toe en breng dit aan de kook. Schep dit goed om. 2. Laat de soep circa 5 minuten koken. 3. Schep de helft van de soep uit de pan en pureer de soep. 4. Schenk de gepureerde soep terug in de pan en roer goed door. 5. Snijd de rookworst in plakjes en verwarm circa 2 minuten mee in de pan. 6. Voeg naar smaak zout, peper en kaneel toe. 7. Serveer met stokbrood.



Linzenstoofpot met grillworst en pompoen

4 personen
Diner
30 min.

- INGREDIËNTEN:
- 400 gram pompoen
 - Regenboogwortels
 - Olijfolie
 - 1 ui
 - 2 teentjes knoflook
 - 1 eetlepel Ras el Hanout
 - 400 gram linzen
 - 250 ml runderbouillon
 - Grillworst naturel
 - Bladpeterselie



BEREIDINGSWIJZE:

1. Halveer de pompoen en verwijder de pitten. Snijd de pompoen met schil in parten en daarna in blokjes. 2. Snijd de regenboogwortels in stukken. Snijd de grillworst in plakken van 1 cm dik. 3. Verwarm olijfolie in een braadpan en bak de ui en knoflook langzaam glazig. 4. Schep de regenboogwortels, pompoen en de Ras el Hanout kruiden er door en bak al omscheppend 2-3 minuten. 5. Voeg de linzen en bouillon toe en breng het al roerend aan de kook. Laat zachtjes met deksel voor 15 minuten gaar koken. Roer regelmatig. 6. Bak de plakken grillworst in een koekenpan en bak op matig hoog vuur in 4-6 minuten goudbruin. 7. Serveer de stoofpot met de plakjes grillworst en bestrooi met bladpeterselie.

Winterse Flammkuchen met rookworst en zuurkool

2 personen
Diner
30 min.

- INGREDIËNTEN:
- 1 rode ui
 - 1 eetlepel wijnazijn
 - 1 knoflookteen
 - 1 rookworst
 - Kant en klaar pizzadeeg of maak het deeg gemakkelijk zelf
 - 125 ml crème fraîche
 - 1 appel
 - 200 gram zuurkool
 - 1 handje geraspte kaas
 - Zout en zwarte peper
 - 1 handje veldsla



BEREIDINGSWIJZE:

1. Verwarm de oven voor op 250°C. 2. Snijd de rode ui in dunne plakken en meng dit met de witte wijnazijn, een beetje zout en een fijngesneden knoflookteen. 3. Kook de rookworst volgens de verpakking. Laat het zuurkool alvast uitlekken. 4. Rol het pizzadeeg uit op de bakpapier op de bakplaat. Vouw vervolgens de randen naar binnen, zodat er een verhoging ontstaat. Prik met een vorm gaatjes in het deeg, maar niet aan de randen. Smeer de crème fraîche uit over het deeg en strooi hier nog wat zwarte peper overheen. 5. Snijd de rookworst in dunne plakken. Schil de appel en snijd in stukjes. 6. Beleg de flammkuchen met zuurkool, rode ui, stukjes appel en stukjes rookworst. Strooi hier ten slotte geraspte kaas overheen. 7. Zet de flammkuchen voor circa 8-10 minuten in de oven. 8. Wanneer de flammkuchen klaar is, leg je er nog wat veldsla bovenop. Serveer op een plank en eet eventueel met de overgebleven crème fraîche.

Bruschetta ossenworst met rucola en rode bietjes

4 personen
Lunch
10 min.

- INGREDIËNTEN:
- Ambachtelijk vloerbrood (4 dikke sneden)
 - 1 rode ui
 - 4 eetlepels mayonaise
 - 1 handjevol rucola
 - Rode bieten julienne gesneden
 - 200 gram ossenworst
 - 2 augurken of 4 kleine augurken

BEREIDINGSWIJZE:

1. Snijd 4 dikke sneden van het vloerbrood. 2. Snijd de rode ui in flinterdunne ringen. 3. Rooster de sneden brood in een hete grillpan goudbruin. 4. Bestrijk deze bruschetta met mayonaise en verdeel er rucola en rode bietjes over. Snijd de ossenworst in plakjes en leg deze op de bruschetta. Snijd de augurk in plakjes en garneer samen met de rode uienringen over de bruschetta.



Group of
BUTCHERS
LET'S MAKE SOMETHING SPECIAL

KAPITEIN GRANTSTRAAT 5 5015 BA TILBURG T +31 (0)13 850 59 20 F +31 (0)13 850 59 34 GROUPOFBUTCHERS.COM