

V van Vinex

GALGENBORD



Het lijkt een eenvoudig detail in het verkoopproces, een tekoopbord op je huis plakken. Maar dat is niet zo.

Op een raam van mijn huis zit sinds een paar dagen een tekoopbord gelijmd. Het is een beschaafd bord, blauw met wit, dat is omgevouwen tot een driehoek. Makelaars noemen dat ook wel een 'neusbord'. Gefabriceerd van dege-lijk maar lichtgewicht kunststof dat lijkt op golfkarton - gewoon karton is onvoldoende want gezien de verkooptijden van de huizen tegenwoordig moeten tekoopborden ten minste een halfjaar blijven zitten, blootgesteld aan de elementen, zonder te verbleken.

Een verbleekt bord geeft een verkeerd signaal. Ik zie ook weleens borden met scheuren erin, of borden die nog maar half aan het raam vastzitten en buigen voor de Vinexwind; het lijkt me dat de verkopers van die huizen de moed al hebben opgegeven.

Een bord dat in de tuin staat en aan een staander hangt, noemen makelaars trouwens ook wel een 'galgenbord'.

Het lijkt een eenvoudig detail in het verkoopproces, een tekoopbord op je huis plakken, maar dat is het niet. Zo'n bord geeft meer signalen af dan je lief is. Daar kom je pas achter als het is opgeplakt.

Het zou me daarom niet verbazen als er consultants rondlopen die adviseren over het plaatsen van een tekoopbord, en als dat niet zo is moet ik misschien overwegen zelf zo'n consultant te worden, want er is hoe dan ook een markt voor. Ik kan een zaaltje huren hier in de Vinex, en een avond lang vertellen over de psychologie van het tekoopbord in al zijn facetten; er valt zoveel over te vertellen dat het een cursus kan worden van tien avonden, kosten aftrekbaar van de belasting en elke deelnemer krijgt een certificaat.

Les 1: bord of geen bord?

Je huis te koop zetten zonder bord is chic. Bovendien scheelt het gedoe met de burens want die willen geen bord. Die willen liever helemaal niet dat je je huis te koop zet in deze tijd van lage huizenprijzen. Een bord op een raam is een devaluatie van je huis en misschien ook wel van de huizen er omheen, maar in de jungle van de huizenmarkt is geen bord geen optie.

Mijn eigen tekoopbord levert al genoeg sociale sores op

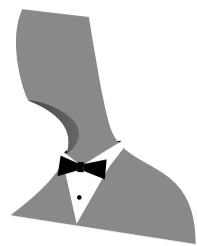
sommige huizenverkopers grote borden, verlichte borden, borden met foto's erop of heel veel borden tegelijk; een straat verderop hangt zelfs een gigantisch tekoopdoek op de gevel, gevat in zo'n aluminium buizenframe. Het bedrijf makelaarsborden.nl verhuurt ook MegaTotems: 'in eigen huis ontwikkelde' megaborden op een betonnen voet.

Ik weet niet of het helpt. Maar mijn eigen eenvoudige bord levert al genoeg sociale sores op. Sinds het er hangt gonst het op straat van de geruchten, en krijg ik omfloerste sms'jes en e-mails met vragen als: 'Wat gaan we doen?' of: 'Gaat het wel goed?' of: 'Is er iets dat ik moet weten?'

Een bord op je huis is geen goed nieuws in de Vinex, die snelkookpan van het leven waar meer huwelijken sneuvelen dan er huizen worden verkocht. Achter al die borden zit een verhaal, en als het niet erg spannend is, zoals bij mij, dan verzint de straat iets spannenders - dat doe ik zelf ook.

Het grootste probleem van zo'n bord is dat je er niet alleen je huis mee te koop zet, maar je hele leven. Op Funda kan iedereen de foto's zien, tot en met het toilet. Af en toe rijden auto's stapvoets langs, of kijkt iemand schielijk in de tuin. Ik geloof zelfs dat er mensen komen kijken die helemaal geen huis nodig hebben maar huizenkijken als hobby hebben. Sinds dat bord aan het raam is geplakt, is mijn huis publiek bezit geworden - nu nog iemand die er-voor betaalt.

Toine Heijmans



Smaak

REPORTAGE WORSTENMAKERS

Het worstseizoen is begonnen. Een liefhebber en een ambachtelijk worstenmaker vertellen over de finesses van het ambacht. Hoe van vleesafval en varkensdarm een delicatessen te maken.

Door Mac van Dinther Foto's Nadja Kieft

Worst is the best

In elke man huist ten diepste een slager, zegt meneer Wateetons terwijl hij aan de huiskamertafel brokken rauw vlees door de vleesmolen draait. 'Het is een oerbehoefte.' Kijk maar bij het barbecueën. Terwijl de vrouwen samenklitten aan de borreltafel, hangen de mannen rond het vuur waar vlees rokend ligt te verkolen. 'Mannen hebben overduidelijk meer met vlees dan vrouwen. Dat moet te maken hebben met onze oorsprong als jager-verzamelaar.'

'Mannen hebben overduidelijk meer met vlees dan vrouwen. Het moet te maken hebben met onze oorsprong als jager-verzamelaar'

En of je nou een indiaan bent in het oerwoud, een Mongool in een joert of een Vinexman in Leidsche Rijn: die oerman in jezelf kun je overal loslaten. Sterker: je kunt dat juist zien als een uitdaging. Zoals Meneer Wateetons doet.

Meneer Wateetons is een alias. Zijn echte naam houdt hij liever voor zich. Wat hij in het dagelijks leven doet ook, want Meneer Wateetons houdt die zaken graag gescheiden. Overdag heeft hij een serieuze baan, maar in zijn vrije tijd verandert hij in Meneer Wateetons: eetblogger, culinair avonturier en boekenschrijver.

Zijn eersteling was het *Handboek van de Vinexjager* waarin hij voordeed hoe je bier brouwt in de berging, ham droogt in de garage en vist in de sloot. Sinds vorige week ligt er een nieuw boek: *Over Worst*. Want 'worst is hot', zegt Meneer Wateetons. 'Je ziet het om je heen. Het is een trend.'

Worst maken in de wereld van Meneer Wateetons is niet zomaar een stukje vleeswaar bereiden, maar een bijna existentiële ervaring. Het draait er worst door de man, zo schrijft

hij in zijn voorwoord, is 'de bedding waardoorheen zijn woeste rivier van mannelijke drijven kolkte'. Door worst te maken, bezegelt de man zijn overwinning op het dier. 'Als je goed luistert, hoor je hem prevelen: ik heb de grootste, ik maak de langste, ik ben het beste.'

Hij licht, een tikje gegeneerd, lijkt het, door zijn eigen woorden. 'Je probeert het toch een beetje leuk op te schrijven.' Maar even serieus: worst is natuurlijk een schitterend product. Duizenden jaren oud. 'En in al die jaren nauwelijks veranderd.'

Worst is in essentie niet meer dan vleesafval bij elkaar gepropt in een darm. Maar daar binnen is alles mogelijk. Bloed, lever, hart, longen, spek, alles kan in de worst. 'De mogelijkheden zijn eindeloos.'

In *Over Worst* zet hij het met co-auteur Sjoerd Mulder op een rijtje in een uitputtende verhandeling over het worst maken, drogen en roken van worst. Dat gaat met behulp van gehaktmolens en worstpersen tot aan met aquariumpompen en ventilatoren tot fermentatiekast omgebouwde koelkasten toe. Bij elke bladzijde wordt de gang naar de slager aantrekkelijker.

Maar er is niets zo bevredigend als een zelfgemaakte worst aansnijden, zegt Meneer Wateetons. Toegegeven, een goede salami, chorizo of andere droge worst maken vereist ervaring, maar een simpel braadworstje is *easy peasy*, doet hij voor.

Hij draait het vlees - buikspek en schouder - door een ouderwetse vleesmolen. 'Voor 15 euro te koop op

Marktplaats'. Dat wordt met water, zout, peper en venkel gekneet tot een mengsel. 'Het moet plakkerig zijn, net als brooddeeg.'

Daarna schroeft hij het worstvultuutje op de vleesmolen en stroopt een paar meter varkensdarm op het uiteinde. Terwijl ik aan de slinger draai, vangt Meneer Wateetons de worst op. 'Niet te strak vullen. Je kunt de darm altijd nog strakker draaien.'

Even later liggen de worstjes gezellig te sissen in de pan op laag vuur. 'Worst moet je rustig bakken.' Staand aan het fornuis doen we ons te goed aan sappige schijfjes braadworst.

Iedereen kan worst maken, zegt Meneer Wateetons. Maar voor alle zekerheid staat in zijn boek een disclaimer: 'De auteurs hebben alle recepten in dit boek uitgeprobeerd. Bij het ter perse gaan leefden zij nog. Ondanks dat stelt de uitgever zich niet aansprakelijk voor het bereiden van de recepten en het nuttigen ervan.' Maar een beetje man schuwt het gevaar niet.

Van alle worsten, zegt slager Pepijn Putman, is rookworst de moeilijkste. Hij maakt al zijn worsten zelf: leverworst, kookworst, metworst. Maar bij rookworst komt het er het meest op aan. Een goede rookworst moet sappig zijn. Mals, 'niet stief en rubberig.' En zeker niet zo vet en zout als fabrieksworst.

Najaar is worsttijd. Het rookworstseizoen begint in oktober. En Pepijn Putman, 31, vijfde generatie slager, weet waar hij over praat. Hij won al vier keer de Bronzen Rookworst van Arnhem Rookworststad, het hoogst bereikbare in rookworstland.

In 2009 haalde hij een Grand Slam door in één jaar zowel de Bronzen Rookworst te winnen als de nationale titel op de Slavakto, de vakbeurs voor de vlees- en vleeswarenbranche. De rij bekers op de vitrine in zijn winkel aan de Steenstraat in Arnhem zijn de bewijzen van zijn vakmanschap.

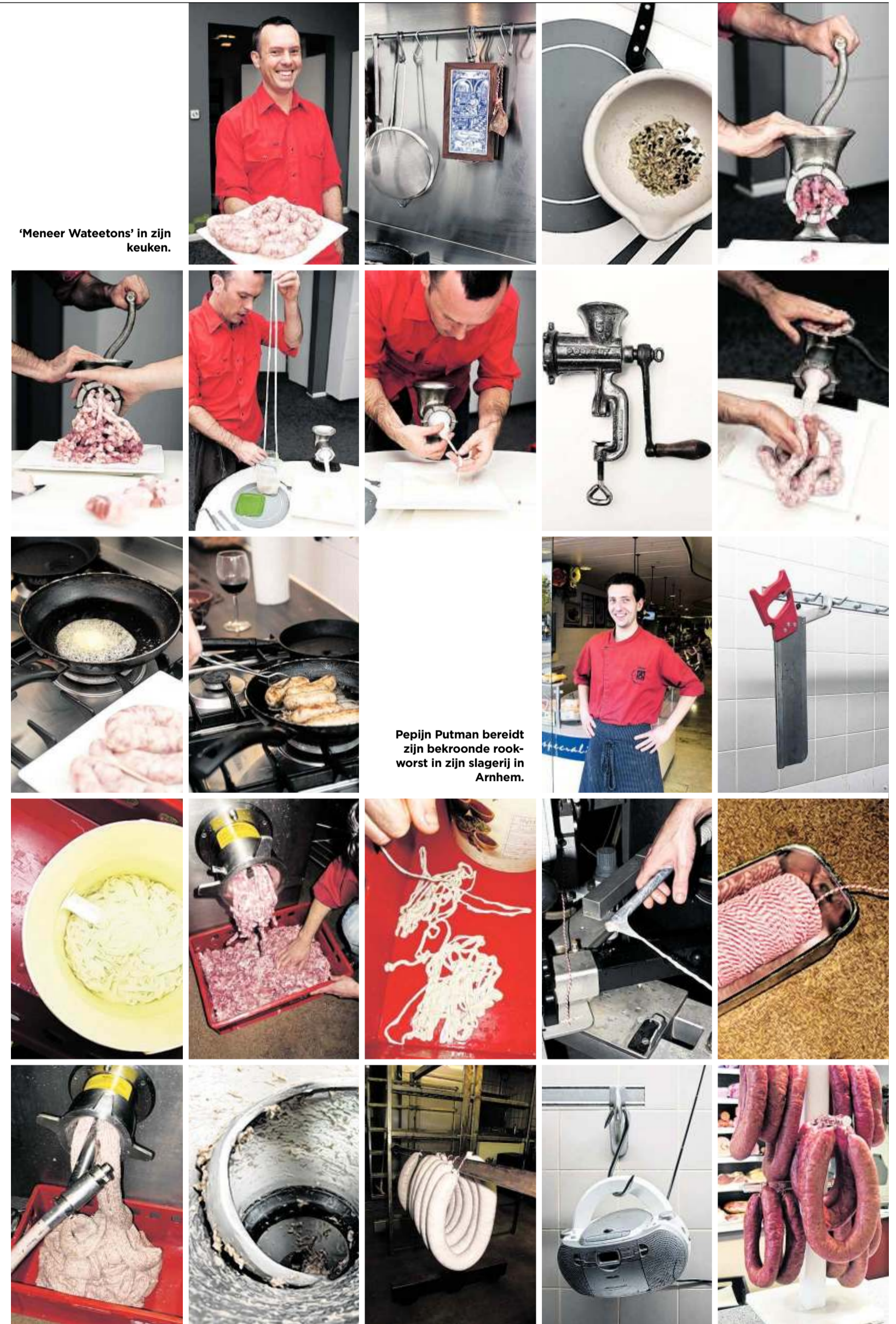
De tien beste supermarktworsten volgens *Over worst* (in willekeurige volgorde)

Campofrio Authentieke fuet (Hoogvliet)
Casademont Salchichon Montana (Dirk van den Broek)
Casademont Fuet extra (Super de Boer)
Huls Fryske knipwoarst (Emté)
Super de Boer Boerenmetworst

Albert Heijn Ambachtelijke boerenmetworst
Steneker Friese Knakkers (Poesz, Nettorama)
Weidenaar Drentse droge worst (a, Spar, Troefmarkt)
Jean Caby Le ficele pu porc (Jumbo)
AH Excellent Fuet



Meneer Wateetons & Sjoerd Mulder: **Over Worst**. Uitgeverij Carrera, Amsterdam 2011. ISBN 978 90 488 0991 2



Meneer Wateetons' in zijn keuken.

Pepijn Putman bereidt zijn bekoorde rookworst in zijn slagerij in Arnhem.