

## Brandt en Levie worstmakers

Er waren eens drie jonge mannen die worst wilden maken. „Maar waar vinden we varkens?“, vroegen ze. Niet in de bio-industrie, wisten ze. Ze gingen op zoek naar wroetende varkens. En vonden die.

In Italië leerden ze worst maken. En dus heeft Nederland nu ambachtelijke worstmakers die, om zo te zeggen, blijе worsten maken. De worsten zijn inmiddels al op veel adressen te koop, vooral in Amsterdam en omstreken, maar gelukkig voor de rest van Nederland, ook op allerlei andere plaatsen. Ook plaatsen buiten de Randstad.

En die worsten, die zijn voortreffelijk. En verantwoord. [www.brandtenlevie.nl](http://www.brandtenlevie.nl)

## Paardenvlees

Het schandaal dat nu uitgebroken is rond paardenvlees dat als rundvlees verkocht zou zijn, geeft bijna de indruk dat er iets mis is met paardenvlees. Het tegendeel is het geval. Het is eigenlijk hoogst vreemd dat paardenvlees zo onzichtbaar is, terwijl er zo verschrikkelijk veel paarden zijn, waarvan een deel al jong wordt afgemaakt vanwege, bijvoorbeeld, kreupelheid. Of omdat het paard te duur is geworden in het onderhoud. Paardenvlees is heel smakelijk en over het algemeen afkomstig van dieren die goed behandeld zijn. Als het over Roemeense paarden gaat, is dat wat onzekerder.

In Nederland worden paarden niet in megastallen vastgezet zonder bewegingsvrijheid, niet volgepompt met antibiotica en hun veu-

lens mogen gewoon bij de moeder drinken. Paarden krijgen een zogenaamd ‘paardenpaspoort’ waarin wordt bijgehouden wat voor medicijnen ze hebben gekregen en of hun vlees naar de slager mag. Een springpaard met een dopingverleden is misschien minder geschikt voor consumptie.

Dus wie verantwoord vlees wil eten, zou best eens kunnen denken aan paardenvlees – biefstuk bijvoorbeeld, of de heerlijke paardenworst, of karwijvlees, om te stoven of juist kort te bakken.

Een paardenslager vinden is niet makkelijk, zoeken op internet is het beste. Een heel goede is slagerij Wisker in Haarlem, die Nederlands paardenvlees verkoopt.

## Zelf van alles maken

Er zijn natuurlijk allerlei boeken die vol goede informatie staan over worst maken, en soms ook nog over patés, hammen, droge worst enzovoort. Titels zijn onder meer: Jane Grigson *Worst, paté*, Diny Schouten e.a. *Sus domesticus* en Sjoerd Mulder en Meneer Wateetons *Over worst*.

Maar een workshop volgen kan ook: Meneer Wateetons organiseert ze ([overworst.com](http://overworst.com)) voor groepen en voor individuen. In Amsterdam.

Een boek dat al wat ouder is maar nog steeds onmisbaar voor wie het hele beest wil eten, en niet alleen de malse stukjes, is *The Whole Beast, nose to tail eating*, van Fergus Henderson. Bekijk ook de website: [nosetotailathome.com](http://nosetotailathome.com)