

Eindoordeel: **6,4**

### Grove structuur

**Winkel:** Slagerij W. M. Sukkel  
**Waar:** Maartensdijk  
**Kost:** 4,30 euro voor 332 gram  
**Oordeel:** grote worst, echt slagerstouw, flets van kleur, wat aan de zure kant, vrij zout, erg grof van structuur, lekker, vrijwel geen rookgeur, stevig vlees, echte darm, alsof er minder vlees in zit, goede worst.

Eindoordeel: **7,6**

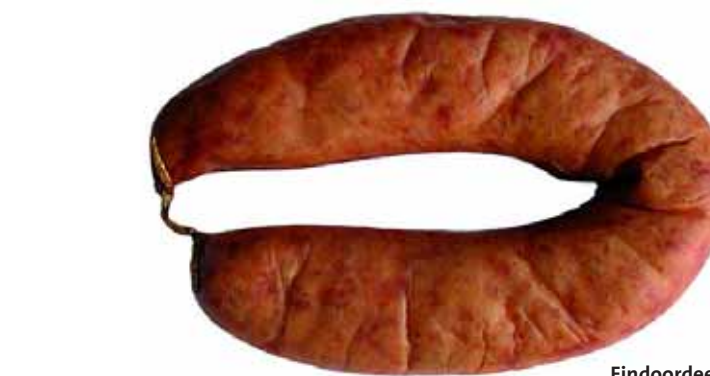
### Klassiek exemplaar

**Winkel:** Slagerij De Kroes  
**Waar:** Hilversum  
**Kost:** 3,10 euro voor 266 gram  
**Oordeel:** klassiek exemplaar, mooi bruin, glinsterend velletje, pittig, vol, zacht en sappig, knapperig velletje, vrij rood, mist de echte rookmaak en -geur, beetje 'zalvige' smaak, ziet er smakelijk uit, beetje zoetig, is dit de Hema-worst?

Eindoordeel: **6,5**

### Boterhamworst

**Winkel:** Biologische Slagerij  
**Waar:** Hilversum  
**Kost:** 3,99 euro voor 248 gram  
**Oordeel:** bleek uiterlijk, velletje van echte darm, vrijwel geen rookgeur, mag pittiger, smaakt als boterhamworst, uitgesproken varkenssmaak, (te) vet, sappig, zou op smaak een winnaar zijn, maar heeft te weinig rook, anders dan de andere, rundvlees misschien?

Eindoordeel: **6,5**

### Tikkeltje korrelig

**Winkel:** Kwaliteitsslagerij J. de Vries  
**Waar:** Laren  
**Kost:** 3,60 euro voor 248 gram  
**Oordeel:** beetje gelig van kleur, ruikt naar varken, melig, vet spuit eruit, iets te zout, ruikt goed, geen uitgesproken smaak, niet lekker, gerookt touwtje, echte darm, heel sappig, eindelijk een echte rookgeur, tikkeltje korrelig, velletje wat taai, milde worst.

Eindoordeel: **7,2**

### Pittige worst

**Winkel:** Slagerij Spoelder  
**Waar:** Laren  
**Kost:** 3,95 euro voor 293 gram  
**Oordeel:** lelijke kleur, op het oog weinig karakter, heeft iets pittigs, fijne structuur, echte darm, rookgeur, kruidige nasmaak, vet spuit er uit, taai velletje, aantrekkelijk formaat, aparte worst, weer te weinig rook, veel peper en foelie?

# GEGETEST



TEKST: Joyce Huibers en Simone Stevens  
 FOTO'S: Studio Kastermans, HDC Media

Eindoordeel: **6,5**

### Flauwe geur

**Winkel:** Slagerij Chateau Briand  
**Waar:** Hilversum  
**Kost:** 3,10 euro voor 263 gram  
**Oordeel:** ziet er mooi uit, flauwe geur, prima rookmaak, echte darm, sappig, niet pittig, vet, niet lekker, goede 'bite' van de darm, mooie diepe rookkleur, weer te weinig rook, korrelig, zoutig, niet zuur, geen duidelijke smaak.

Eindoordeel: **7,5**

### Verdacht donker

**Winkel:** Hema  
**Waar:** in dit geval Laren  
**Kost:** 2 euro voor 257 gram  
**Oordeel:** klein, mooi roze van binnen, klassiek uiterlijk, ziet er lekkerder uit dan dat -ie smaakt, beetje chemisch, zuur, weinig diepgang, echte rookgeur, verdacht donker, goed gekruid, lekker vet, goede worst, stevig, weinig nasmaak.



Het testpanel: Jan van Stipriaan Luiscius, Peter Schat, Jan Herman Baas, Marieke Verbeek en worstdeskundige Meneer Wateetons.

## Aan het roodwitte touwtje kun je zien of hij echt is gerookt Goede worst is sappig



**De ergste koudeperiode mag dan voorbij zijn, we eten nog volop rookworst bij ons stamppotje. Daarom deze week rookworst in de geTST, en wel de echte, verse, van de slager.**

We kochten negen verse exemplaren en eentje bij de Hema, toevallig de worst die zaterdag in de test van consumentenprogramma Kassa als beste uit de bus kwam. Uiteraard werd weer blind getest. Deze keer deden we dat in het sfeervolle café 't Tolhuis in Hilversum. Daar schoof maandagmiddag rond lunchtijd een aantal collega's

aan, evenals Meneer Wateetons - Amsterdams worstdeskundige en schrijver van het boek 'Over worst'.

Hij licht toe: „Rookworst moet een goede rookmaak hebben, en moet ook gerookt ogen. Hij moet dus goed bruin zijn en niet bleek. Aan het touwtje kun je ook wel zien of hij is gerookt, dat moet een beetje bruin zijn uitgeslagen. Er moet echte darm omheen zitten en hij moet niet te zuur, maar zeker ook niet te zout smaken. Verder is het belangrijk dat hij goed sappig is, er moet iets van vet uitkomen als je er met een vork in prikt. Een rookworst bestaat minstens uit dertig procent vet.”

Eindoordeel: **5,8**

### Verschrompeld velletje

**Winkel:** Slagerij Ad van Donk  
**Waar:** Weesp  
**Kost:** 3,40 euro voor 262 gram  
**Oordeel:** dunne worst, mooi rookpuntje, taai vel, waterig, vet spuit eruit, velletje verschrompelt heel snel na aansnijden, geen slechte worst, handgeknoopt, lijkt te los gevuld, rookgeur valt tegen, mondgevoel rullig, gaat er snel onaantrekkelijk uitzien.

Eindoordeel: **6,7**

### Warme geur

**Winkel:** Slagerij Hendrikse  
**Waar:** Bussum  
**Kost:** 3,40 euro voor 262 gram  
**Oordeel:** lekker bruin, druipend van het vet, geen worstsmaak, lekkere geur, smaak is niks mis mee, warme geur, rookgeur minder dan uiterlijk doet vermoeden, goed mondgevoel, beetje grof, goede 'allrounder'.

Eindoordeel: **7,1**

### Subtiel rookmaakje

**Winkel:** Slagerij Van Asch  
**Waar:** Soest  
**Kost:** 4,50 euro per twee, weegt 258 gram  
**Oordeel:** licht gerookt, echte darm, geen top, prima smaak, zachte rookgeur, kruidenzweem blijft een beetje hangen, niet te vet, stevig, beetje bleek, voelt grof in de mond, redelijke worst, taai vel, subtiel rookmaakje.