BESTE GANZENWORST
GEROOKT OP FRIESE TURF

‘Je proeft je geboortegrond’

Tekst **DOUWE ANNE VERBRUGGE**
Fotografie **THEO TANGELDER**

De lekkerste ganzenworst van Nederland komt uit Gersloot. Want in dit Friese dorp met driehonderd inwoners woont de 44-jarige slager Beert van Norel. Buiten op zijn boerenerf hangt een heerlijk zoete rooklucht. De rookkast is de plek waar het bijzondere gebeurt, gestookt met turf uit eigen streek. Een zoektocht naar het recept van de ‘Fryske Turfrikke Guozzen Woarst’ die vorig jaar de titel verwierf van ‘Beste Ganzenworst 2025’.

‘Dat ik heel lekkere worsten maak, dat vond ik zelf ook wel. Maar dat ik meteen zou winnen … dat kwam als een prettige verrassing.” Want de Friese boerenzoon is pas sinds één jaar echt slager. “Thuis, bij mijn ouders op de boerderij, werd altijd al vlees verwerkt. Mijn vader, broer, ooms en ik zijn allen jager. Ook mijn opa was dat. We maakten op de boerderij onze eigen worsten van het geschoten wild en rookten paling toen dat nog mocht. Jaren van ervaring neem ik mee in de worsten die ik nu maak en rook. Hoe ik dat doe? Haha, je denkt toch niet dat ik het geheim van de smid verklap!”

Roken

De worst waarmee Beert de prijs van Beste Ganzenworst 2025 won, is een ‘droge worst’. Vooral in het noorden van Nederland is deze worst van oudsher populair. “Hoe langer



Poten en borst zijn het beste vlees voor de lekkerste worst.



Voor de droge ganzenworsten levert Beert zelf het vlees.

je de worst op kamertemperatuur laat drogen, hoe lekkerder ie wordt. Heel vroeger werd het vlees gerookt om deze langer te kunnen bewaren. Nu is het vooral om de smaak”, vertelt de slager, terwijl hij de deur van de rookkast even snel open en dicht doet om te kijken of de rook goed blijft hangen. “Het is een precies klusje. Je wilt niet te veel en niet te weinig rook in de kast hebben. Wat de goede mix is? Op ervaring voeg ik wat lucht toe of knijp ik ‘m af. Ik let vooral op de weersomstandigheden. Bij mooi helder weer is vijf uur roken voldoende. Bij vochtig weer een uurtje langer. Het roken is een ambacht. Laat ik zeggen dat ik altijd thuisblijf als de rookkast aanstaat. De hoeveelheid rook die de schoorsteen verlaat, houd ik nauwlettend in de gaten.”

"Wat ik je ook niet vertel is op welk soort houtsnippers ik de worsten rook. Maar ik wil je wel verklappen dat ik een stukje turf bij de houtsnippers doe. Turf uit het nabijgelegen natuurgebied De Deelen. De ouderlijke boerderij stond daar. Ik denk dat de turfblokken meer dan honderd jaar oud zijn. Het is Friese oergrond. Je proeft de natuur en de boerennostalgie terug in de worsten die ik rook. Dat is geen mythe. Dat is beleving. Vooral oudere mensen die mijn worsten eten, proeven de smaak van vroeger. Ze krijgen spontaan herinneringen aan hun jeugd. Bij wijnen noemen ze dat 'terroir'; dat je de bodem proeft waarop de druivenranken groeien. Mijn droge worsten van ganzenvlees hebben dat ook. Ganzen eten het gras, het riet en zwemmen in de petgaten die ontstaan zijn door het vervenen. Dat proef je terug. Helemaal als het gerookt is op lokale turf. Je proeft je geboortegrond. Maar ook als je niet uit Friesland komt is het herkenbaar hoor, zeker voor plattelandsmensen. De geur en smaak van rook, de natuur… het zit er allemaal in."



Het recept voor het kruidenmengsel is van keurslager Stornebrink.

Geen winkel aan huis

Beert is sinds twee jaar slager en werkt daarnaast als zzp-timmerman. "Ik wil eerst even kijken hoe goed de worstenverkoop gaat. Tegelijk vind ik deze combinatie ook wel prettig. Als timmerman ga je wat vaker het eigen erf af. Dat is niet verkeerd." Het melktanklokaal in de voormalige stal op de boerderij waar de familie Van Norel nu acht jaar woont, bouwde Beert om tot slagerij. Daar draait hij de worsten, zo'n vierhonderd in de week. "De muur van het oude melktanklokaal heb ik opengebroken om een flink deel van de stal erbij te betrekken. Ik heb hier lekker de ruimte om de droge worsten te maken, maar ook grillworst, hausmacher, Zeeuws spek en bbq-vlees." Een winkel aan huis is er niet. "Ik verkoop op bestelling aan particulieren, aan groothandels en aan landwinkels in de buurt zoals kaasboerderij De Gelder in Tijnje, kaasboerderij De Deelen in Tijnje en delicatessenzaak By Bauk in Gorredijk. De SRV-wagen die hier in de buurt rondrijdt, verkoopt ze trouwens ook!" Het vlees voor alle worsten koopt Beert in. Maar voor de droge ganzenworsten levert hij zelf het vlees aan. "Ook mijn vader, broer, ooms en een aantal andere jagers brengen het vlees van de door hen geschoten ganzen naar mij toe. Er is soms een enorme aanvoer. Ik gebruik alleen de ganzenborsten en ganzenpoten. Van het vlees van een flinke grauwe gans maak ik vier worsten."

'WORST ZONDER GEKKE FRATSEN', vond de jury

Ganzenworstwedstrijd

Het Nederlands kampioenschap voor de beste ganzenworst dat vorig jaar in het Utrechtse Linschoten zijn eerste editie beleefde, is een initiatief van jagers Reinier Enzerink en Chiel Lankveld. Beert: "Zij willen laten zien dat ganzenvlees een culinaire verrijking is voor de Nederlandse keuken. Jaarlijks worden rond de half miljoen ganzen geschoten in Nederland. Jagers weten soms niet wat ze met al die door hen geschoten ganzen moeten doen. Dat is doodzonde. De provincie Friesland is om die reden een *ganzen-challenge* begonnen. Het mes snijdt aan twee kanten. Door het terugbrengen van het aantal ganzen, vermindert de schade aan de landbouwgronden. Tegelijk moet het proces van productie en verkoop van ganzenvlees op gang komen. Er moet een impuls gegeven worden aan het denken over en het verwerken van ganzenvlees. Bij jagers, maar ook bij de consument. Het is echt gewoon prima en lekker vlees. Mager scharrelvlees en supergezond. Er is geen antibiotica of wat dan ook aan te pas gekomen. Puur natuur."
Voor de ganzenworstwedstrijd werden meer dan zestig verschillende worsten ingezonden door evenzoveel inzenders. De worsten werden beoordeeld door een professionele jury met daarin onder meer sterrenchef-kok Sander Spruijt en meesterworstenmaker Stijn van Manen. In het jury-rapport werd de droge worst van Beert als volgt geprezen: 'Het mooie is dat Van Norel een honderd jaar oud geheim recept gebruikt dat hij heeft overgenomen van een slagerij. Het is een worst zonder gekke fratsen, de gans staat centraal en dat met een heerlijke rooksmaak. Je proeft de natuur'. "Ja, dat honderd jaar oude recept, dat is wel een dingetje", lacht Beert mysterieus.



Beert kreeg de finesse van het malen bijgebracht van zijn nu zeventigjarige buurtgenoot Jappie.

Rol van Jappie

Of Beert een tipje van de sluier wil oplichten over het recept van zijn prijswinnende ganzenworst? "Nee", schudt de Friese slager resoluut. "Ik wil wel vertellen hoe ik eraan



Door grof te malen behoudt het vlees zijn eigen smaak.

'Door het minder te bewerken, BLIJFT DE SMAAK BETER INTACT'



Beert draait wekelijks zo'n vierhonderd worsten in het voormalige melktanklokaal.

kom ... Tot twintig jaar geleden hadden we slagerij Van der West op het nabijgelegen dorp Tijnje. Slagerij Van der West heeft dit recept voor droge worst ontwikkeld, en dat waren verdraaid lekkere worsten. Mijn buurtgenoot Jappie werkte daar toen. De slager heeft Jappie laten weten hoe deze werden gemaakt. Het recept van het kruidenmengsel voor de droge worsten, heb ik van keurslager Stornebrink overgenomen. Want ook daar heeft Jappie gewerkt."
Beert vertelt dat Jappie – hij is nu in de zeventig – hem de finesses heeft bijgebracht hoe deze worsten te roken en hoe het vlees te malen. "Daarover kan ik wel zeggen dat ik tamelijk grof maal. Door het minder te bewerken, blijft de smaak beter intact. Jappie is een echte, gedreven vakman. Hij is op zijn negentiende door een ongelukkige val in een rolstoel terecht gekomen. Maar hij is nooit bij de pakken neer gaan zitten. Zo heeft hij op olympisch niveau aan boogschieten gedaan. Zo'n type dus. Hij gaat heel gericht te werk en is erg precies. Ook in het slagersvak. Dat heeft hij aan mij overgedragen."

Nieuw leven ingeblazen

Beert snijdt een droge ganzenworst aan om de proef op de som te nemen. Zijn vrouw Marlies komt net langsgelopen en pikt een stukje worst mee. "Heerlijk Beert, je hebt weer goed je best gedaan!" Manlief glimlacht en becommentarieert zijn eigen ambachtsproduct. "Hij wordt nog lekkerder als je hem een paar weken in de keuken laat hangen, gewoon op huiskamertemperatuur. De smaken komen na een rijptijd nog beter tot hun recht." De Friese slager kan er nog steeds wel om lachen dat hij vorig jaar de prijs van beste ganzenworst won. "Er zaten echt professionele worstenmakers tussen die al jaren vakman zijn op hun gebied. En dan kaap ik de hoofdprijs weg. Weet je, vroeger had ieder dorp zijn eigen slager, en dus zijn eigen worsten met hun eigen smaak en identiteit. Mijn ganzenworst is nieuw leven ingeblazen doordat ik een lokaal recept heb achterhaald. Het is wel bijzonder dat deze lokale worst nu zo wijdverspreid wordt gewaardeerd."
Op het erf spelen Marrit (9), Hielke (7) en Tjalling (5) met elkaar. De kinderen van Beert en zijn vrouw Marlies genieten volop van het dorp Gersloot – "we staan bekend om de kleinste voetbalvereniging van Nederland; je zit hier zo in het eerste" – en het Friese land. "Onze slagerij heeft niet voor niets de naam 'It Frije Fjild' gekregen. Misschien dat ik de ganzenworst ook wel die naam meegeef."



Houtsnippers en wat turf bepalen de rooksmaak.



Een flinke grauwe gans is goed voor vier worsten.

Contactadres voor bestellingen:
slagerij.itfrijefjild@gmail.com