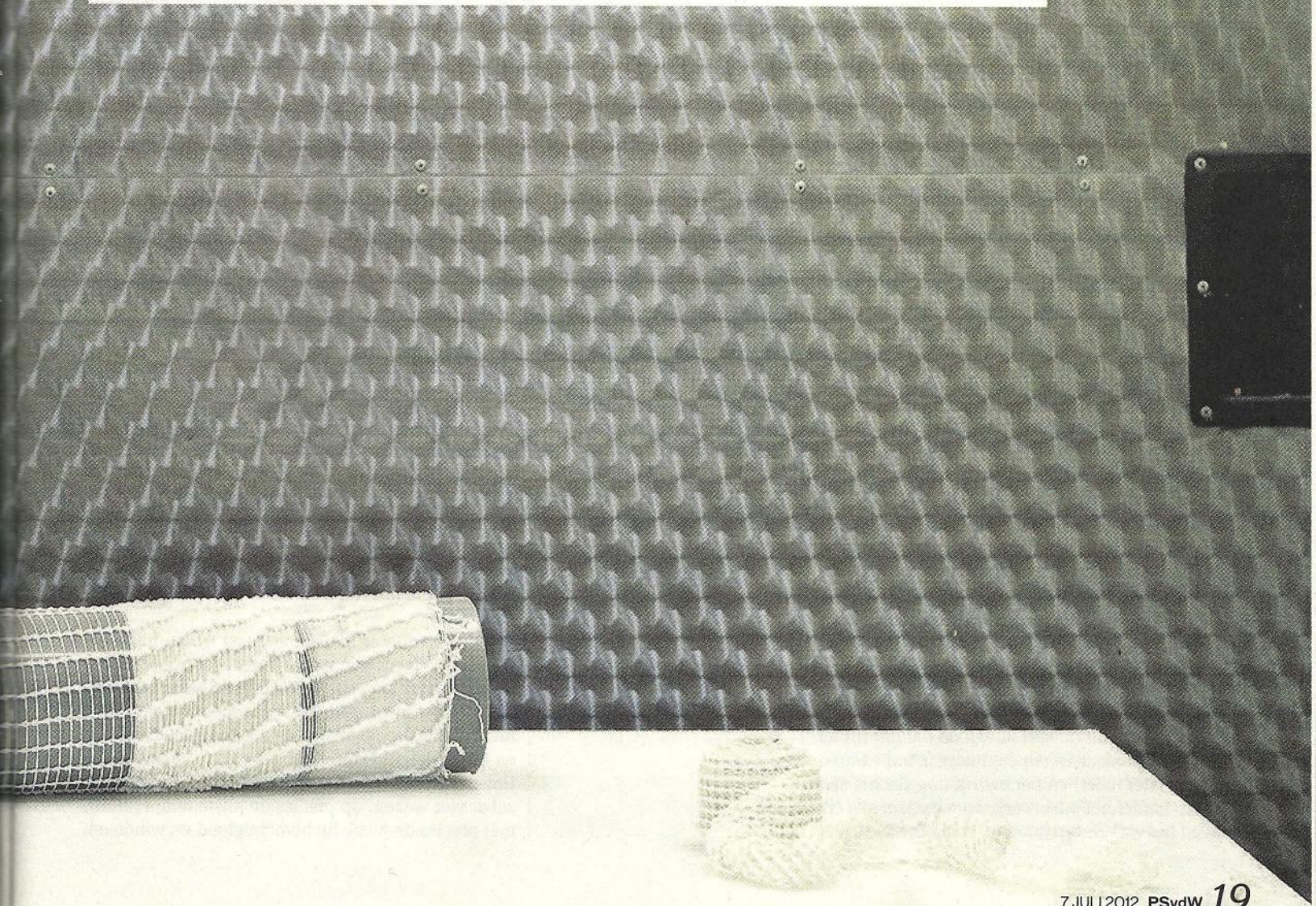
Discipelen van de droge worst

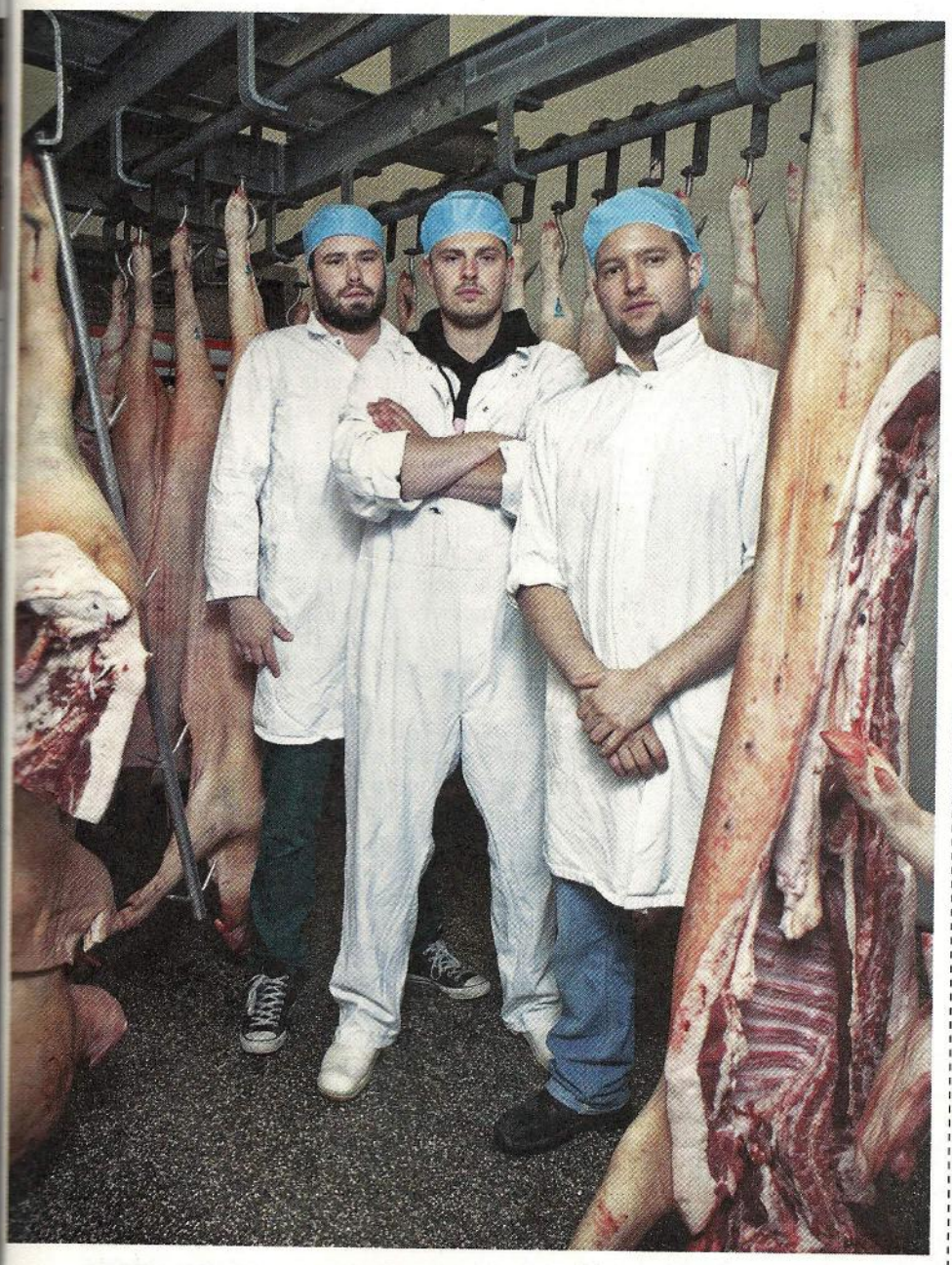
Jiri Brandt, Geert van Wersch en Samuel Levie maken sinds anderhalf jaar met hart en ziel droge worsten. Brandt en Levie is nu al legendarisch onder de liefhebbers. 'Het is belangrijk dat onze worst wordt begrepen.'

tekst ***Gijs Groenteman*** fotografie ***Dingena Mol***



De drie musketiers van de droge worst heten Jiri Brandt (27), Geert van Wersch (28) en Samuel Levie (29). Ook wel bekend als: Brandt en Levie, worstmakers. Hippe jongens zijn het, met precies de juiste nonchalante baardgroei en een diepe liefde voor biologisch eten, voor slow food, voor kwaliteit-zonder-schuldgevoel-over-het-lot-van-dieren.
Sinds ruim een jaar zijn hun droge worsten te koop, en ze zijn nu al legendarisch onder de liefhebbers. Johannes van Dam noemt de drie 'mijn favoriete worstmakers'. In vele kwaliteitswinkels in Amsterdam hebben hun worsten een prominente plaats, de worsten worden gegeten in cafés en restaurants en wekelijks staan klanten zich te verdringen bij de kraam die ze hebben op de ZuiderMRKT, elke zaterdag in de Jacob Obrecht- en Johannes Verhulststraat.
Daar valt ze zo nu en dan een popsterachtige verering ten deel: 'Zijn jullie zélf de worstmakers? Écht? Ik vind ze heerlijk! Ik kan niet meer zonder!' – dat soort reacties. Er zijn mensen die hun ijskast incompleet vinden als er niet een Brandt-en-Levieworst van elke smaak in ligt. Van dit soort complimenten gaan de jongens glunderen. Want ooit, jaren geleden, hadden ze de droom om een bedrijfje te beginnen, om zelf worst te maken, en nu hebben ze een trouwe schare fans die in hun droom geloven.
Uw verslaggever krijgt een rondleiding in de worstmakerij en luncht eerst mee met de drie worstmakers en hun twee medewerkers. Tijdens die lunch wordt er – verrassing – voornamelijk over worst gesproken. Behalve droge worst (hun specialiteit) maken ze verse worst, coppa en pancetta en verder zijn ze volop aan het experimenteren. Deze middag wordt er een bakchorizo geproefd (uit de pan, met een eitje) die ze ontwikkelen voor een vriend die op de Parade paella gaat verkopen. Er wordt geanalyseerd: is de structuur te korrelig? Is ie te peperig? Smaakt ie te sterk? Misschien goed voor in de paella, maar kan hij ook los worden verkocht? Zo ja, hoeveel zullen er dan op zomaar een zaterdag op de Zuidermarkt doorheen gaan? Dit soort levensvragen wordt serieus, innig tevreden en zeer uitgebreid behandeld.
De worstmakerij van Brandt en Levie is gevestigd bij groothandel Lindenhoff in Baambrugge, een kwartiertje rijden van Amsterdam. Ontstaan vanuit de boerderij, die door liefhebbers van biologisch eten al lang wordt gewaardeerd. Er is een boerderijwinkel, er zijn koeien en varkens, er is een grote slagerij. In die slagerij staan mannen in witte overalls met blauwe netjes over het haar hun ding te doen met grote stukken vlees.
Eén hoekje van de ruimte is ingenomen door Brandt en Levie. Het is hun eigen plek, van hooguit zestien vierkante meter, waar ze hun worst maken. Het contact met Lindenhoff dateert al van de tijd dat Jiri en Samuel op hun eerste worstpelgrimage in Italië waren (daarover later meer) en het bedrijf nog slechts een plan was. Lindenhoff hield varkens, maar kon niet elk deel van het varken verwaarden, zoals dat heet, met andere woorden: er iets waardevols van te maken. Uit arren moede werd er vaak dan maar varkensgehakt van gedraaid; een goedkoop en niet al te populair product. Zou het niet veel mooier zijn als er van die minder populaire varkensdelen mooie worst werd gemaakt?
Een droge worst is niet zomaar een worst; hij wordt gemaakt volgens een nauwkeurig procedé dat maar weinig slagers in Nederland echt goed beheersen. Een droge worst moet zout zijn maar niet te zout, droog maar niet te droog, precies de goede taaiheid hebben en lekker gekruid zijn.
Om dat resultaat te bereiken moet hij lang rijpen, zeker vier weken, op precies de juiste temperatuur, met precies de juiste luchtvochtigheid en windsnel-

Geert van Wersch, Samuel Levie en Jiri Brandt (vlnr). 'In het begin wilden we ze nog heel funky maken.'



Samuel, Geert en Jiri (vlnr). 'Worst maken is voor ons een persoonlijke aangelegenheid.'

'Een worst is een recept in een jasje'

heid. In de worsten wordt namelijk een strijd van goede bacterieën en schimmels tegen slechte bacterieën en schimmels gevoerd en die strijd dient nauwkeurig te worden begeleid. De uitkomst bepaalt of een worst bederft en rot of een heerlijk taai, droog worstje wordt met het karakteristieke laagje mooie, witte schimmel. Het is geen proces van zuivere wiskunde, maar veel meer van gevoel. Daarop moet een worstmeester dag in dag uit toezien.

Het mekka van de droge worst is Italië. Daar wordt de kunst van het worstmaken van generatie op generatie doorgegeven. Er hangen daar worsten in kelders te drogen en dagelijks wordt er gekeken: moeten ze naar een iets koelere of iets warmere plek? Moeten ze door meer vocht of juist door meer droogte worden omringd? Jiri Brandt en Samuel Levie kwamen drie jaar geleden in Italië terecht en raakten bevangen door dit proces. Ze rechercheerden een halfjaar om het geheim van de droge worst te ontdekken: bespioneerden de klassieke worstmakers, kregen kijkjes in de keuken, hielpen mee in de werkplaats, van klein en artisanaal tot groot en industrieel.

Maar de liefde voor worst bestaat al langer bij Levie, Brandt en Van Wersch. Belangrijk verschil met de meeste andere worstmakers in Nederland: ze zijn koks, geen slagers. Jiri Brandt en Geert van Wersch werkten tot zo'n vijf jaar geleden in de keuken van restaurant Le Hollandais op de Amsteldijk. Chef-kok Adriaan van Raab van Canstein belijdt daar al sinds jaar en dag zijn grote liefde voor worst. Op de kaart is altijd een worst te vinden.

"Een worst," legt Van Wersch uit, "is een recept in een jasje. Je kunt er aan smaak en subtiliteit in stoppen wat je wilt." Van Raab bracht hem en Jiri de eerste beginselen van het worstmaken bij. Samuel Levie had van jongs af aan liefde voor koken en ook een speciale liefde voor worst. Hij woonde om de hoek bij een diervriendelijke slager in Amsterdam-Oost en maakte daar, op zijn vijftiende, zijn eerste worst. Nadat hij uren bezig was geweest met het produceren van een verfijnd kruidenmengsel, kwam de slager proeven – en gooide er vervolgens een schep kant-en-klare kruidenmix doorheen.

Het is, aldus Samuel Levie, de manier waarop Nederlandse slagers zijn opgeleid: vlees malen, kruidenmix erbij, worst stoppen – klaar. Maar het is niet de manier waarop bij Brandt en Levie worst wordt gemaakt. Samuel Levie, Jiri Brandt en Geert van Wersch werden een driemanschap in de keuken van eetcafé 1900 aan de Hogeweg. Daar kookten ze en ze leidden een ruig leven. Samuel en Jiri woonden bij elkaar in huis, om

de hoek van de zaak. Na een lange nacht koken plus afterparty kwam Geert daar vaak op de bank terecht. Het was allemaal reuze rock-'n-roll, aldus de heren.
Toen dat leven ze enigszins had uitgeput, was het tijd voor wat anders. Jiri Brandt en Samuel Levie kregen van een kennis het aanbod om een groepsreis te maken naar Zuid-Europa, om daar te kijken hoe varkens werden gehouden; Geert van Wersch bleef door verplichtingen in Nederland.
Die groepsreis mondde uit in een pelgrimage van Jiri en Samuel langs grote worstmakers, voornamelijk in Italië. Daar werden ze discipelen van de droge worst. Hun droom was niet meer om een cateringbedrijf te beginnen, een restaurant of een table d'hôte, maar om droge worst maken.
In Italië viel het ze op dat het vaak Nederlandse bio-industrievarkens waren die verwerkt werden in de verder ambachtelijk gemaakte worstjes; varkens die na een niet al te florissant leven op een onaangename reis naar Italië werden getrakteerd om daar in worstjes te eindigen. Die worstjes werden vaak dan weer verscheept naar Nederland. Dat was een belangrijk argument om in Nederland droge worst te gaan maken. De jongens wilden worst maken van varkens die een goed leven hadden gehad en niet door half Europa waren gesleept.

ADVERTENTIE

Marije Buffing
edelsmid

vertrouwd adres, vernieuwd interieur

Utrechtsestraat 108
www.marijebuffing.nl

'Droge worst met roze peper en anijs blijkt niet lekker te zijn'

Eenmaal terug in Nederland begon het experimenteren. Een droge worst moet vier weken hangen voordat hij op smaak is, dus dat heeft nog best wat voeten in de aarde. Natuurlijk waren er de mislukkingen: de worsten werden opgehangen in een ruimte waar een kat naar binnen glipte of het was er te vochtig, waardoor de rot toesloeg.
"En in het begin wilden we nog heel funky worsten maken," zegt Levie. "Dat was niet echt een succes. Droge worst met roze peper en anijs blijkt niet lekker te zijn." Na zeven maanden experimenteren durfden ze hun eerste droge worst te verkopen. Het was een historisch moment voor de drie, bij Wijnhandel Vleck in de Eerste Helmersstraat, waar het eerste doosje werd afgeleverd. Dat is nu anderhalf jaar geleden.
Ze wilden hun bedrijfje opstarten zonder al te hoge risico's. Dus: geen leningen bij de bank, geen meerjarig businessplan, geen briefpapier met logo. Jiri werd hoofd worstmaken, hij hield zich dag in dag uit bezig met experimenten en verfijning van de techniek, terwijl Geert en Samuel daarnaast ook nog bleven werken om alles te kunnen bekostigen.
Nog altijd stromen de miljoenen niet binnen, maar het is een gezond bedrijf; er wordt geld verdiend. Jiri Brandt geeft een rondleiding in het heiligdom van Brandt en Levie. Op dit moment maken ze zo'n tweeduizend worstjes per week. Daar hebben ze vijf à tien varkens voor nodig. Een worstje weegt 250 gram als het vers is, 150 gram als het eenmaal gedroogd is.

Alle delen van het varken worden gebruikt, behalve de rugfilet. Er zijn zeven smaken, variërend van zwarte peper tot rozemarijn met rozenblaadjes, of lavendel.Eerst wordt het vlees uiterst nauwkeurig gevliest en schoongemaakt, daarna gemalen in een grote gehaktmolen en vervolgens op smaak gebracht. Dat gedeelte, het op smaak brengen, zien de mannen van Brandt en Levie als hun specialiteit. Daarin loont het dat ze alle drie als kok zijn begonnen. Dan wordt het mengsel in een worststopper gedaan. Daar komt het ene na het andere worstje uit, uiteraard verpakt in varkensdarm.
Ze ogen als lekkere worstjes die je zo in de pan zou kunnen gooien. Dat zou trouwens niet lekker zijn, want in worst die gedroogd wordt, moet aanzienlijk meer zout zitten dan in verse worst.
Tegenover de hoek waar de worsten worden gemaakt, zijn de kamers waar de worsten te drogen hangen. Eerst gaan ze naar de fermentatiekamer, waar de temperatuur rond de twintig graden is en het proces op

gang wordt gebracht. Na een paar dagen verhuizen de worstjes naar de droogkamer. Daar hangen ze: rek na rek, rij na rij, een hele kamer vol droge worsten. Sommige met pas een voorzichtig laagje witte schimmel, andere al lekker droog en knapperig. Hier worden de temperatuur en de luchtvochtigheid per dag bijgesteld, zodat de worstjes precies krijgen wat ze nodig hebben.

De worstjes worden inmiddels verkocht aan delicatessenzaken, slagerijen, restaurants, bruine cafés; ze kunnen de vraag nog maar net aan. Hoe ze de toekomst van Brandt en Levie zien, weten ze eigenlijk nog niet precies. Nog anderhalf keer hun productie kunnen ze aan in Lindenhoff, daarna zullen ze naar iets groters moeten verhuizen.

Samuel Levie, Jiri Brandt en Geert van Wersch maken hun worsten met hart en ziel. Levie: "Of onze worstjes nou worden verkocht in zaken waar verder alleen ambachtelijke en biologische producten worden verkocht, maakt ons eigenlijk niet eens zo veel uit – zulke puristen zijn we niet. Maar het is wel belangrijk dat ze onze worsten waarderen en begrijpen. Dat we in een paar van de beste bruine cafés worden verkocht, vinden we bijvoorbeeld geweldig. Worst maken is voor ons een persoonlijke aangelegenheid.' ■

www.brandtenlevie.nl

ADVERTENTIE

Extra dik!

Met: Alexander Pechtold + Hanna Bervoets + cruise naar Athene + Corine de Ruiter + 24 uur op Den Ruygen Hoek + Herman Koch + méér

Vrij Nederland
Lang leve de inhoud