

Persbericht

Cothen, 6 november 2018

4^e plaats voor Slagerij Zumbrink bij het Perfecte Pekelvlees

Slagerij Zumbrink heeft de 4^e plaats behaald bij het Perfecte Pekelvlees, de vakwedstrijd georganiseerd door de Koninklijke Nederlandse Slagers aangejaagd door culinair journalist Felix Wilbrink bij De Telegraaf. Op 5 november ontving slager Bert Zumbrink de vierde prijs uit handen van juryvoorzitter Felix Wilbrink.

Keurslagerij Jos Smal uit Blokker behaalde de eerste plaats. Uw ambachtelijke slager Lieuwe Nicolai uit Oosterwolde behaalde de tweede plaats en de derde plaats is voor Keurslagerij Marcel Dekker uit Beverwijk.

De vakwedstrijd Het Perfecte Pekelvlees is georganiseerd door de Koninklijke Nederlandse Slagers na een oproep van culinair journalist Felix Wilbrink van De Telegraaf. Pekelvlees is zoals de naam al doet vermoeden vlees dat in de pekel wordt bewaard. De naam is afkomstig uit de tijd van de VOC waar aan boord van de schepen, om de bemanning te voeden, het vlees in houten vaten in pekel werd bewaard. Het vlees bleef in deze vaten maanden goed, maar was door de langdurige opslag bremszout. Het pekkelvlees werd gekookt gegeten. Later was dit gezouten product uit de runderborst vooral ook populair in de Joodse gemeenschap en vooral als onderdeel van het broodje 'half om' naast lever.

De keuring

Op basis van een uitgebreide keuring zijn alle ingezonden stukken pekkelvlees beoordeeld. De jury, bestaande uit branche erkende meesterslager Dennis van Dun (Slagerij Van Roessel, Waalwijk), expert worstmaker Paul van Trigt en juryvoorzitter Felix Wilbrink, heeft alle inzendingen met veel zorg en aandacht gekeurd om tot dit oordeel te komen. Bij de beoordeling wogen alle onderdelen van perfect stuk pekkelvlees mee zoals smaak, geur, kleur, samenstelling en bewerking.

De jury zei over het perfecte pekkelvlees van Slagerij Zumbrink: "De kunst zit in de garing, wat een heerlijk product."

Bert Zumbrink: "Erg blij met dit resultaat want pekkelvlees is een uitdagend product om te maken waar diverse technieken samen komen."

Top 5

- 1 Keurslagerij Jos Smal, Blokker
 - 2 Uw ambachtelijke slager Lieuwe Nicolai, Oosterwolde
 - 3 Keurslagerij Marcel Dekker, Beverwijk
 - 4 Slagerij Zumbrink, Cothen
 - 4 Slagerij de Buurderij, Noordlaren
 - 5 Keuslagerij Gleis, Aalten
 - 5 Slagerij Runderkamp, Volendam
-

Over Slagerij Zumbrink

Slagerij Zumbrink is een traditionele slagerij in het dorpje Cothen waar ambacht en vakmanschap in hoog vaandel staat. Vanuit eigen worstmakerij worden de lekkerste vlees- en worstwaren vervaardigd. In oktober won Bert met zijn stampot-rollade nog de innovatieprijs bij de vakwedstrijd Arnhem Rookworststad. Ook verkoopt de slagerij enkel duurzaam varkensvlees en rundvlees van Hollandse koeien.
