

Persbericht

Houten, 30 september 2025

Slagerij Jan de Rooij tweede bij Lekkerste Bal Gehakt 2025

Slagerij Jan de Rooij uit Berkel en Rodenrijs heeft de tweede prijs behaald in de vakwedstrijd Lekkerste Bal Gehakt 2025. De bekendmaking vond plaats op dinsdag 30 september tijdens de Vakbeurs Foodspecialiteiten in Houten. Eerder behaalde deze slagerij al een prijs in dezelfde Vakwedstrijd; in 2023 wonnen zij de hoofdprijs. Deze prestatie onderstreept niet alleen het authentieke en ambachtelijke karakter van hun gehaktballen, maar ook de kwaliteit en het vakmanschap waarmee De Rooij te werk gaat.

De eerste prijs is dit jaar voor slagerij Thijs van den Kieboom uit Rotterdam, terwijl Keurslager Van Strien uit 's Gravenmoer de derde prijs ontving.

De gehaktbal als Hollands icoon

De gehaktbal is onmiskenbaar in de Nederlandse keuken: ambachtelijk bereid, herkenbaar rond van vorm, sappig en vol van smaak. Ook al is de bekendmaking op dinsdag, blijft de gehaktbal natuurlijk onlosmakelijk verbonden met 'woensdag gehaktdag'. Met de jaarlijkse vakwedstrijd daagt Koninklijke Nederlandse Slagers haar leden uit om dit klassieke product naar een hoger niveau te tillen. De vakjury beoordeelt iedere inzending op vorm, samenstelling, geur, kleur, smaak en consistentie: alle elementen die samen de perfecte bal gehakt maken.

De keuring

Op woensdag 10 september zijn de tientallen ingezonden gehaktballen vanuit het hele land beoordeeld. De keuring werd uitgevoerd bij SVO vakopleiding food in Houten. Mirjam Pees coördineerde de keuring namens het Expertisecentrum voor het Slagersambacht. De jury stond onder leiding van juryvoorzitter Paul van Trigt en wedstrijdleader Jan Nederhoed. Juryleden waren branche-erkende meesterverkoper Sabrina Maat, gecertificeerd productkeurmeester en branche-erkende meesterslager Arno de Best, en Isa Jongmans van Keurslagerij Jongmans, winnaar van de Lekkerste Bal Gehakt 2024.

Juryoordeel

Juryvoorzitter Paul van Trigt zei over de keuring: "De inzendingen laten zien hoe smaakvol en veelzijdig een bal gehakt kan zijn. We hebben een prachtige top 3 kunnen onderscheiden met een hele duidelijke winnaar."

Overige finalisten

De overige finalisten ontvingen in willekeurige volgorde een eervolle vermelding:

- Keurslagerij Littooi uit Dinteloord
- Slagerij Haarselhorst uit Breda
- Keurslager Arie Klaver uit Schagen
- Slagerij Menno Hoekstra uit Anjum
- Slagerij & Traiteur Koen van Vugt uit Drunen
- Ambachtelijke Dorpsslagerij uit Amersfoort
- Keurslager Spijkerman uit Akkrum

Over Slagerij Jan De Rooij uit Berkel en Rodenrijs

Slagerij Jan de Rooij is een ambachtelijke dorpsslagerij met bourgondische charmes. Het familiebedrijf werd begin jaren '70 opgericht door Jan de Rooij. Sinds 1994 zwaait zijn zoon Wim de scepter. Broer Fred is zijn steun en toeverlaat in de slagerij, waar 99% van de producten zelfgemaakt wordt: vlees, vleeswaren, worsten, maaltijden, soepen en salades. Slagerij Jan de Rooij bereikte meerdere malen de finale in de Grote Grillworsttest en de Spareribs Trophy en won in 2023 de Lekkerste Bal Gehakt.

Over Koninklijke Nederlandse Slagers

Koninklijke Nederlandse Slagers (KNS) is de branchevereniging voor zowel de ambachtelijke slager als de poelier in Nederland. KNS zet zich in voor een sterke, toekomstbestendige ambachtelijke sector, waarin ondernemers succesvol kunnen zijn, vakmanschap wordt gewaardeerd en klanten verzekerd zijn van hoogwaardige producten. *Hart voor slagers en poeliers* is het gezamenlijke motto, waarmee beide branches dagelijks worden ondersteund en versterkt.

Noot voor de redactie

Meer informatie via Slagerij Jan de Rooij , 010-5112424 of administratie@slagerijjanderooij.nl.