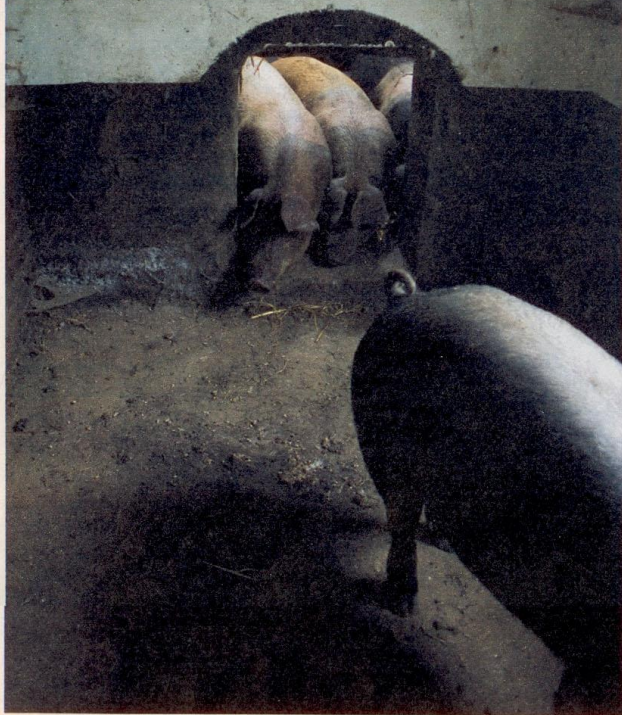


# SCHARRELSPEK

Varkenshoeden blijkt monnikenwerk.



**Z**E ZIJN ER NIET MEER, het steilorig, het Friesch of het bonte varken. Zoals zoveel traditionele Nederlandse varkensrassen zijn ze uitgestorven. Maar er is nu wel een Limburgs varken, het Livar. Kloostervarkens worden ze genoemd, want de bontgekleurde dieren leven in de stallen en de aangrenzende weiden van de abdij Lillbosch. In dit oude cisterciënzerklooster in het Midden-Limburgse Echt, temidden van uitgestrekte akkers en bossen, worden ze verzorgd door de monniken die er wonen en werken.

Het initiatief om terug te gaan naar 'de smaak van vroeger', zoals ze het noemen, komt van vijf Limburgse varkenshouders. "De varkenspest en de ruïmingen die daarop volgden, wezen ons de weg", zegt Hans Corsten, een van hen. "We besloten dat het zo niet langer kon. Óf we moesten emigreren, óf er moest iets anders gebeuren. Dat laatste is het geworden; we zijn héél anders gaan werken."

Ook al is hun bedrijf groter aan het worden en leven er tegenwoordig ook varkens op een bio-

logische boerderij in de omgeving, Corsten & co doen geen concessies meer. De tijd van de intensieve varkenshouderij is voorbij. "Ik ben twintig jaar boer geweest en heb altijd zoveel mogelijk geproduceerd. Mijn verantwoording hield op wanneer de varkens in een vrachtwagen van het erf reden. Dat is nu wel anders."

De eerste stap van varkenshouders naar wat ze nu zijn - varkenshoeden - was het vinden van een authentiek ras waarmee kon worden gefokt. Een jaar werd uitgetrokken om te kijken hoe boeren in andere Europese landen werken. Uiteindelijk vond het vijftal een authentiek ras in Groot-Brittannië waarmee verder werd gefokt. Vervolgens werd er naarstig gezocht naar een plek waar de dieren ook na het opfokken bij een van de Livar-varkensboeren de ruimte zouden krijgen. Het toeval wilde dat een van Corstens compagnons op een steenworp afstand van de abdij Lillbosch woonde. Hij kende de paters, zij kenden hem. Zo ontstond een jaar of zeven geleden het unieke samenwerkingsverband.

Om te zorgen dat de varkens zo natuurlijk mogelijk leven, heb-



Terug op stal: Kloostervarkens lopen bij goed weer de hele dag buiten.

ben ze de beschikking over een stal met stro én een modderpoel. En de hele dag door kunnen de dieren eten en drinken. Geen citruspulp, tapioca of goedkope soja, maar granen die afkomstig zijn van land dat eigendom is van de abdij. Zodra de varkens negen à tien maanden oud zijn en een kilo of honderd-twintig wegen (in de reguliere varkenshouderij is dat al het geval na een maand of zes, zeven) worden ze vervoerd naar een kleine slachterij in de naaste omgeving. "Want daar zijn we er zeker van dat de dieren stressvrij aan hun einde komen."

Corsten is verantwoordelijk de verkoop van de scharrelvarkens; hij is ook degene die 'de boodschap' uitdraagt namens het vijftal. Dat moet ook, want er is veel onduidelijkheid over het vlees dat heel anders smaakt dan een 'gewoon' varkenslapje: "Vijftig jaar terug had je nog echte spekvarkens, maar het gaat er tegenwoordig alleen nog om hoe mager het vlees is. De smaak staat op de tweede plaats; daarom is het

imago van varkensvlees ook zo slecht. Onze varkens hebben meer vet tussen de spieren, zogeheten intramusculair vet. Daardoor heeft het veel meer smaak dan gewoon varkensvlees. Het moet heel kort worden gegaard en heeft weinig smaakmakers nodig. Ons vlees kent bovendien nauwelijks gewichtsverlies als je het bakt."

Niet alleen de tophoreca zweert bij het vlees dat zich kan meten met de beste Spaanse scharrelvarkens. Ook de consument begint de smaak te ontdekken, zeker nu er in den lande ook vleeswaren van het kloostervarken worden verkocht. "De eerste jaren verkochten we alleen de ribben, de haasjes en de procureur", vertelt Corsten. "Voor de minder coulante delen, zoals de buik en de schouders hadden koks geen belangstelling. Maar we kunnen nu het hele varken 'verwaarden' zoals dat heet."

—ELLEN SCHOLTENS

Tijdens KunsthalKOOKT kunt u voor meer informatie over het kloostervarken terecht bij de stand van de Stichting Streekeigen Producten Nederland.

**MEER LEKKERS  
UIT DE REGIO:**

- BLAUWEBESSENHONING
- BOEREN LEAVERPASTIJ
- VRUCHTENSAP EN VRUCHTENWIJN

## Waar te koop?

**L**ivar Bourgondische ham, casselerrib, ontbijtspek, worstjes en coppa worden verkocht in het hele land, o.a. bij Stijlslagerij Englebort in Den Haag (070-3606811) en Slagerij Ben Kamphuis in Doorn (0343-4312253). Zie ook: [www.livar.nl](http://www.livar.nl)

• Eindhoven

• Echt

• Maastricht