

Vlees met een ziel





Tekst en foto's: Joachim Hilhorst

Op een druilerige vrijdagmiddag togen wij naar Limburg om op bezoek te gaan bij het Limburgs kloostervarken. Het varken dat de laatste jaren een stormachtige opkomst kende in culinair Nederland. Wij wilden ontdekken wat er nu zo bijzonder is aan dit varken.



**V**lak bij het dorpje Echt ligt het trappistenklooster Lilbosch. De orde der Trappisten is van oorsprong een afscheiding van de orde der Cisterciënzers en is in de zeventiende eeuw opgericht in La Trappe, in Frankrijk. In Lilbosch leven momenteel zo'n vijftien tot twintig monniken. De trappisten zijn sterk

## De historie

Het eerste dat opvalt als we het erf van de kloosterboerderij oprijden, is de verstillig. De aanwezigheid van de abdij lijkt een enorme rust aan de omgeving te geven. Terwijl we op Frans de Rond van Livar wachten, hebben we de tijd om ons te verwonderen over deze rust en

om rond te kijken. Tegenover het erf ligt een prachtig laantje tussen een dubbele rij bomen die als het ware een haag over het laantje vormt. Als we naar rechts kijken, zien we de massieve abdij met de kapel ernaast. Overal is het vredig, zelfs de regen is vredig.

Dan komt De Rond eraan gereden en begint onze rondleiding over de kloosterboerderij. Samen met vier anderen runt De Rond het bedrijf Livar. Hij vertelt dat hij tijdens de varkenscrisis rond de eeuwwisseling een normale varkenshouderij had. Het was een lastige tijd. Toen hij een keer ging eten in restaurant De Hamert in Wellerlooi viel het hem op dat er geen varkensvlees op de kaart stond. De Rond vroeg waarom er dan wel



spiritueel ingesteld, maar zijn ook sterk verbonden met het land. Van oudsher onderhielden de monniken in Echt de kloosterboerderij om hun zielzorgwerk mogelijk te maken.



pata negra en parmaham op de kaart stonden. Hij kreeg te horen: "Dat is geen varken, dat is vlees met een ziel."

"Met die opdracht ging ik naar huis" vertelt De Rond. Inmiddels is hij al enkele keren naar Andalusie en Parma geweest op studiereis, om te kijken hoe daar vlees met een ziel wordt gemaakt. "Het verschil is dat de mensen daar echt genieten van hun eten. Ik zeg niet dat dat zaligmakend is, maar het is wel mooi om te zien. Je moet het eigenlijk zo zien, wij fokken varkens voor een kleine doelgroep, zoals Ferrari auto's maakt voor een kleine doelgroep. Niet iedereen is bereid, of in staat, om meer te betalen voor het topsegment, of het nu een stukje vlees of een auto is.

We hebben gekozen voor het Limburgs varken. Typisch Nederlandse rassen als het Friesch varken en het steilorig varken zijn al uitgestorven, dat lot wordt het Limburgs varken zo bespaard."

Op de vraag hoe ze met het bedrijf in het klooster terechtgekomen zijn, antwoordt De Rond lachend dat hij ernaast woont. Het ging niet heel goed meer met de kloosterboerderij toen De Rond met zijn plan kwam. "Voor mij is het een prachtige oplossing. Ik ben hier als misdienaar begonnen en nu heb ik er een varkensboerderij."

## Niet biologisch

Tijdens de rondleiding komen we langs de graanschuur. "We hebben een deal met het klooster dat al het graan dat niet verkocht wordt als voedsel voor de varkens dient. Daarom zijn onze varkens niet biologisch. Om aan de eisen daarvoor te voldoen, moeten ze biologisch voer krijgen. Het is echter niet te doen om hier biologisch graan te verbouwen. Dan zouden we het graan uit Hongarije moeten laten komen. We kiezen voor een kleine kringloop. We vinden het belangrijker een echt streekgebonden product te maken. Het klooster is altijd verbonden geweest met de landbouw." Om dat te illustreren neemt De Rond ons mee naar de kapel van het klooster.



Het is naast de boerderij een van de weinige plekken die vrij toegankelijk zijn. Het klooster zelf en de kloostertuin zijn duidelijk afgescheiden van de rest. In de kapel wijst De Rond ons op de glas-inloodramen achter het altaar. "Die ramen zijn gemaakt in de jaren zestig, door pater Victor, ik herinner het me nog. In een van de ramen wordt het kloosterleven uitgebeeld, onderin dat raam zie je heel duidelijk een varken achter een monnik staan. Kijk, vroeger bestond er nog geen sociaal stelsel. Toen hadden de monniken een sterk maatschappelijke functie. De landbouw was noodzakelijk om het zielzorgwerk van de abdij te kunnen financieren."



## De kloostervarkens

Dan komen we bij de varkens. De beesten liggen tevreden in de modder, maar stuiven met veel kabaal weg als wij eraan komen. Terwijl De Rond verder vertelt over zijn bedrijf, blijken de varkens toch nieuwsgierig en komen ze weer dichterbij. "We zijn in 2000 begonnen met het Limburgs varken. Al snel liep het zo goed dat het hier te klein werd. Inmiddels hebben we vier stallen, in Limburg en Brabant. Maar dit is natuurlijk onze pronkstal." Het is prachtig om te zien hoe de varkens rondwroeten in de modder, met op de achtergrond het klooster. "In totaal hebben we zo'n 1200 varkens, waarvan er wekelijks vijftig à zestig naar de slacht gaan. De varkens worden in twintig à vijftig weken

afgemest – of opgevoed, zoals wij dat noemen. In alle vier de stallen worden de dieren op dezelfde wijze verzorgd, de varkens hebben binnen stro en kunnen naar buiten lopen. Ze krijgen overal hetzelfde voer, waardoor de kwaliteit van het vlees overal hetzelfde is. Livar-vlees is mooi dooraderd met vet, het verliest nauwelijks vocht bij bereiding, waardoor het heerlijk mals blijft. Wij leveren ons vlees alleen aan horeca en groothandel. Het staat in veel restaurants inmiddels op de kaart. We merken een sterke groei in de vraag naar maatschappelijk verantwoord geproduceerd en kwalitatief goed vlees." De Rond: "Het is de kunst om het hele varken te verkopen. De mooie stukken vlees zoals de varkenshaas kunnen we niet aangeslept krijgen, maar de minder mooie delen blijven vaak over.

Terwijl die ook heerlijk zijn. We zijn eigenlijk verwend geraakt. De beschikbaarheid is vanzelfsprekend, als we iets bestellen, dan verwachten we ook dat we het krijgen. Terwijl dat niet zo vanzelfsprekend is. We moeten eigenlijk meer 'nee' durven verkopen. Dat was vroeger niet anders." De Rond benadrukt dat hij zich niet wil afzetten tegen de traditionele veehouderij. "Er is in de supermarkt een grote vraag naar goedkoop vlees. Maar wij hebben gekozen voor kwaliteit en geen kwantiteit. Het is een beweging die je overal in de samenleving ziet: tegenover de grootschalige productie ontstaan als tegenhanger kleinschalige, vaak lokale producties. Wij verdedigen de principes van de Slow Food-beweging: het recht om te genieten."

Voor meer informatie: [www.livar.nl](http://www.livar.nl)  
Livar-vlees is online te bestellen via: [www.lekkerculinaire.nl](http://www.lekkerculinaire.nl)

