

# Eten & Drinken



## AMBACHTSPRODUCT

### Klooster wast varkentje zelf

Niet elke religie laat zich soepel associëren met varkens of het vlees van deze dieren, maar voor het rooms-katholicisme gaat dat niet op. Hier komt het varkenshaasje of -koteletje regelmatig op het bord. Sterker, soms staat de kerk rechtstreeks aan de basis van het 'kweken'. Zoals in het Limburgse Echt, waar de abdij Lilbosch het kloostervarken ontwikkelde op basis van het originele ras Livar (Limburgs varken) en het zelfs tot een officieel merk verhief à la abdijsbier.

En het zijn niet zomaar varkens van doorsnee-teelt. Deze dieren leven vrij en blij in de wei oftewel de tuinen van het cisterciënzer klooster. Hoogst biologisch dus, dit vlees, gevoed als de dieren worden met de granen van de eigen abdijs-

akker. Ook prettig voor de consument: een optimale traceerbaarheid van het product. Qua uiterlijk passen de varkens zich graag aan hun vrome omgeving aan. Sommige zijn van eenzelfde zwart-witte bontheid als de broeders die hen hoeden.

Alle delen van het varken komen in het aanbod voor, vers én als vleeswaren. Met een grotere dosis vet tussen de spieren geeft het veel meer smaak dan gewoon varkensvlees. Op de kaart van heel wat gerenommeerde restaurants, maar voor de particulier ook te bemachtigen via een lange lijst slagers en een tiental delicatessenzaken door heel Nederland. De website geeft bovendien recepten en zelfs een compleet menu van varkensvlees.

[www.livar.nl](http://www.livar.nl)