



De varkens van Livar mogen naar buiten wanneer ze willen.

# Limburgse kloostervarkens

**Varkens die in de modder kunnen wroeten en slapen op een bedje van stro – komt dat nog voor in Nederland? Wel in Limburg, waar een aantal varkenshouders besloten om een nieuw ras te fokken en de dieren op een natuurlijke manier te houden. Het resultaat: vet en smaakvol vlees.**

TEKST: ELSIE SCHOOREL

Varkensvlees hoort vet te zijn. Koks en fijnproevers nemen geen genoegen met het varkensvlees dat de supermarkt over het algemeen biedt: het is te mager en daardoor niet smaakvol. Daarom zette tweesterrenrestaurant Beluga in Maastricht geen varkensvlees op de kaart. Vijf varkenshouders in Limburg waren ervan overtuigd dat het beter kon: door een speciaal varkensras te fokken en de dieren op natuurlijke wijze te houden en voeden. Aldus geschiedde: op drie locaties worden nu de zogenoemde Livar-varkens gehouden, onder meer bij Abdij Lilbosch, een klooster in Echt. Op alledrie de locaties hebben de varkens vrije uitloop, en kunnen ze slapen en rusten in een bedje van stro.

## Genetische eigenschappen

Behalve deze omstandigheden draagt ook het specifieke ras bij aan de kwaliteit van het vlees, zegt Frans de Rond van Livar. “We hebben door te kruisen een ras gefokt dat de juiste genetische eigenschappen bezit om vetten te hebben. Door de varkens vervolgens een dierwaardig bestaan te geven, en ze niet in een hoog tempo vet te mesten,

krijg je echt goed vlees.” Inmiddels hebben naast Beluga enkele tientallen restaurants in Nederland het speciale varkensvlees op de kaart staan, en zijn er ook een paar slagers die het verkopen.

Jelle Ferwerda, hoofd voeding van de Sint Maartenskliniek in Nijmegen, maakt ook gebruik van het varkensvlees. “Ik ben voor onze assemblagekeuken altijd op zoek naar producten van de beste kwaliteit. Over het Livar-vlees was ik meteen enthousiast, alleen boden ze geen gegaarde producten. In samenwerking met Van Brussel trends in meat hebben we toen een vijftal kant-en-klare producten ontwikkeld voor de instellingskeuken: een speklap, een hamlap, een gehaktbal, een saucijs en een procureurlapje.” Deze producten zijn volgens Ferwerda helemaal niet veel duurder dan ‘gewoon’ vlees. “Ten eerste hoef je minder kilo’s in te kopen, omdat dit vlees heel weinig vocht verliest. Verder worden deze producten gemaakt van bestanddelen van het dier die voor de horeca minder interessant zijn, zoals de nek, en dus wat goedkoper.”

Het Livar-vlees zal regelmatig terugkeren in de menucyclus van de Sint Maartenskliniek. Ook andere instellingen hebben als leden van het klantenpanel van Van Brussel trends in meat tijdens een proeverij kennisgemaakt met het vlees. De kritische proevers waren behoorlijk positief.

Overigens is het Livar-vlees niet het enige natuurlijke product dat de Sint Maartenskliniek gebruikt. Ferwerda: “We zijn ook bezig met biologisch kalfs- en rundvlees, landhoender en bio-groenten. Het gaat ons in de eerste plaats om de betere smaak, maar ook om de filosofie die erachter zit. We willen de patiënt de kans geven om hiervoor te kiezen.”