

## Breed assortiment Livar

Een boerentraditie leert dat van een geslacht varken vrijwel niets verloren gaat. Gezien het brede assortiment dat Livar voert, lijkt het erop dat het diervriendelijke Limburgse bedrijf zich bij dit oude gebruik aansluit.

### Vers vlees

Op het gebied van vers vlees levert Livar pakweg dertig producten afkomstig van schouder, rug, lende, buik of ham. Opvallende namen zijn de lange haas, de potham en het rack.

### Vleeswaren

Ook bij de vleeswaren zijn er een paar karakteristieke namen te noteren.

De Bourgondische ham, met een gewicht van plusminus 3,5 kilo, is gepekeld en gekruide beenham die in netten wordt afgestopt en afgebraden.

De naam Livarsjink is ontleend aan het Limburgs (vergelijk het Duitse Schinken). Die bestaat uit de gehele ham zonder bovenbil. De ham wordt droog gezouten en vacuüm verpakt. Na acht weken wordt hij geperst om hem vorm te geven, vervolgens wordt de ham gedroogd. Een rauwe, gedroogde ham van pakweg 2,5 kilo.

De Livarano is vacuümverpakte droge worst van 180 gram per stuk. Het is een puur vleesproduct van geselecteerde malse en zachte stukken van de schouder, op smaak gebracht met een fijne kruidenmelange, daarna gedroogd en verpakt. Erg geschikt als voorgerecht en/of bittergarnituur.

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



## Verkrijgbaar bij HANOS

|                               |            |
|-------------------------------|------------|
| 301.45003 NEK                 | 11,25 p/kg |
| 301.45012 BACON               | 11,30 p/kg |
| 301.45021 LENDEFIET           | 18,55 p/kg |
| 301.45030 RACK                | 19,55 p/kg |
| 301.45049 BUIKSPEK            | 7,75 p/kg  |
| 301.45058 LANGE HAAS          | 23,05 p/kg |
| 301.45067 BOVENBIL            | 8,95 p/kg  |
| 301.45076 KOPHAAS             | 17,95 p/kg |
| 301.45085 SPEKBLOKJES         | 11,85 p/kg |
| 301.45094 LARDO               | 9,40 p/kg  |
| 301.45110 BOURGONDISCHE HAM   | 14,30 p/kg |
| 301.67267 HAM                 | 11,90 p/kg |
| 301.67276 RUGSPEK GEZOUTEN    | 9,80 p/kg  |
| 301.67285 BUIKSPEK GEKOOKT    | 11,35 p/kg |
| 301.67294 BUIKSPEK GEROOKT    | 11,35 p/kg |
| 301.67310 KOOKHAM             | 14,30 p/kg |
| 317.25009 PROSC. DI MONASTERO | 22,95 p/kg |
| 317.85310 LIVAR COPPA         | 22,50 p/kg |
| 317.85329 LIVAR SJINK         | 15,55 p/kg |
| 317.85347 LIVAMETTO           | 16,15 p/kg |
| 317.85356 LIVARANO 200 GR     | 4,40 p/kg  |

# Goed varkensvlees is monnikenwerk

Het klinkt ouderwets, maar daarom is het niet minder waar. Wil je iets moois creëren, dan heb je daar liefde, toewijding en zorgzaamheid voor nodig. De varkenshoeders van het Livar-varken op Abdij Lilbosch beschikken in elk geval in ruime mate over deze noodzakelijke voorwaarden. Het vlees van hun dieren is dan ook van ongebruikelijk hoge kwaliteit. Maar hoe kan het ook anders? Als zelfs Sint Antonius zich over het Livar-varken ontfermt...

Uitgestrekte weiden afgewisseld met onberispelijk bewerkte akkers. Her en der onderbreken kleine groepjes bomen het vlakke landschap. In het oosten aan de horizon markeren lage, met dennen begroeide heuvels de Duitse grens. In deze groene Limburgse idylle ligt de abdij van Lilbosch, een eeuwenoud onderkomen van Trappistenmonniken. De kloosterbewoners hebben van oudsher een bijzondere band met het hoeden van varkens. Dat doen ze nog steeds met overtuiging, maar een rondleiding in de kloosterboerderij of andere contacten met de buitenwereld laten de geestelijken graag over aan een wereldlijke varkensboer: Frans de Rond.

Nog maar net binnen de oude muren laat De Rond een lokroepje horen. Het is niet eens zo hard. Maar hard genoeg voor de Livar-varkens die een meter of honderd verderop staan. Ze spitsen hun slappe oren en zetten het op een hollen. Snuiwend, struikelend en krijsend komen de rood- en zwartbonte dieren er vrolijk aan sprinten, hun zware maar verrassend lenige lijven gemakkelijk bewegend over het glibberige gras. Met hun stevige koppen duwen ze elkaar weg om een plekje zo dicht mogelijk bij

hun zo vertrouwde varkenshoeder te veroveren. De Rond buigt zich over de omheining en fluistert met warme stem koosnaampjes, korte intieme zinnestjes: "Hé jongens, hoe is het? Alles goed? Ja, kom maar. Kom maar eens bij me, knorpotjes..."

### Marmering

De inkt van zijn middelbare-schooldiploma was nog niet droog, maar toen wist hij het al. Boer wilde hij worden, net als zijn vader. Frans de Rond werd varkensboer. In 't begin van harte, later minder. De publieke discussie over intensieve veeteelt ging de uit het Limburgse Pey-Echt afkomstige vijftiger niet in zijn koude kleren zitten. Het moest anders. Duurzamer. Samen met een paar gelijkgestemden zocht De Rond naar een oplossing. Die vond hij bij zijn burens, de Trappistenpaters van Lilbosch. Ook die wilden varkenshouden zoals het in vroeger eeuwen gebeurde. Met liefde en respect voor het dier. Het resultaat na acht jaar hard werken is onmiskenbaar. Het vlees van Livar is inmiddels een gekende waarde in het topsegment van de horeca. Vlees dat op een maatschappelijk verantwoorde manier is geproduceerd en bovendien uiterst smaakvol is.

"Die mooie kwaliteit van ons vlees komt op de eerste



plaats door het ras. Het Livar-varken heeft als uitgangspunt het oude, authentieke landvarken uit Nederland, Denemarken en Duitsland. Verder zijn er banden met Essex, Iberico en Duroc. De genetische potentie van het dier levert niet zomaar een hoop vet op, maar vet in de juiste verhoudingen. Geen dikke, dekkende laag, maar vlees met marmering", geeft De Rond aan.

"Verder voeden wij de dieren met granen die de monniken zelf verbouwen. Gerst, tarwe, rogge en haver... Een stuk duurder dan aardappelschillen of fabriekskoekjes, maar daar krijg je wel wat voor terug", stelt de Limburger resoluut.

Als derde belangrijke factor die de kwaliteit van het Livarvlees bepaalt, noemt De Rond de opvoeding. "De dieren hebben hier volop de ruimte om

zich te bewegen. Ze kunnen vrijuit in het gras rollen of lekker in de modder wroeten. Staarten couperen, zoals in de intensieve varkenshouderij, daar doen we niet aan. Ook mogen ze er langer over doen, voordat ze op gewicht zijn. Bijkomend voordeel: het vlees is rijper wat een gunstig effect op de smaak heeft. Natuurlijk fokken we deze varkens voor de slacht. Maar dat betekent niet dat ze dus maar een slecht leven moeten leiden."

### Succes

De Rond: "We zijn nu zo ver dat we elke week zestig tot zeventig varkens kunnen slachten. Met deze productie zat de stallencapaciteit van Lilbosch al een tijd geleden aan haar taks. Daarom worden de jonge dieren nu op nog twee andere locaties grootgebracht: in Horst en in Hunsel. Uiteraard



## Vlees met een ziel

Bij zijn oriëntatietochten in de horeca, voorafgaande aan het opstarten van Livar, kwam Frans de Rond eens bij Hostellerie De Hamert in Wellerlooi terecht. Als varkensboer stelde hij de uitbater Pieter Smits uiteraard de vraag waarom deze geen varkensvlees op de kaart had staan. Smits reageerde impulsief: "Varkensvlees? Ben je besodemierd? De gasten willen hier iets bijzonders eten!"

De Rond was echter niet zo snel uit het veld geslagen en wees Smits op de Pata negra- en de Parma-ham op de menukaart. "Ja, maar dat is vlees met een ziel", verveerde de Wellerlooise chef zich snedig.

Een ietwat tegenstrijdig antwoord, maar De Rond heeft de strekking ervan steevast in gedachte gehad bij de ontwikkeling van Livar.

Inmiddels staat het kloostervarken ook bij De Hamert op de kaart.



zijn de omstandigheden vrijwel overeenkomstig aan die van Lilbosch waar de oudere dieren zijn gehuisvest en worden geprepareerd voor de slacht."

Het succes van de kloostervarkens groeit steeds meer uit. Inmiddels hebben al heel wat sterrenrestaurants Livar-vlees op de kaart staan: De Leuf, Beluga of Da Vinci om maar eens wat te noemen.

Een verklaring voor deze successtory is uiteraard de kwaliteit van het Livar-vlees. Maar wellicht is de bemoeienis van St. Antonius ook een doorslaggevende factor. Hij staat niet voor niets samen met een varken afgebeeld op het grote glas-inloodraam in de abdijkerk, want hij is de beschermheilige van de varkens en de varkenshoeders. Deze

aartsvader van het kloosterleven is een inspirerende figuur voor de monniken. Hij ontdeed zich namelijk van al zijn bezittingen en verdeelde ze onder de armen. De paters Trappisten volgden zijn voorbeeld, zamen af van aards bezit en behielden varkens zodat arme mensen ook eens een stukje vlees konden eten.

Overigens zijn de paters van Lilbosch geen afnemers van hun eigen product. Ze zijn namelijk vegetariërs.

