

Het op goede smaak opgevoede Klooster- varken van Livar is bezig aan opmars

Wat varkenspest al niet teweeg kan brengen. Vijf Limburgse varkenshouders vroegen zich tijdens de varkenspestepidemie in de jaren negentig van de vorige eeuw af of het met de varkens niet anders, beter kon. Ze zijn gaan praten met allerlei partijen in de markt. De slagers hadden geen echte belangstelling – de concurrentie met de supermarkten vierde hoogtij, de betere restaurateurs hadden geen varkensvlees op het menu staan omdat er geen merk en geen verhaal achter zat. Het klooster-varken van Livar werd geboren. De kruising werd en wordt in een kloosteromgeving in Echt goed opgevoed en is nu bezig een plaats te veroveren op basis van kwaliteit in smaak en beleving. Restaurants zetten het Livar-vlees nu wel op het menu. De betere slagers en specialiteitenwinkels verkopen diverse Livar-vleeswarensoorten tot en met de negen maanden in de Itali-aanse Parmastreek gedroogde Livar-ham. Merk en verhaal zijn geboren, de business ook.

Uit de gesprekken die de eigenaren van het sinds 1999 bestaande Livar voerden, bleek onder meer dat varkensvlees een andere kwaliteit moest hebben en dat de varkens, mede om ethische redenen, op een andere manier gehouden moesten worden. 'Want eten is beleving', zeiden hun gesprekspartners. 'Dat is vooral smaak met een verhaal, met een beleving dus.'

De eigenaren van Livar die opgevoed waren met het idee 'meer is beter', gingen op zoek naar iets beters. De andere kwaliteit zou gevonden moet worden in dieren met een hoog intermusculair vetgehalte. Dat lukt niet met de rassen die in Nederland gebruikt worden om vooral mager vlees te fokken. Ze zijn op zoek gegaan naar andere rassen en zijn uitgekomen op een kruising van twee soorten waarmee ze nog steeds verder experimenteren. Het Kloostervarken werd geboren.

Het Kloostervarken stamt van de 900-jaar oude abdij Lilbosch in Echt waar het experimenteren en fokken kon plaatvinden en waar een deel van de nieuwsgierige, levendige varkens nog steeds wordt opgevoed tot het gewenste zware Livar-varken. Inmiddels is een tweede (biologisch) varkensbedrijf in Melderslo ingezet voor het 'opvoeden' van de varkens.

Zware varkens

De varkens wordt gehouden tot ze zeker 150 kg wegen, zware varkens dus. De beren worden al vroeg gecastreerd om de bekende berengeur te vermijden.

De voeding van de dieren die een vrije uitloop hebben, aandacht krijgen en lekker kunnen spelen en wroeten, bestaat uit tarwe en gerst met palmolie. De tarwe en de gerst komen van de eigen akkerbouwgronden van de abdij. De oogst wordt op de abdij opgeslagen in eigen silo's. Regelmatig komt een wagen van de Boerenbond een partij granen halen om die onder controle van Livar om te zetten in biks.

Livar is niet aangesloten bij een biologisch keurmerk, maar handelt vrijwel conform die spelregels. Men behoudt zich wel de vrijheid

voor om de keurslijfregels van zo'n keurmerk verre van zich te houden. Die staan namelijk nogal eens de goede smaak van het product in de weg. En daarom is het de mensen van Livar in de eerste plaats te doen: lekker vlees.

Logistiek, slacht en levering zijn in handen van Livar. De verantwoordelijke man begeleidt de varkens naar de Nijmeegse slachterij. Daar krijgen ze eerst voldoende rust om van de transportstress af te komen. Dan worden ze onder direct toezicht geslacht zodat geen onbedoelde vermenging met andere varkens kan plaatsvinden.

Klanten kunnen afspreken hoe ze hun vlees met de smaak van vroeger, geleverd willen hebben.

Vleeswaren

Livar maakt een serie eigen-merk-vleeswaren. Livacoppa won vorig jaar in de wedstrijden om

het Beste Streekproduct. De beste poothammen gaan naar Italië en worden in de streek ten zuiden van Parma zo'n negen maanden gerijpt. Het komt terug als Livarham, gedroogd in Parma. In feite is het dus een Prosciutto Crudo.

Meer informatie over leveranciers, het verse vlees en de vleeswaarproducten: www.livar.nl. De website is net vernieuwd.

Linksboven: Hard- en zachtgebakken Livar-buikspek met Limburgs roggebrood en appelstroop.

Midden: Salade met Livacoppa, gebakken en ongebakken. Links onder: Livar lende met een mosterdsaus, aardappelpuree en groenten van het seizoen.

We hebben deze producten geproefd bij het Culinaire Educatiecentrum Limburg/Ria Joosten Catering in Neer, ook al in handen van een voormalig varkenshouder.

Onder: Het Kloostervarken heeft op de abdij Lilbosch in het Limburgse Echt een vrije uitloop en een eigen speelveldje.

