



DOOR JUSTIN VAN LOPIK

De opvoeding van varkens

LIVAR MIKT OP DE TOP VAN DE MARKT

90

Naast de beweging in de teelt die ijvert voor agroproductieparken ofwel varkensflats en steeds intensievere veeteelt is er ook een groeiend aantal initiatieven dat juist de andere kant opgaat. We vinden één van die initiatieven in het Limburgse Echt, waar varkens worden gehouden op een manier die een combinatie moet zijn tussen traditie en technologie. Vijf Limburgse varkenshouders werken samen met een klooster om het Limburgs varken duurzaam op de markt te brengen. Livar (Limburgs varken) heeft ondertussen de status van een merk verkregen.

Het begon met vijf varkenshouders, die, in reactie op de varkenspest en de ruiming die daarop volgden, met succes op zoek gingen naar een nieuwe manier van varkens houden. Initiatiefnemer Frans de Rond: 'De varkenspest heeft geleid tot een maatschappelijke discussie over de varkenssector. Er gebeuren ook wel goede dingen, maar als heel veel mensen kritiek op je leveren moet je op een gegeven moment bij jezelf te rade gaan. Een van de dingen die onze sector veel te weinig doet, is het bedienen van de top van de markt. Er is in Nederland voldoende vraag naar bijzonder en duurzaam varkensvlees, maar aan die vraag moest altijd vanuit het buitenland worden voldaan. Livar is in dat gat gesprongen.'

Lokaal inkopen

De vijf varkenshouders richtten een bv op en brachten hun dieren onder in het Cisterciënzerklooster Lillbosch in Echt. Daar worden de dieren sindsdien door de monniken verzorgd. De kloostervarkens krijgen louter natuurlijke voeding en kunnen uiteraard





naar hartelust scharrelen. Verder wordt de voeding zoveel mogelijk lokaal ingekocht. De belangrijkste leverancier van graan, bijvoorbeeld, is het klooster zelf, en ook voor andere behoeften wordt eerst lokaal gezocht.

De zorgvuldige bedrijfsvoering resulteert in een zeer overzichtelijk productieproces, of opvoeding zoals Livar het graag noemt. In een tijd van BSE en varkenspest is dat een sterk onderscheidend punt. Het klooster heeft zelfs een webcam, zodat de consument met eigen ogen de leefomstandigheden kan controleren. De kloostervarkens worden bovendien veel langer gehouden dan de varkens in de bio-industrie. 'Normaal' gezien gaat een varken na een maand of zes naar de slager. Het dier weegt dan 115 kilo. De varkens van Livar worden daarentegen zo'n 11 maanden gehouden en wegen als ze naar de slacht gaan al snel 140 kilo.

Nr. 1 in authenticiteit

De tijd die de varkenshoeders nemen voor de opvoeding van hun varkens heeft ook positieve effecten op de smaak en kwaliteit van het vlees. Het is donkerder en mals, kent minder gewichtsverlies en is 'doorregen met vet.' Frans de Rond, voorzitter van Livar, zegt erover: 'Eigenlijk begint smaak tussen de oren. Daarvandaan gaat het via de ogen naar de neus en pas op het allerlaatst komt het uit bij de mond.'

Smaakbeleving begint, met andere woorden, bij de beleving van het merk, en het merk Livar staat voor 'regionaal, kringloop, authenticiteit, respect en smaak.' De bijzondere locatie en verzorgers, de integere bedrijfsvoering en het respect voor de omgeving zijn de elementen die de merkbeleving moeten vormen. Livar heeft de ambitie op deze punten de nummer één van Nederland te worden.

Voor dit kwaliteitsvlees betaalt de consument uiteraard geen bodemprijs. De prijzen liggen zo'n dertig tot veertig procent boven die van bio-industrielevies. Maar dat is voor het topsegment met restaurants, delicatessenzaken en keurslagers, echter geen groot probleem. Getuigen hiervan zijn de groei van het bedrijf en de lange lijst met afnemers. Ondertussen heeft het bedrijf vier locaties waarop de varkens worden gehouden, en een daarvan bevindt zich zelfs 'over de grens' (in Noord-Brabant, red.). De Rond: 'Er is steeds meer erkenning voor bijzonder en duurzaam opgevoed vlees.' Het lukt Livar dan ook om te renderen: 'We halen een rendement dat hoort bij normale bedrijven. De continuïteit van de activiteiten is voor ons belangrijk, zowel op milieugebied als op het gebied van de bedrijfsvoering. Het rendement hoeft absoluut niet exorbitant te zijn maar moet wel passen in deze tijd.' www.livar.nl □