



Klikpad op www.szh.nl naar dit artikel: [home](#) > [Publicaties](#) > [Magazine](#) > [2005](#) > februari

Het kan ook anders

Het Livarvarken van de monniken van EchtIn en rond het Trappistenklooster in het Limburgse Echt werken monniken en een groepje varkenshouders aan een interessant alternatief voor de varkensbio-industrie. Ze grijpen terug op authentieke oude rassen, waarbij men zich ook in voeding en huisvesting richt naar de aard en wensen van het varken zelf. Een initiatief dat alle aandacht verdient, en ook nog in het belang blijkt van de varkensvleeseters. Je hebt kloostermuren, kloostermoppen, kloosterzusters en -broeders, en zelfs kloosterbier, maar kloostervarkens? Jazeker, dat bestaat nu ook sinds kort, en wel op het Trappistenklooster van de Cisterciënzerorde te Echt, Limburg. Ik had erover gelezen in het Agrarisch Dagblad en spoorde adres en telefoonnummer op. Bij een eerste poging de broeders te bellen kreeg ik broeder Johannes aan de lijn. Neen, broeder Malachias van de varkens was even niet te bereiken, was in gesprek. Een trappist in gesprek? Dat leek me zo iets als een stratenmaker op zee of admiraal van Hongarije; trappisten hebben immers een spreekverbod? Ik herinnerde broeder Johannes hieraan, die me meteen uit de droom hielp. Sinds 1965 mogen ook de trappisten gewoon met elkaar spreken. Nog voor hij uitgesproken was herinnerde ik me dat ik dat eigenlijk ook al gehoord had van de broeders van de Zundertse trappisten (ZH, Augustus 2000). Ik word oud en vergeetachtig. Broeder Malachias is een druk man. Het kostte me enkele telefoontjes voor ik hem aan de lijn kreeg. Hij is de algemeen manager van het varkensbedrijf, en heeft daarnaast ook de nodige andere functies. Voor zaken als de fokkerij, houderij en de p.r. verwees hij me naar de heer Lowie Kersten, lid van het boerengroepje dat het Livar (afkorting van Limburgs varken) heeft ontwikkeld en de voortgang van een en ander begeleidt. Maar Malachias wil me wel wat over een aantal andere kloosterzaken vertellen.



De huidige Livarvarkens; lekker buiten scharrelen, maar wel binnen de kloostermuren
foto L. Kersten

Blaarkoppen

Het klooster is van 1883 en er zijn nog altijd 20 broeders, tussen de 23 en 87 jaar oud. Er is dus de nodige aanwas van jongeren (waar het in andere kloosters nogal eens aan ontbreekt). Ik begin weer over dat zwijgen, en Malachias legt me uit dat, hoewel men nu dus wel met elkaar mag spreken, men het zwijgen wel hoog schat en alleen spreekt als het echt nodig is. Over het algemeen streeft men er naar Gods aanwezigheid te laten klinken door dat zwijgen. Behalve de varkens, krijg ik te horen, heeft het klooster 100 ha akkerland met suikerbiet en granen. Een deel van die granen (tarwe, gerst, rogge) is

bestemd voor de varkensstapel van 75 stuks. Dat graan wordt zoveel mogelijk op ecologische grondslag geteeld, al grijpt men in noodgevallen of ziektedreiging wel eens behoedzaam naar de spuitapparatuur. Trappisten hebben zich van oudsher op de ontginning en cultuur van minder vruchtbare oorden gestort, en dat geldt nog steeds voor de broeders van Echt. Want naast het akkerland en de varkens, blijkt men zelfs zelfvoorzienend te zijn in melk, kwark en kaas. En ook hier blijkt de traditionele voorkeur van de monniken, want de acht melkkoeien die ze voor de zuivel aanhouden zijn geen Holsteiners, maar raszuivere rode Blaarkoppen. Bij die keuze had meegespeeld dat hun wortels en vroegere kloosters, al sinds de vroege Middeleeuwen, in het Groningse lagen. Acht melkkoeien voor twintig monniken, vraag ik? Ja, zegt Malachias, maar er komen nogal wat gasten en bezoekers die ook wel een beker melk of boterham met kaas lusten.

Voor de varkens bel ik Lowie. Evenals de andere vier van het boerengroepje is hij gewoon commercieel varkenshouder, maar wel met de blik op de toekomst gericht. Na de varkenspest en het rumoer rond de huidige bio-industrie heeft dit innovatieve groepje de koppen bij elkaar gestoken en contact gezocht met de broeders, die al een tijdlang scharrelvarkens van het gewone commerciële type hielden. Men kwam overeen een alternatief type te fokken en te ontwikkelen, waarbij men af wilde van de nadelen van die moderne houderij (zeugen aangelijnd en individueel gekooid, weinig afleiding behalve het vreten, te bleek en mager vlees dat zo'n beetje leegloopt als je het aanbraadt in de pan). Op mijn gretige vraag naar het ras of de gebruikte kruising krijg ik geen eenduidig antwoord. Het is bedrijfsgeheim, men wil voorkomen dat anderen eenvoudig instappen en navolgen waar men zelf zes jaar naarstig naar toe heeft gewerkt. Wel vertelt Lowie me dat het een 50%/50% kruisproduct is van twee authentieke rassen. Men is nog bezig voor het verder verbeteren van de smaak te kijken of bepaalde traditionele Engelse rassen een rol in hun fokprogramma zouden kunnen spelen. Anders dan Nederland heeft Engeland, maar ook Duitsland, een klein aantal traditionele landrassen op het nippertje weten te redden. Zeldzaam Huisdier heeft indertijd aandacht besteed aan het Orchard Swine uit Engeland, en het Sattelschwein en de Bentheimer van Duitsland. In het weekblad Boerderij las ik dat een biologische boer in het Overijsselse Enter Bentheimers houdt op een op ruwvoer gebaseerd dieet. Anders dan de op snelle groei en mager vlees doorgefokte moderne mestvarkens hebben deze Bentheimers gemarmerd vlees, met meer intramusculair vet van een iets andere samenstelling, dat daardoor beter smaakt. Een algemene eigenschap trouwens, niet alleen van de weinige Europese oude varkensrassen die we nog hebben (vooral in zuidelijker regionen, zoals het Iberisch zwijn, de Gascogner, de Bonte van Siena) maar ook bijvoorbeeld van oudere runderrassen als de Hereford. En misschien ook, al is dat moeilijk meer na te gaan, van het oorspronkelijk Limburgse landras waarvan begin vorige eeuw een stamboek bestond met meer dan 1.000 geregistreerde fokdieren. René Zanderink diepte voor ons op (ZH, maart 1997) dat dit landras midden vorige eeuw uitgestorven moet zijn, en vond ook nog de laatste fotografische afbeelding van dit varken in een uitgave van 1950 van het platenboek 'Wonderen van het Dierenrijk' van Elsevier. Einde verhaal autochtoon Limburgs varken!!!



Broeder Willebrordus, de varkensverzorger, en Lowie Kersten, één van de vijf varkensboeren die het Livarproject opgezet heeft
foto L. Kersten

Droge worst

De Livarvarkens worden gemest op een dieet van 80% granen (ook die samenstelling is bedrijfsgeheim) en 20% ander voer zonder enig dierlijk meel of toevoeging. Een en ander heeft geleid tot zeer smakelijk vlees, dat zich duidelijk onderscheidt van het fletse en leeglopende vlees uit de schappen van de

supermarkten. Een aantal topkoks van restaurants uit de buurt zijn ook voor het Livarvarken gevallen en hebben het als kloostervarken op het menu staan. Naast de 75 Livarvarkens van binnen de kloostermuren, worden er nog eens 400 van gehouden op een ander gehuurd bedrijf. Men is inmiddels ook begonnen het vlees te verwerken tot speciale vleeswaren als hammen en droge worst. Bij dit alles - fokkerij, houderij en verwerking - heeft men drie belangrijke oogmerken: een vleessoort die smakelijk is en zich onderscheidt, een houderij die verantwoord en voedselveilig is, terwijl men ook niet wil toegeven op het algemene dierenwelzijn. Vooral over dat laatste heeft Malachias uitgesproken meningen: huisdieren zijn de mens als zorggever toevertrouwd, ze mogen niet verworden tot louter productie en winst, het beheer moet dierwaardig blijven. Een instelling die je binnen kloostermuren misschien eerder mag verwachten dan daarbuiten, maar die dus ook door de vijf leden van het boerengroepje uitgedragen wordt.

Bij hun streven naar die dierwaardige houderij heeft de boerengroep, behalve van Wageningse en andere onderzoeksinstituten, ook veel inbreng van Violette Sanders van het bekende 'Swieneparredies' in Groningen. Bij Violette mogen de varkentjes gewoon de keuken binnenstappen en om een koekje bedelen. Al kunnen de kloostervarkens wel in een uitloop naar hartelust scharrelen, zover als in het varkensparadijs laat men het in Echt niet komen (geen modderige varkenspootjes op de schone reftervloer, anders kun je wel aan het vegen en schrobben blijven). Wel hebben de kennis en de ervaring van Violette met typisch varkensgedrag onder allerlei omstandigheden de groep geholpen bij het ontwikkelen van een geschiktere en dierwaardiger houderij. Het is van harte te hopen dat de broeders en andere groepsleden slagen in hun opzet. Uiteindelijk, zo legde Lowie me uit, hangt het van de consument en varkensvleeseter af of een en ander tot een serieus en grootschaliger alternatief uitgroeit. Het is ze gegund, niet in het minst ook in het belang van de varkens zelf.

Dirk Zoehl



De zeug Bernadette, uit Engeland, met haar biggen: recent kruisingsproduct van het voortgaand fokproces
foto L. Kersten

↑ TOP