

Geuren vervliegen, smaken blijven alleen leven in het geheugen. Je kunt ze niet conserveren. Hoe moeilijk is het dan om een smaak terug te vinden die ooit in de mode was? Als je bijvoorbeeld weer lekker, puur en zuiver varkensvlees wilt eten, hoe krijg je dan die smakelijke karbonade van vroeger terug? Volg een connaisseur annex weigeraar van varkensvlees uit de supermarktvleesmuur, die benieuwd is of de pogingen om de smaak van het ouderwetse varkensvlees terug te krijgen, resultaat hebben.

Van kiloknaller naar

blijje big

In 2002 organiseerde ik op Koninklijk Paleis Het Loo in Apeldoorn de tentoonstelling Vorstelijk Vee, met in de museumzalen schilderijen van oude meesters met daarop kleine en grote landbouwhuisdieren. Buiten, op de grazige weiden, liepen de echte grazers, zoals runderen, paarden, schapen, geiten en ook pluimvee waaronder kippen. Varkens ontbraken echter. Niet op de schilderijen, maar wel buiten, omdat het originele Nederlandse varken al decennialang verdwenen is. Weggesaneerd, gekruist met Deense, Duitse en Engelse rassen, die in de ogen

honderden miljoenen guldens zijn geïnvesteerd in monumentenzorg, is er geen cent gestoken in het behoud van een dier dat ons eeuwenlang gevoed heeft.

Frans de Rond in Pey-Echt was al lang op zoek naar een varken dat zich in zijn smaak onderscheidt. Met zijn Livar-varken probeert hij de verloren smaak terug op tafel te brengen, voortbordurend op een soort van Bourgondische traditie. Hij ontdekte dat Trappister monniken in abdij Lilbosch varkens hielden. Zij leven al negen

## Ze leven al negen eeuwen een sober leven, dat getuigt van respect voor plant en dier

van de Nederlandse varkenskenners meer winst op zouden leverden. De consument moest vlees krijgen, veel en vooral goedkoop vlees. Het varken verdween van het veldje achter, levend van etensafval en eikels, en was terug te vinden in betonnen gigastallen met kunstlicht. Kleinschalig en huiselijk werd grootschalig en zielloos. Varkenspest, MKZ en vogelpest hebben intussen aangetoond dat de extensieve veehouderij niet het absolute heil is. Mannen in steriele witte pakken, grijpparmen die honderden dieren levenloos in containers storten en invallen van AID, zorgden voor een ongewenst klimaat in een net beginnend millennium. Nederland wakker geschud: het echte Nederlandse varken is verdwenen! En dat allemaal terwijl er meer varkens dan mensen in Nederland leven, een unicum in de geschiedenis. Er is een cruciaal punt bereikt. Terwijl

eeuwen een sober leven, dat getuigt van respect voor plant en dier.

Hij kreeg hun medewerking en met kruisingen met Waalse Piétrain en Duitse Sattler Schwein fokte hij een nieuw Limburgs varken terug. De Rond stuurt zijn varkens bij slecht weer op stro naar binnen, bij goed weer via een uitgekiend uitloopsysteem naar buiten. Inmiddels verkopen bijna dertig slagers, acht delicatessenwinkels, tachtig restaurants en tien horecaveranciers het varkensvlees. Maar... de Trappisten van Lilbosch hebben ruimte voor maximaal honderd varkens, begeleid door één monnik en dat is niet genoeg om aan de vraag te voldoen. In overleg met de kloosterorde werden drie boeren gevonden die zich er ook mee bezig gingen houden, zodat nu wekelijks 60 tot 70 varkens worden geslacht. Een successtory dus, maar het hoedsysteem

onder toezicht van de monniken lijkt toch iets meer suggestie dan praktijk.

Dan ga ik langs bij een van de eerste grote leveranciers van kwaliteitsvarkens: de Lindenhoff in Baambrugge, toegankelijk voor elke automobilist op de A2. Je gaat er bij Abcoude vanaf en bij Vinkeveen weer op, of andersom. Inmiddels is De Lindenhoff leverancier van gerenommeerde horecaveranciers in heel het land. Eigenaar Ben te Voortwis zocht een alternatief voor het varkensvlees uit de bio-industrie. Hij had zijn eigen slagerij, maar nog geen

als de Gasconne geprobeerd en mijn eindoordeel is een 7. Vergeleken met het Livarvarken een stapje hoger in smaakbeleving en oorspronkelijkheid, al moet dat van ver komen.

De volgende stap op de speurtocht naar het *oervarken* bracht me in Best, weer langs de A2, nu bij Eindhoven. Hier komen we terecht bij Kees Scheepens van The Duke of Berkshire, het spekvarken uit het Engelse graafschap Berkshire. Binnen een straal van vijftig kilometer leven hier op de Brabantse zandgrond vijf miljoen varkens.

## Na jaren van aandringen heeft hij via omwegen een beer en enkele zeugen weten te bemachtigen

eigen varkens. Een eerste poging was het Baambrugs Big, opgevoed door enkele fokkers in de nabije omgeving, voortgekomen uit standaardfokvarkens, maar wel met uitloop en binnen op stro in plaats van beton en metalen roosters. Nog niet helemaal tevreden zocht Te Voortwis verder. Zo kwam hij elk voorjaar op de Parijse Salon waar hij Gasconne varkens ontdekte. In 1984 waren er nog een kleine zestig zeugen van dit niet doorgefokte ras. Inmiddels weer een paar honderd. Hij was meteen verkocht, ook omdat hij al Gasconne rundvlees in de markt zette. Hij zag een ideale voortzetting van zijn vleeslijn. Er was een probleem: de Franse fokkers wilden hem geen fokmateriaal verkopen. Na jaren van aandringen, is het nu eindelijk zover, hij heeft via omwegen een beer en enkele zeugen weten te bemachtigen. Ik heb het vlees van zowel het Baambrugs big

Wat een uitdaging om beter te presteren. Dit bijna uitgestorven Engelse varken staat van oudsher bekend om het smakelijke vlees met veel spek. Bak je dit vlees, dan krijg je een maillardreactie waar je stil van wordt. Scheepens zelf is in het nadeel met deze beesten, want een Berkshirezeug krijgt maximaal zes biggen per worp, terwijl de moderne varkens goed zijn voor wel twaalf biggetjes. De zeug van nu moet zeker honderd nakomelingen voortbrengen. Opbrengst honderd euro per big, is 10.000 euro per zeug. Op een goed moment waren er nog maar zo'n 350 Berkshire varkens in leven, voornamelijk in Engeland. Scheepens kon enkele dieren voor de export bemachtigen. Inmiddels is hij ruim vijf jaar bezig en zijn alle grote inkopers en cateraars bij hem langs geweest om zaken voorstellen te doen. Maar hij wil vooral kleinschalig

en zuiver blijven fokken. Dat kan alleen wanneer de beer echt Berkshire is. Door te kruisen kunnen er nu honderd varkens per week geslacht worden. Het vlees verkoopt hij via de horecagroothandel, huisverkoop en markten in Amsterdam, Haarlem en Den Bosch. De aanpak van Scheepens kost veel geld. Hij moet concessies doen om te kunnen overleven. Zo kan hij uit kostenoverweging de beesten niet meer buiten houden. Wel op stro en met veel aandacht, maar dus geen modderen in de buitenlucht. Wanneer hij dat wel zou doen zou de A-status (een zeer hoge gezondheidsstatus die wettelijk verplicht is om beren naar K.I.-stations te verkopen) verloren

genetica, het vegetarische voer en de aandacht per varken. En je weet honderd procent zeker van welk varken je eet.

Sjek Floor, natuurslager uit Nijmegen, was al twee decennia op zoek naar een uniek varken. Door contacten met voederleverancier Hendrix in Boxmeer, onderdeel van Nutreco, dat ook Spaanse vestigingen heeft, werden contacten gelegd met Spaanse fokkers van het Iberico ras. Na enkele gesprekken werden de Spanjaarden overtuigd van de goede intenties van de Nijmeegse slager en zijn er in 2007 een paar dieren hier naar toe gehaald. Iedereen verklaarde Floor voor gek. Nog meer, toen hij aankondigde dat

## Als een varken voldoende leefruimte heeft, wil hij niet weg

gaan. Uniek is in elk geval dat bij elk stuk vlees de naam van de slager, het oornummer, de slachtdatum en de productiedatum (wanneer het dus tot eindproduct verwerkt is) staat vermeld en dat er geen antibiotica worden gebruikt. Ook hiervan heb ik het vlees geproefd. Worst en spek en haas waren voortreffelijk, maar bij het proeven van de varkenswangetjes bleven mijn lippen door het vetgehalte aan elkaar plakken. Dan kun je je voorstellen dat men in de jaren zeventig voor het eerst vetbewust werd en - gek gemaakt door cholesterolverhalen - voor magerder vlees ging kiezen. Toch is dit de oersmaak. Eindoordeel is vooral vanwege de concessie dat ze binnen moeten blijven, slechts een 8. Grote pluspunten zijn de unieke

hij de varkens buiten ging houden zodat ze konden rollebollen, graven, modderen, rennen en spelen. Hij groef een 80 cm diepe gleuf om het hekwerk in te laten zakken, zodat de varkens er niet onderdoor konden komen, want varkens gaan overal door en onderdoor, waarschuwde iedereen. Bij Floor dus niet: 'Als een varken voldoende leefruimte heeft, wil hij niet weg uit zijn leefomgeving. Het is geen wild zwijn, dus geen foerageerder die, naar gelang de seizoenen, gaat trekken. Een varken wroet, snuffelt en graaft tot hij een ons weegt, maar heeft in principe geen behoefte om van zijn stekkie af te gaan. Na 30 jaar speuren wist ik wat ik moest hebben: een varken dat zelf zijn kostje bij elkaar kan scharrelen, aangevuld met een melange van ontbrekende mineralen



en dergelijke in een bosrijke omgeving, met veel eikels, met grond waar hij in kan wroeten. Dan krijgt hij een andere bespiering en dus een andere spek/vleesverhouding. En dat levert meer smaak op.'

Inmiddels heeft Floor, na drie jaar, bewezen dat varkenshoeden in Nederland wèl mogelijk is, dat je daar voortreffelijk vlees van krijgt en dat je daarvan kunt leven. De eerlijkheid gebiedt te zeggen, dat je een behoorlijk stuk grond tot je beschikking moet hebben en dat geluk had Floor. Hij houdt zijn zestig varkens in Eerbeek bij Apeldoorn op een lap grond van twee hectare. Dat stuk grond kocht hij al in de jaren tachtig. Anno nu zou hij zich dat niet kunnen veroorloven. Hij heeft een varkensoase gecreëerd die lijkt op die van de Spaanse roodgeaarde dehesa in de buurt van Huelva. In zijn slagerij kocht ik een paar stukken varkensvlees. De smaak en de leefomstandigheden van het varken van Floor, verdienen een 9. Geen trucjes daar in Nijmegen, maar de pure, ouderwetse smaak van varkensvlees.

Ik zet het zoeken naar een 10 nog wel voort, maar veel beter kan het vast niet worden. Andere fokkers zullen andere varkensrassen importeren, zoals wellicht de Hongaarse Mangalitzta of de Bonte Bentheimers uit het graafschap Bentheim in Duitsland, net over de grens. Je kunt ook nog andere marketingtechnieken toepassen maar het Arcadië van Floor is eigenlijk al voldoende. Bij dit Eerbeekse sprookje is het varken het meest gebaat. Een varken moet gewroet hebben, pas dan kun je spreken van een terroirvarken.

Hoeveel spijt je kunt hebben als je oorspronkelijke rassen laat versterven laat het varkensverhaal goed zien. De nieuwe inspanningen zijn vooralsnog een druppel op een gloeiende plaat, tweeduizend oervarkens op een populatie van miljoenen bio-industrievarkens. Je kunt spreken van een trend of van een elitair mode-verschijnsel, maar voor hetzelfde geld is er een radicale koerswijziging ingezet.