

Livar

varkensvlees
met smaak



Op de kloosterboerderij van Abdij Lilbosch in Echt verbouwen de Cisterciënzer monniken veel graan. Een deel van dat graan is bestemd voor hun varkens; stevige zwartgeklepte Livar varkens die vrij in en uit hun stallen lopen. Het voer, de ruime behuizing en de vrijheid van bewegen zijn de geheimen achter de bijzondere smaak van Livar, het Limburgs kloostervarken.

Acht jaar geleden staken vijf Limburgse varkenshouders de koppen bij elkaar. Het roer moest om; anders zou er steeds meer varkensvlees worden geproduceerd tegen steeds lagere prijzen. Het vijftal ging daarom te rade bij topkoks in de regio als Rene Brienen, Bertus Liefink en Hans van Wolde. Sommige van de topkoks hadden al vijftien jaar geen varkensvlees meer op de kaart gehad. “Het heeft te weinig smaak,” was het commentaar. Hun boodschap was: “We willen varkensvlees met smaak en emotie; het vlees moet een echte authentieke smaak hebben, zodat we er helemaal achter kunnen staan.”

Bonte kruising

Met die boodschap gingen de varkenshouders aan de slag. Hans Corsten is een van deze varkenshouders: “We gingen naar Spanje, Engeland en Zweden om onderzoek te doen naar ouderwetse varkensrassen. Tijdens die reizen ontdekten we dat oude rassen als Iberico, Duroc en New Hampshire wél smaak hebben. Dat komt doordat het spekvarkens zijn. Ze hebben niet alleen vet op het vlees, maar ook erin. Het vlees van die varkens is helemaal dooraderd met vet. Dat intramusculair vet geeft smaak en malsheid aan het vlees.”

Bij thuiskomst werd geëxperimenteerd met kruisingen van verschillende rassen. Ruim een jaar na de eerste ontmoeting konden de vijf varkenshou-

ders een nieuw stukje vlees laten proeven aan de koks. Zij waren enthousiast; hier zat wel smaak aan. Zo werd Livar geboren: het Limburgs varken. De moeder is stevast het aloude Nederlandse Landvarken, gekozen vanwege haar goede zorg voor haar nakomelingen. Vanwege hun goede vleesstructuur fungeren de Engelse Duroc en de Zweedse New Hampshire als vader. Hans: “Bovendien zijn deze oude rassen ook heel sterk en goed bestand tegen kou en regen. Dat is nodig, want bij ons lopen ze veel buiten. Een bijkomend verschijnsel van deze kruisingen is dat de biggetjes allemaal bont gekleurd zijn; van wit tot zwart en bruin. Dat maakt het alleen al van de buitenkant tot een heel ander product.”

Respectvol monnikenwerk

De vijf hadden goed begrepen dat andere voeding en verzorging twee essentiële voorwaarden waren voor een nieuw product. De eerste Livar biggen werden ondergebracht in de kloosterboerderij van de Abdij Lilbosch in Echt. Hans: “Hier krijgen de biggen wat ze nodig hebben; veel ruimte, veel aandacht, een goede verzorging en goed voer.” De soort of het ras van het varken is belangrijk, maar voeding is minstens zo belangrijk. Het Livar varken krijgt uitsluitend vegetarisch voer; 90% granen als tarwe, rogge, gerst en haver en 10% groenten als erwten en peulen. Al het voer wordt op biologische wijze verbouwd door de monniken. Daardoor krijgt het vlees een bijzonder fijne smaak.” De Cisterciënzer monniken werken al eeuwenlang met respect voor natuur en dier. Hans: “De monni-

“De benadering van de monniken maakt integraal onderdeel uit van onze werkwijze”

Er is meer dan karbonade

Voor de horeca zijn niet alleen de bekende varkenshaas en varkenslende interessant. Juist ook de minder bekende delen zijn erg goed bruikbaar;

- **De uitgebeende nek**, bekend als procureur, kan heel langzaam worden gegaard in de oven. Dat levert een mooi mals en smakelijk gerecht op. Snijd het vlees in plakken en serveer het warm bij rode kool. Maar ook koud is het heerlijk: dun gesneden op een salade met mosterddressing.

- **De pootham**, eigenlijk het bovenbeen, net onder de ham. Door het eerst 24 uur in pekelwater te zetten en dan heel lang op lage temperatuur te garen, krijgt u een heerlijke miniham. Ideaal voor bij stampot of zuurkool.

- **Het buikspek** kent verschillende toepassingen: u kunt het eerst zouten en in een pekelbad leggen met tijm en laurier. Na 48 uur heeft u heerlijke speklappen. Een moderne bereiding is het vlees in te wrijven met oosterse kruiden (five-spice, kaneel) en dan heel langzaam (minimaal vijf uur) in bouillon te garen. Snijd vervolgens in plakken en bak deze even krokant aan. Lekker met een hoisin-saus en salade van witte kool.

Livar

varkensvlees
met smaak



ken waren vanaf het begin dan ook erg enthousiast. Ons initiatief past helemaal bij hun filosofie en werkwijze en al snel zijn de monniken ‘aandeelhouder’ geworden van Livar. De benadering van de monniken maakt sindsdien integraal onderdeel uit van onze werkwijze. Toen de vraag naar Livar vlees groeide, hebben we nog drie andere locaties gevonden waar we de varkens onderbrengen.”

Nieuwsgierig

Het vlees van Livar is meer doorregen dan gewoon varkensvlees en het heeft daardoor onder andere veel meer smaak. Genoeg reden voor de chef-koks van de betere restaurants om gerechten met Livar op de kaart te zetten. Hans: “De eerste afnemers waren de eerdergenoemde chefs die ons hadden geadviseerd. Vanzelf werden andere koks nieuwsgierig en gingen er ook mee werken. Het was echt een nieuw product en de chefs vonden het fantastisch. Zo is het langzaam gegroeid. Livar is ook verkrijgbaar via Sligro, zodat het voor veel koks beschikbaar is. Maar onze filosofie en werkwijze laat het niet toe om op grote schaal voor supermarkten te produceren. Dat maakt het extra interessant voor de horeca; Livar zal altijd een exclusief product blijven.”

“Livar zal altijd een exclusief product voor de horeca blijven”

Vleeswaren

Niet alleen het vlees, maar ook de vleeswaren van Livar zijn zeer populair. Dit is niet verwonderlijk, want ook in worst of ham is het verschil te proeven. Hieronder een selectie uit het Sligro-assortiment.

Livacoppa;

de naam refereert aan de bekende Italiaanse vleeswaar coppa. Het is gemaakt van de droog gezouten uitgebende nek die vervolgens acht weken rijpt onder invloed van specifieke enzymen.

(art. nr. 001364)



Livarano;

gemaakt als droge worst van puur Livar vlees en een speciaal kruidenmengsel.

(art. nr. 577688)



Livarsjink;

sjink is Limburgs voor ham. Het vlees van de achterpoot is gezouten en daarna gedurende langere tijd gedroogd. Een delicate ham.

(art. nr. 003160)



Livar kookham;

zowel schouderham als achterham worden op lage temperatuur gegaard. Verkrijgbaar met en zonder zwoerd. Geheel natuurlijk gegaard, dus niet met pekel geïnjecteerd.

(art. nr. 001171)



Prosciutto di Monastero;

De ham wordt in Nederland gebrandmerkt. Daarna gaat hij in zijn geheel naar Italië, waar hij op traditionele Italiaanse wijze wordt gezouten en aan de berglucht gedroogd. Het vakmanschap van de Italiaanse hammakers en de ideale klimatologische omstandigheden in de bergen rond Parma maken, in combinatie met de kwaliteiten van het Livar varken, deze ham tot het topproduct van de Livar specialiteiten.

(art. nr. 003306)

