



-Trefwoord-

Zoeken

powered by **GOOGL** SEARCH

[Index](#) | [Sitemap](#) | [Adverteren](#) | [Contact](#) | [English info](#)

■ [HOME](#)

■ [AGF NIEUWS](#)

■ [AGENDA](#)

■ [EXPORTCIJFERS](#)

■ [MARKTPRIJZEN](#)

■ **[WEBLOG](#)**

■ [FOTO & FILM](#)

■ [LINKS](#)

■

■ [LEZERSSERVICE](#)

GroeneBanen.nl

 **Weblog**

OpinieRedactie

vrijdag 25 augustus 2006

[« vorige](#) | [volgende »](#)

Kloostervarken, lekker en dierwaardig

Velen zullen de wenkbrauwen fronsen als ze een varkensboer horen spreken over varkens opvoeden. Varkens worden niet opgevoed, die worden vetgemest, hutje aan mutje, in stallen waar nauwelijks buitenlucht naar binnen komt. Of het echt zo is, weet ik niet. Want het is echt lang geleden dat ik een varkensstal van binnen heb gezien. Gisteren had ik de kans Limburgse varkens te 'bezoeken' in abdij Lilbosch in het Limburgse Echt. Helaas ontbrak het aan tijd en moest ik het doen met de verhalen van de overige bezoekers en van initiatiefnemer Frans de Rond. Die verhalen werden verteld tijdens en tussen een aantal informatieve lezingen over streekproducten in het Culinair Educatie Centrum in Neer.

Wat geldt voor de tuinbouw, geldt ook voor de varkenshouderij. En daar is de link met agf. Jaren van malaise maakt ondernemers creatief en innovatief. Voor Ria Joosten en haar man Frans uitte die creativiteit zich in het verder professionaliseren van het cateringbedrijf van Ria en het ombouwen van de stallen tot een kookstudio, winkel, cateringbedrijf en het Culinair Educatie Centrum. Frans de Rond liet zich bovendien inspireren door een opmerking van cabarettier Youp van 't Hek die in een van zijn shows zei dat er niks mis is met het genieten van een goed stuk varkensvlees, maar alleen als het varken een dierwaardig bestaan heeft gehad. En dat geldt voor Livar-varkens. Limburse varkens die naar hartenlust door de bagger kunnen rollen in de kloostertuinen van Abdij Lilbosch. Monniken die zich met hart en ziel inzetten voor het welzijn van de beesten en een levensduur van elf in plaats van zes maanden. In die periode krijgen ze ook nog eens granen te eten en dat komt weer ten goede aan de smaak van het vlees, die overigens wel wordt bepaald door de vetrandjes tussen het vlees. Dus weg met mager, weg met licht, gewoon een beetje minder, maar wel met smaak.

En smaken doet het, dat Livar-varken. Van de malse ham in de amuse tot de rug als hoofdgerecht. En dan nu de hamvraag: wat is nu de prijs van dit diervriendelijke bestaan? Dertig tot veertig procent extra in vergelijking tot een bio-industrie-varken. Wil de consument dat betalen? Ja natuurlijk! Dat zeg je als je de varkens hebt zien scharrelen, het malse vlees hebt geproefd en getuige bent geweest van het enthousiasme van de ondernemers. Maar of het zonder deze ervaringen nog zo vanzelfsprekend is, valt te betwijfelen. Communicatie is dus van wezenlijk belang. Dat geldt uiteraard voor alle, veelal met liefde bereide, streekproducten van appelstroop, mosterd en kloosterwijnen tot frambozensap, asperges, kloostervarkens en Tasty Tom-tomaten. Wie hier kennis mee wil maken, kan ik een bezoek aan het Culinair Educatie Centrum van Ria en Frans Joosten van harte aanbevelen.

Door: Wilma van den Oever

[Reageer op deze bijdrage](#)

