

Tekst Yvonne van der Putten

Limburgse Keurslagers op bezoek bij de Abdij van Lilbosch

Zelden zie je blijere varkens dan hier in het Limburgse Echt. In alle rust worden hier de varkens van Livar gemest en verzorgd door de kloosterbroeders.

Het verhaal begint zo'n 10 jaar geleden. Een aantal varkenshouders kwamen tot de conclusie dat Nederlands varkensvlees eigenlijk niet meer echt bijzonder was. Reden om de handen in elkaar te slaan en lekker varkensvlees te gaan produceren.

Momenteel worden er wekelijks 50 Livar varkens geslacht, een deel van het vlees gaat naar de top restaurants, oorspronkelijk de ribben en haasjes maar momenteel is met name de afzet vetspek (lardo) en buispek groeiende. Het overige vlees gaat naar de ambachtelijke slagers, een enkele horecagrossier of wordt verwerkt tot exclusief Livar vleeswaar.

De combinatie van de juiste varkensrassen, de juiste voeding en de natuurlijke leefomstandigheden zorgen voor een exclusieve onderscheidende smaak, het best te omschrijven als authentiek zoals het varkensvlees vroeger smaakte.

