Artikel uit De Gelderlander 31-1-2024
redacteur: Anneke Liebrand
Foto: Jan Rusland van den Brink

Hier leven varkens als God in Frankrijk voor ze naar de slager gaan, maar hun vlees is niét biologisch

Varkens leven op boerderij De Goed Gevulde in de Achterhoek als God in Frankrijk, voordat ze naar de slacht gaan. Over alles wordt op een ‘groene’ en diervriendelijke manier nagedacht. Daarmee komt de kringloopboerderij van Inge Vleemingh en haar man Heimen Vos in de buurt van het ideale plaatje. Gek genoeg wordt hun vlees niet verkocht als biologisch.

,We willen alles van het dier als voedsel gebruiken. Normaal wordt 60 procent van het varken gebruikt voor vleesconsumptie, de rest is bloed, kop, staart, poten, ingewanden. Daar is weer erg veel vraag naar, maar dat is nauwelijks meer verkrijgbaar bij de slager. Wij gebruiken nu tussen de 85 en 90 procent van het varken", zegt Vleemingh.

Neem bijvoorbeeld de varkenspootjes. ,,Die lopen 's winters als de brandweer. Iedereen wil dan erwtensoep maken." En als plots de vraag naar varkenstong toeneemt, dan weet Vleemingh: dat zal wel ergens in een recept hebben gestaan. Van hart, lever en nier maakt ze paté. En voor de moederdieren, die normaal na hun pensioen in worst en gehakt eindigen, heeft ze ook iets bedacht. ,,Bij ons worden die droge ham, luxe vleeswaren."

De Goed Gevulde gaat op veel fronten veel verder dan een biologisch varkenshouderij, waar de vleesvarkens op een verharde uitloop staan, niet in de modder kunnen rollen en in een half jaar tijd tot 120 kilo groeien. En toch mag Vleemingh haar vlees niet aanprijzen als biologisch.

'Onnodig duur en ingewikkeld'
Dat heeft alles te maken met het voer dat de varkens krijgen. Zoals gezegd: ze eten restvoedsel uit de wijde omgeving. ,,Vaak is dat van biologische oorsprong, maar het moet als reststroom opnieuw als 'bio' gecertificeerd worden", zegt Vleemingh. ,,Dat wordt onnodig duur en ingewikkeld." Daarnaast is het aanbod van biologische reststromen in de Achterhoek simpelweg (nog) te klein.

De varkens hebben alle ruimte, ze krijgen geen chemische middelen of hormonen toegediend. En na de slacht wordt zoveel mogelijk van hun vlees gebruikt voor consumptie, ook het orgaanvlees, het vet en de botten. Daarbij leven de dieren van reststromen voedsel; ze groeien van het eten dat mensen weggooien.

'Je bent wat je eet'
Wat Vleemingh en Vos niet zelf op de boerderij produceren, krijgen ze of ruilen ze met bedrijven in de Achterhoek. Dat gebeurt met gesloten beurs. De varkens vullen zo hun buik met 'kladjes': oud brood, stronken van boerenkool, asperge en witlof, overgebleven fruitsalade, appelpulp, bierbostel en kaaswei.

Op hun boerderij in Halle lijkt alles te kloppen. De taken zijn mooi verdeeld. Zíj zorgt voor de dieren, híj voor de gewassen op de 17 hectare grond. ,,We verbouwen ons eigen voer, zorgen voor onze eigen mest en maken onze eigen producten", zegt Vleemingh met zekere trots. ,,De enige die iets aan ons verdient, is de slager."

Varkens leven op boerderij De Goed Gevulde in de Achterhoek als God in Frankrijk, voordat ze naar de slacht gaan. Over alles wordt op een 'groene' en diervriendelijke manier nagedacht. Daarmee komt de kringloopboerderij van Inge Vleemingh en haar man Heimen Vos in de buurt van het ideale plaatje. Gek genoeg wordt hun vlees niet verkocht als biologisch. Wat ze telen op de velden, is in eerste instantie bestemd voor menselijke consumptie: boekweit, brouwgerst en oliehoudende gewassen, in plaats van gras en mais. Wat overblijft, dient als voer en stro voor de varkens, en voor de kippen die er 's zomers

rondlopen. De mest van de dieren wordt weer gebruikt op het land. En zo is de kringloop rond.

Het zijn geen gewone ‘vleesvarkens’ die hier rondwandelen, maar een kruising van wilde zwijnen en Duroc-varkens. Langzame groeiers zijn dat. Ze worden drie keer zo oud als hun soortgenoten in de megastallen, die na een halfjaar al zijn volgroeid op het streefgewicht van 120 kilogram.,,Je
bent wat je eet”, zegt Vleemingh. ,,Dat geldt niet alleen voor mensen, maar ook voor varkens.” Door het gevarieerde dieet wordt het vlees van de dieren lekkerder, verzekert ze. ,,Supermarktvlees heeft weinig smaak, omdat die dieren voor het grootste deel soja hebben gegeten.”

De slacht van de varkens is het enige stukje in de keten dat ze uitbesteden. ,,Heimen brengt de varkens zelf naar de slager om ervoor te zorgen dat het rustig verloopt. Maar wij maken várkens, en geen hamburgers”, zegt ze stellig. Het vlees komt retour en wordt verkocht in de eigen winkel en via de website.,,Biologisch is niet de enige weg naar duurzaam, het kan op vele manieren”, zegt Vleemingh. ,,Koop je eten lokaal, ga bij de boer op het erf kijken en wordt je eigen keurmeester. Zo kunnen we veel dure certificering en regelgeving uitsparen en gaan we voor maximale transparantie.”

Vleemingh heeft contact met driehonderd boeren die hun varkens ook zo vrij laten rondlopen. Samen denken ze weleens na over een eigen keurmerk waarmee ze hun vlees extra kunnen aanprijzen. ,,Maar daar komen we nooit uit”, beseft ze. ,,Iedereen doet het anders. Er is eigenlijk maar één ding waarover we het helemaal eens zijn: varkens moeten het jaar rond in de modder kunnen wroeten.”