



Wie een big wil knuffelen, kan ook terecht bij 't Helder.

Vlees 'met smaak van vroeger' per post naar klant

Gerennommerde Amsterdamse worstmakers Brand en Levie kiezen voor biovarkensvlees uit Huppel

DOOR GERARD MENTING

Voor Dick en Berdy Sloetjes is het toch verrassend dat er zo veel belangstelling is voor het systeem 'koopeenvarken.nl'. Daar kun je topkwaliteit biologisch vlees bestellen per pakket van 5 of 10 kilo. Pas als zo een heel varken is 'gereserveerd', komt de slager in actie en wordt het vlees in het hele land bij de klant bezorgd. In de Randstad zelfs zonder bezorgkosten.

Het 'vlees met de smaak van vroeger' komt uit de Winterswijkse buurtschap Huppel. De initiatiefnemers kwamen bij de familie Sloetjes terecht, omdat ze dieren wilden van een biologisch bedrijf, die een goed leven hebben gehad. Dezelfde reden hebben de Amsterdamse worstmakers Brand en Levie om het Heldervarken te selecteren voor hun gerenommeerde worsten.

Het Heldervarken is in feite een mengelmoesje van een aantal rassen, dat door het voer, de leefwijze, met veel buitenlucht, en de beweging die ze krijgen, een bedrijfseigen type is geworden. Met het fokken streven de twee naar dieren met meer 'rib-inhoud', die daardoor robuuster zijn en minder kans hebben op hart- en longproblemen. Ze mogen ook wat ouder worden dan het reguliere slachtvarken. Het zorgt er allemaal voor dat het vlees een betere smaak en bite heeft, leggen Dick en Berdy uit.

Je ontkomt er niet aan om eerst even te kijken bij de gigantische poel, waarin een groepje zeugen van een modderbad geniet. Vanuit de stal kunnen de dieren naar buiten wanneer ze willen. In de stal liggen de varkens links en rechts in stro te luieren. In het midden van de stal is een meststrook. Varkens zijn zo slim, vertelt Berdy, dat ze daar een vaste plek voor hebben: op de ligplekken blijft het stro zo schoon.

In de stal waar de zeugen liggen die biggen hebben of krijgen, wordt voortdurend een oogje op de

dieren gehouden. Elke zeug heeft een kamer met buitenbalkon tot haar beschikking. In de stal is rekening gehouden met de natuurlijke omstandigheden van de dieren. Beschutting met struiken en bosjes heb je binnen niet, maar met eigen hoekjes, afgeschermdde ligplekken en voldoende bewegingsruimte voelen de dieren zich prettig.

De bedden zijn houten hokjes met een dik pak stro, afgeschermd met flappen. Veel zie je zeugen met de neus net buiten de flappen, om frisse lucht op te kunnen snuiven. De natuurlijke eigenschappen van het varken komen door de biologische manier van varkens houden sterk terug.

In 1997, het jaar dat de varkenspest agrarisch Nederland plat legde, maakten deze varkenshouders de overstap. Ze hadden steeds meer moeite met een manier van boeren die strijdig was met hun kijk op goed rentmeesterschap. Het gebruik van antibiotica, de staarten die eraf gingen bij de biggen, spuiten op de akkers; het druiste tegen hun gevoel in. De manier waarop ze nu hun bedrijf voeren, delen ze graag met anderen. "We vinden dit veel te leuk om te doen. Dat willen we graag vertellen."

Het gebruik van antibiotica, de staarten die eraf gingen bij de biggen, het druiste tegen hun gevoel in

Heldervarken en Helderkip, maar ook vlees van Lam, geit en rund

Ekoboerderij 't Helder telt negentig moederdieren en vijfhonderd vleesvarkens. Jaarlijks worden van de jonge dieren er zo'n dertig geselecteerd om de groep moederdieren aan te vullen.

Vleesproducten (pakketten of per twee stuks verpakt) bestellen kan via internet.

Op zaterdag van twee tot vijf uur is de boerderij open voor de verkoop van Heldervarken en Helderkip, maar ook van vlees van lam, geit en rund van biologische bedrijven in de omgeving.

Bezoekers zijn welkom: 't Helder is een rustpunt met gelegenheid om wat te nuttigen.

Rondleidingen en activiteiten als biggen knuffelen alleen op afspraak. 't Helder ontvangt ook schoolklassen.

Heldervarken.com.