

Bij Sander rollen de varkens echt in de modder

De varkens van sAnders Hof, tussen Braamt en Etten, zijn aandachttrekkers. Waarom? Omdat ze vrij in de wei lopen.

Snuffelend zoeken ze naar een lekkernij, zijn speels en rollen in de modder. Varkensboer Sander Kerkhoffs is voor zover hij weet een van de weinigen die in ons land op deze manier varkens houdt. „Ik had in Engeland gezien dat varkens buiten de stal werden gehouden. Dat deed me wel wat.“ Dieren die buiten kunnen wroeten, hun neus ook kunnen gebruiken waarvoor ze die hebben gekregen, hun nieuwsgierigheid kunnen uitleven en later een lekker stukje vlees opleveren, dat paste in het soort bedrijf dat hij voor ogen had. Door de andere aanpak kon hij als boer beginnen zonder een forse investering in bedrijfsgebouwen. Kerkhoffs pachtte twee bunders grond en begon in 2012 met twaalf zeugen in een weiland langs de drukke Zeddamseweg in Braamt. De varkens trokken meteen veel aandacht. Fietzers en wandelaars blijven staan

en genieten van de varkens in de modder, automobilisten stoppen zelfs langs de kant om te fotograferen. In oktober vorig jaar volgde de verhuizing naar de buurtschap Warm, waar nu 25 zeugen met nageslacht, in totaal ruim driehonderd dieren, volop de ruimte hebben. De basis van zijn veestapel is de Bonte Bentheimer, een oud ras vleesvarken dat inmiddels zeldzaam is geworden. Het is een langzame groeier.

Een belangrijke afemer van het varkensvlees is het Amsterdamse bedrijf Brandt & Levie, dat in korte tijd een naam heeft opgebouwd als exclusieve worstmaker. Ze stellen hoge eisen aan de producten waar ze mee werken en de manier waarop de dieren worden gehouden.

Het vlees is vet, de spieren zijn doordierd met banen vet. „Sinds de jaren vijftig wilde men dit type vlees niet meer, alles moest mager zijn. Nu mag er weer meer smaak aan zitten, dit vlees is echt lekker.“ In de wei staan naar Engels voorbeeld hutten, geïsoleerde hokken. 's Zomers als bescherming wanneer het warm is en in de winter kunnen ze er terecht bij kou. Dankzij de isolatie kunnen de dieren het met eigen lichaamswarmte aangaan houden. De biggen worden binnen op stro geboren. „Dan heb ik er zicht op en kunnen er ook geen roofvogels bij komen“, legt hij uit. Na twee weken mogen die ook naar buiten. Het is een bijzonder gezicht als je over de Rondweg in de buurtschap Warm langs de varkensweides komt. In elke wei is een andere leeftijds categorie druk in de weer, van het kleinste grut met zeug erbij tot bijna volwassen dieren. Met deze opzet kan het hele jaar door worden geleverd aan afnemers. Die manier van dieren houden betekent wel dat de karbonade van zijn varkens duurder is dan die in de supermarkt. „Je hebt dan wel een bijzonder lekker stukje vlees, je proeft echt het verschil.“ Naast elkaar in de supermarkt zou het karbonade uit de reguliere vleesindustrie de helft goedkoper zijn. Hij verkoopt het vlees ook op sAnders Hof en dat scheelt in prijs. Een belangrijke afemer is het Amsterdamse bedrijf Brandt & Levie, dat in korte tijd een grote naam heeft opgebouwd als exclusieve worstmaker. Ze stellen hoge eisen aan de producten waar ze mee werken en de manier waarop de dieren worden gehouden. Vanaf de start zijn ze lovend over de kwaliteit en smaak van het vlees van sAnders Hof. Levens aan restaurants is vaak lastiger, legt Kerkhoffs uit. „Als ze een heel varken willen hebben en alles daarvan verwerken is dat geen pro-



■ De varkens op sAndershof lopen vrij in de wei.

bleem. Maar als de chef-kok tien kilogram lende-karbonade wil, betekent dit voor mij dat ik twee varkens moet slachten. Voor de rest van het vlees moet dan ook afzet zijn.“ Hij is daarvoor bezig met andere afzetkanalen zoals webwinkels en platelandwinkels. Ook verkoopt hij vleespakketten vanuit huis. Collega-boeren zijn wel nieuwsgierig naar zijn aanpak, bijvoorbeeld als het gaat om ziektes. „Daar is nog weinig onderzoek over. Ik weet wel dat ik maar heel weinig antibiotica hoeft te gebruiken. Het komt haast nooit voor dat een varken ziek is maar als er iets is worden ze gewoon behandeld. Het lijkt er op dat ze weinig vatbaar zijn voor ziektes omdat ze de ruimte hebben en altijd in de frisse lucht leven.“ Hij weet dat hij een product met een goed verhaal heeft en wil dat graag uitdragen. In 2013 hield hij met succes een ‘open wei’. Door de verhuizing is dat vorig jaar niet gelukt, dit jaar wil hij wel weer de gelegenheid geven om te komen kijken en vooral ook te proeven. Op zijn website plaatst Sander Kerkhoffs geregeld nieuws uit de varkenswei.

SANDERSHOF

- Kerkhoffs verhuisde vorig jaar naar de buurtschap Warm, waar nu 25 zeugen met nageslacht, in totaal ruim driehonderd dieren, volop de ruimte hebben.
- De basis van zijn veestapel is de Bonte Bentheimer, een oud ras vleesvarken, dat inmiddels zeldzaam is geworden. Het is een langzame groeier.



■ Sander Kerkhoffs koos heel bewust voor deze manier van varkens houden. foto Jan van den Brink