

Eten & drinken

Het vlees van de Bonte Bentheimer smaakt zo goed doordat het met vet dooraderd is. Daarnaast heeft dit varkensras ook nog eens een heel dikke laag rugvet.



Meer vet, meer smaak

Het lekkerste varken is een vet varken. Daarom maken ze op De Feijterhof vleeswaren van een nieuw, zelf gefokt ras, dat mooi dooraderd vlees geeft.



Door:
Hilary Akers
fotografie:
Marie Cécile Thijs

Varkenshouder Frank de Feijter uit het Duitse dorpje Itterbeck loopt voor me uit door een hoog opgeschoten klaverveld. En dan zie ik ze: vijf enorme zeugen met een lichtgrijze huid waarin zwarte donderwolken drijven — daaraan herken je het zeldzame ras Bonte Bentheimer. Onlangs is er een Nederlandse vereniging in het leven geroepen om het te promoten. Het vlees van de Bonte Bentheimer is namelijk heerlijk van smaak en toch wordt het weinig gefokt. Al

surfend over de website van de vereniging ontstaat de indruk dat de leden vooral hobbyboeren zijn, met slechts een paar varkens. En ik zou nu juist zo graag willen horen hoe het gaat als je veel van deze varkens fokt. Dan schieten me de worsten en hammen van De Feijter te binnen, gemaakt van Bonte Bentheimers, die ik drie jaar eerder op een markt kocht. Al die tijd is de smaak me bijgebleven. Het succesvolle varkensbedrijf De Feijterhof ligt slechts vijf kilometer over de Duitse grens, vlak bij Hardenberg. Er opaf. Elf jaar geleden kochten Frank

en Marjan de Feijter een boerderij met flink wat land eromheen, omdat ze ruimte wilden voor zichzelf en hun drie zonen. Vanuit Itterbeck vertrokken ze elke dag naar hun werk in Nederland, want de boerderij was alleen om in te wonen. Op een dag zagen ze Bonte Bentheimers op televisie. Ze kochten er twee en werden hobbyboer. Eerst was er alleen genoeg vlees voor het eigen gezin, later ook voor familie en vrienden, en zeven jaar geleden begonnen ze met vleeswaren. Die lieten ze maken door de bekende slagerij Van Broekhuizen uit Balk-

brug. Ze verkochten de vleeswaren op markten, en daar kwam ik ze toevallig tegen. De De Feijters kregen een kiek van hun werk en het was een leerzame periode. Een inkomen leverde het evenwel nog niet op. Pas toen ze meer varkens kregen, zoon Alexander een opleiding tot slager had afgerond en ze bij De Feijterhof alles in eigen beheer konden doen (behalve het slachten), werd het een serieus bedrijf.

Loop je vandaag over hun

De consument wordt geïndoctrineerd door het Voedingscentrum

land, dan zie je behalve de Bonte Bentheimer-zeugen ook andere varkens. In een andere wei staan een stuk of tien varkens van uiteenlopende rassen, en in een grote stal met uitloop ligt een gigantische beer te soezen: een mannetjesvarken van het ras Duroc. Achter de boerderij dartelen wel honderd vrolijke tabaksbruine varkentjes, die snel naderbij komen en mijn leren tas voor een maaltijd aanzien. Bruine varkens? Dit zijn geen Bonte Bentheimers. Dat komt, hoor ik, omdat ze bij De Feijterhof kortgeleden een nieuwe weg zijn ingeslagen. Ze kruisen hun Bonte Bentheimer-zeugen met de Duroc-beer.

‘Het vlees van de Bonte Benthei-

mer vinden we heerlijk’, zeggen de De Feijters, maar een gezond bedrijf met alleen deze varkens is praktisch onhaalbaar. Het vlees smaakt zo goed doordat het met vet dooraderd is. Daarnaast heeft de Bonte Bentheimer ook nog eens een heel dikke laag rugvet. Voor de aanmaak van een kilo vet heeft een varken veel meer voedsel nodig dan voor de aanmaak van een kilo spierweefsel, van vlees dus. Het produceren van dat rugvet is daardoor duur en dat maakt het vlees prijzig. En wat doet de consument met een deel van dat dure rugvet? Die snijdt het eraf en gooit het weg. Zelfs de klantenkring van De Feijterhof, liefhebbers van dooraderd vlees, doen dit. Het

kost tijd om zo'n klantenkring op te bouwen. In Nederland wordt de consument nog altijd geïndoctrineerd door instanties als het Voedingscentrum. Dat zegt: eet mager (varkens)vlees. Een mager varken? Dat is een contradictie in terminis. Beter een enkele keer smakelijk varken, dan regelmatig mager varkensvlees.

Eikels en kastanjes

Toen de De Feijters zich realiseerden dat hun gewaardeerde klanten het rugvet, dat de prijs opdreef, in de vuilnisbak deponeerden, gingen ze op zoek naar alternatieven. Ze kruisten de Bonte Bentheimer met verschillende varkens en bestudeerden hun nieuwe varkens