

TE KOOP IN DE SUPERMARKT: SUPERMALS VLEES VAN VERWENDE BIGGETJES

Varkens eten rijstpap en olijfolie

In Belgische supermarkten is vlees te koop – prijs: 12 euro per kilo – van varkens die zijn grootgebracht met rijstpap, olijfolie en gestoomde aardappeltjes. De malse koteletjes zijn afkomstig van kwekers Kristof en Angelique Verschelde uit Vosselare. Wereldkampioen barbecue Peter De Clercq verklaart zich alvast fan: 'Dit vlees smaakt echt zoals vroeger'.

**PAUL DEMEYER
EN OLIVIER SCHEIR**

'Het is echte rijstpap, en nog leukere ook', zegt Angelique. 'Wij geven het onze varkens omwille van het zetmeel. Om hen gewend te maken aan voedsel met een dergelijke textuur zetten we de biggetjes van twee dagen oud al een papje voor.'

De zeventien moederdieren en drieduizend biggen krijgen nog meer nevenproducten uit de voedingsindustrie. In de buurt van de varkenskwekerij zit lijkstoker Filliers. Daar wordt de graanspoeling opgehaald, waar onder andere de suikers al zijn uitgehaald voor de jenever-



De biggetjes van Angelique krijgen rijstpap. Soms met een gouden (po)lepelje. ©Marc Herremans

productie. En bij een kaasmakerij uit de buurt halen ze de wei, een restproduct van kaas. De maïs kweken ze zelf. 'Alleen de olijfolie komt helemaal uit Zuid-Europa. De olijfolie geeft nog een

extra smaak aan ons varkensvlees.'

Een omslachtige mix, die aan grondige controle is onderworpen. Maar het loont. Het varkensvlees van Elckerlijc Farm is bijzonder mals en lekker van smaak. 'Het vlees smaakt weer zoals vroeger. Dat is uiteindelijk de bedoeling', zegt wereldkampioen barbecue en kok Peter De Clercq, die zweert bij dit varkensvlees.

Onlangs werd Angelique uitgedaagd door een slager. 'Hij zette me een bord van zijn zogenaamd top varkensvlees voor en een bord van onze varkens. Na één hap had ik al juist geraden. Hier

thuis eten we bijna zes dagen op de zeven van ons varkensvlees. Er gaat niets boven zo'n malse kotelet, eerst geschroeid in een mengsel van olie en boter en daarna nog wat doorgewarmd.' De kweker mag dan wel zeker zijn van de uitgebalanceerde voedingsmix voor zijn varkens, toch gaat hij geregeld kijken of de bakken wel effectief zijn leeggegeten. 'Er kan al eens verschil op zitten', zegt Kristof. 'Op warme dagen eten varkens minder. Net zoals bij de mensen. Maar de hoeveelheid verschilt wel. Een volwassen varken eet tien liter voedsel per dag, verdeeld over vier keren.' De varkens blijven hier negen

maanden. Tegen dan wegen ze 115 kilo. Ondertussen blijven de zeventien moederdieren nieuwe biggetjes werpen. Maar zij zijn niet de nakomelingen van de drie beren die hier rondlopen. 'Dat zijn showmannen', zegt Angelique. 'Ze mogen alleen eens passeren om de zeugen op te vinden. Daarna worden ze kunstmatig bevrucht. Maar de troostprijs is navent: ook de beren eten onze rijstpapmix.' De producten van Elckerlijc Farm worden geproduceerd bij Cock's Vleeswaren en zijn verkrijgbaar bij de Spar en Alvo supermarkten en bij de betere slager.