



Het karkas van de Bonte Bentheimer, klaar om te worden uitgesneden.

Vlees Bonte Bentheimer terug op de kaart

'Consument is vetangst aangepraat'

Frans Kaijser: 'Als het Bonte Bentheimer-varken origineel wordt gemest, is het vlees fantastisch dooraderd.'



Slager Frans Kaijser en Slow Food-aanhanger Norbert Mergen hebben elkaar gevonden. Ze zijn lyrisch over het varkensvlees van de Bonte Bentheimer. Frans verwerkt in zijn VleeschAtelier in het Utrechtse Maartensdijk de karkassen, Mergen bewaakt de zuiverheid van het ras en zorgt dat de populatie varkens op peil blijft. ►



DOOR **EDWIN RENSEN** - Het varken de Bonte Bentheimer dreigde in de vergetelheid te raken. Aan het begin van de vorige eeuw kende het vlees van dit bijzondere ras een bloeiperiode. Het landvarken was makkelijk te houden, vruchtbaar en leverde een goede kwaliteit vlees. Na de oorlog, toen de economie aantrok, werd het norm om magerder vlees te consumeren. En dat ging ten koste van het nogal vette vlees van de Bonte Bentheimer.

Norbert Mergen, voorzitter van de Vereniging het Nederlandse Bonte Bentheimer Landvarken, denkt dat de Nederlandse consument vetangst is aangepraat en dat het de consument afschrikt als het vlees in de toonbank van een slagerij ligt. 'We hebben onszelf wijs gemaakt dat reuzel behalve

vies ook ongezond is, terwijl we wel op grote schaal roomboter consumeren. Amerikaans onderzoek (USDA Nutrient Database, red.) heeft echter uitgewezen dat varkensvet meer essentiële onverzadigde vetzuren bevat dan roomboter', zegt Mergen. Hij breekt een lans voor het vlees van de Bonte Bentheimer. Wat hem betreft moet dit vlees terugkeren op de menukaart in het restaurant en in de vitrine van de slager.

In Frans Kaijser van Het VleeschAtelier in Maartensdijk heeft Mergen een medestander gevonden. Zes jaar geleden begon Kaijser, met jarenlange ervaring als slager, voor zichzelf. Met Het VleeschAtelier/L'Empereur Boucherie Française runt hij een ambachtelijke worstmakerij waar

zijn slagers karkassen uitsnijden en uitbenen. Kaijser levert voornamelijk aan horeca in binnen- en buitenland. 'Op klanten als Toscanini, A la Ferme, Gebroeders Hartering, Café Rijsel (alle in Amsterdam, red.) en De Walvis op Terschelling kan ik trots zijn. Gerenommeerde restaurants waar men is geïnteresseerd in de herkomst van onze producten en de leefwijze van de slachtdieren', stelt de slager. Hij verwerkt ook rundvlees van de Groninger Blaarkop en de Lakenvelder.

Capaciteit

De laatste tijd is de vraag naar de Bonte Bentheimer groter dan het aanbod. Kaijser snapt dat wel. 'Als het varken origineel wordt gemest, is het vlees

Eigenschappen van de Bonte Bentheimer

De Bonte Bentheimer is een middelgroot varken. Het heeft algemene kenmerken van een landvarken. De oren zijn zwaar en hangen naar beneden. De dieren hebben onregelmatige zwarte vlekken over het gehele lichaam. De huid is wit of lichtgrijs. Het ras staat bekend om zijn vruchtbaarheid en goede moedereigenschappen. De varkens hebben een vriendelijk karakter en zijn sober. Het vlees is van goede kwaliteit, maar de varkens hebben een wat slechtere vlees-vetverhouding. Dat is vooral het geval als je de Bonte Bentheimer te intensief houdt.

Bron: Vereniging het Nederlandse Bonte Bentheimer Landvarken





FOTO'S LINKERPAGINA

Foto links:

De rauwe hammen van de Bentheimer.

Foto linkerpagina boven:

Procureur van Bentheimer met laag spek.

Foto linkerpagina onder:

De Bonte Bentheimer heeft onregelmatige zwarte vlekken over het gehele lichaam.

FOTO'S RECHTERPAGINA

Foto linksboven:

Grondstoffen voor een pate of tête du porc.

Foto linksonder:

Ribstuk en buik met een laag spek.

Foto rechtsboven:

Pootham van de Bentheimer voor gekookte en rauwe ham.

fantastisch dooraderd en heeft het een goede smaak. Bij een, zoals ik het noem, industrievarken proef je na bereiding enkel zout, peper en weinig van het vlees. Restaurantbezoekers gaan de smaak van dit vette en authentieke vlees waarderen. Ik voorzie dat er ook bij de slager vraag naar ontstaat. Wanneer het vlees succesvol in de horeca wordt geïntroduceerd, biedt het daarna kansen voor het ambacht. Zo gaat het vaker. Op dit moment zijn de meeste slaggers volgens Mergen en Kaijser nog niet enthousiast te krijgen. Een slager als John van Broekhuizen uit Balkbrug (meermaals winnaar van de Nationale Slagers Vakwedstrijden, red.) is een uitzondering. Mergen: 'Ik heb eens een slager gevraagd waarom hij de fricandeau van de Bonte

Bentheimer met een mooi vetlaagje niet prominent in de vitrine legt. Het antwoord was dat het vet de consument afschrikt. In wat meer culinaire landen als Frankrijk en Duitsland wordt daar heel anders tegenaan gekeken. We hebben nog een inhaalslag te maken.'

Mergen en Kaijser werken daarom aan de bekendheid van het ras. Ze stelden tijdens de Dag van de Smaak van het Varken op 1 oktober 2011 in Driebergen de Bonte Bentheimer centraal. Kaijser demonstreerde hoe een karkas wordt uitgesneden. Leonardo Pacenti, mede-eigenaar en chef-kok van Restaurant Toscanini te Amsterdam, gaf aansluitend een demonstratie worstmaken. Verder waren er de hele dag door proeverijen van bijzondere producten van de Bonte Bentheimer. 'De spieren van dit landvarken zijn gemiddeld beter ontwikkeld en leiden daarom tot beter en roder vlees. De slachtleeftijd is hoger dan gemiddeld vanwege de langzame groei van het dier. Frans hanteert de norm van een jaar, dus is het varken niet interessant voor de vleesindustrie, waar tijd geld is', zegt Mergen.

Raszuiverheid

De Stichting Zeldzame Huisdieren (SZH) heeft de Bonte Bentheimer in 2010 erkend als Nederlands varkensras. Mergen waakt voor de raszuiverheid ervan. 'Er zijn vleeskenners die zeggen: kruis de Bentheimer met een Piétrain. Dat levert inderdaad fantastisch vlees op. Maar dan is het geen Bonte Bentheimer meer. We zijn als vereniging een keurmerk aan het ontwikkelen, omdat er altijd kwaadwilligen zijn die willen meeliften op het succes. Er

Oorsprong in Duitsland

De Bonte Bentheimer vindt zijn oorsprong in de gebieden rond Bentheim, Cloppenburg en Wettringen in Duitsland. Rond 1840 begon men het zogenaemde Marschschwein, een variant van het Europese landvarken, in te kruisen. Daaronder waren Berkshire- en Cornwall-beren uit Engeland. Hier werden de uit de kruisingen voortkomende gevlekte biggen met lob-oren gebruikt om verder mee te fokken. Voor en tijdens de Tweede Wereldoorlog was het varken erg populair. Toen de economie aantrok, zocht de consument minder vet vlees. Dat ging bijna ten koste van de Bonte Bentheimer. Nu wordt het varken in speciale programma's gehouden en in stand gehouden.

is al eerder ingekruist met andere varkens en vervolgens is het vlees toch verkocht als Bonte Bentheimer. Dat willen we in de toekomst voorkomen. We gaan werken met stamboekregistratie en voeren mestrichtlijnen.'

De Vereniging Het Nederlandse Bonte Bentheimer Landvarken telt momenteel zo'n zestig leden en Mergen denkt dat er tussen de vijf- en zeshonderd echte Bonte Bentheimers rondlopen in Nederland: 'Ik zorg met anderen dat de populatie op peil blijft en importeer regelmatig beren uit Duitsland. Doel is het genetisch materiaal optimaal te houden en inteelt te voorkomen.' ◀



'We hebben nog een inhaalslag te maken'

Norbert Mergen: 'De slachtleeftijd is hoger dan gemiddeld vanwege de langzame groei van het dier.'