

Het varken als landschapontwikkelaar!

Het varken als landschapontwikkelaar? Dat was de centrale vraag waaromheen anderhalf jaar geleden een netwerk gevormd werd. Deskundigen en geïnteresseerden uit verschillende richtingen zoals natuurbeheer, veehouderij, wet- en regelgeving, diergeneeskunde en voedselveiligheid kwamen geregeld bijeen.

Op vrijdag 30 september werden de resultaten en inzichten gepresenteerd in de vorm van een symposium.

In het begin van de twintigste eeuw kwam de varkenshoeder nog volop voor in Nederland. Hij haalde de dieren op en trok er mee de natuur in, op zoek naar oogstres-

ten of de mast. Met de opkomst van de intensieve varkenshouderij na de oorlog lijkt de varkenshoeder alleen nog voor te komen in sprookjes. Maar gelukkig zijn er ook in de 21e eeuw nog enkele inspirerende voorbeelden te vinden.

Monica Commandeur vertelde over haar

ervaringen in Corsica, waar boeren met een relatief klein aantal zeugen een goede boterham verdienen. De varkens scharrelen het hele eiland over en het vlees wordt tot een uniek streekproduct verwaard. Sjf Meijman, beeldend agrariër, vertelde over zijn ervaringen met Bonte Bentheimers in het bos van een oud munitiecomplex in Donderen. Margriet Vocks, vegetatiedeskundige, heeft daar een grondige inventarisatie gemaakt en zal dat over een geruime tijd weer doen. Henri Kerkdijk-Otten van Stichting Taurus legde uit waarom varkens uit de huidige commerciële varkenshouderijen niet of nauwelijks geschikt zijn om buiten in natuurgebieden te houden. Zelfredzame varkensrassen kunnen in natuurgebieden ingezet worden en de positieve

bijdrage die varkens in de natuurgebieden kunnen leveren, naast de bekende herkauwers, werd duidelijk gemaakt. Wat varkens in landschapsbeheer onderscheidt is hun wroetgedrag! Wroeten creëert kiemplekken. Dichte grasmatten worden opengescheurd en verstikkende strooiselpakketten worden overhoop gegooid. Zo maakt het wroetende varken de weg vrij voor nieuwe bosplanten of creëert het poelen die door amfibieën gebruikt kunnen worden om eieren af te zetten. Lennart Suselbeek werkt aan een promotieonderzoek bij Wageningen UR, waarin hij kijkt naar de interactie tussen wilde zwijnen en bosmuisen, wat betreft de verspreiding van eikels. Ook op die manier dragen zwijnen bij aan bosverjonging.

Ieder verhaal heeft zijn kanttekeningen. Als er weer varkens op grotere schaal buiten gehouden gaan worden, zullen we wellicht met nieuwe uitdagingen geconfronteerd worden. Prof. van Knapen vertelde over mogelijke risico's voor de volksgezondheid en dacht in de discussie mee over hoe die in de praktijk zoveel mogelijk beperkt zouden kunnen worden. Aan welke micro-organismen gedacht moet worden, hebben twee diergeneeskundestudenten uitgewerkt in een pilotveldstudie. Dat er op het gebied van wet- en regelgeving nog een paar hobbels genomen moeten worden, werd toegelicht door Marieke van Lent van het PVE.

Tenslotte vertelde Kees Scheepens ons hoe een eerlijk en heerlijk eindproduct in de markt gezet zou kunnen worden. Dagvoorzitter Onno van Eijk leidde de discussies en kwam tot de conclusie dat met het project de eerste stap naar de terugkomst van de varkenshoeder gezet is. ●

Alie en haar biggen actief in natuurbeheer



S. Meyman

ZeldzaamLEKKER recept

Vijgencompote

Op de Nationale Dag van het Levend Erfgoed was het eindelijk zover: ZeldzaamLEKKER werd gelanceerd! Na maanden werk van conceptontwikkeling, bouwen aan de website, verhalen verzamelen en foto's maken kunnen we nu het resultaat delen met de rest van de wereld. Het mooie was dat ook alle ZeldzaamLEKKER ambassadeurs die inmiddels al een plekje hebben verworven op de website, óók aanwezig waren en hun fantastische producten met veel enthousiasme verkochten aan het publiek.

Hun inspanningen, medewerking en vertrouwen in een nieuw merk werd die dag beloond. Adriaan Antonis en Nelleke Meersma, Geert en Joke van der Kaa, Michiel Cassuto, Theo Warmerdam, Teresa Rahder en Peter Wijnen, Loek Hilgers en Marjon Krol werden in het zonnetje gezet met een ZeldzaamLEKKER oorkonde.

Omdat we dit toch met zijn allen voor elkaar hebben gekregen, deze keer een

Warmerdammer Boeren Leidse op de Nationale Dag van het Levend Erfgoed



H. ten Holt, Bureau ZET



recept wat goed past bij meerdere producten: vijgencompote. Het recept is van Geert van Wersch, kok, worstenmaker en deelnemer aan de Youth Food Movement Academie 2011. Vijgencompote is ideaal bij de borrel om een stukje ZeldzaamLEKKERe kaas of worst in te dippen. Makkelijk te bereiden én te bewaren, het blijft nog makkelijk twee weken goed in de koelkast.

Ingrediënten

1 kg gedroogde vijgen
750 gr suiker
750 gr appelsap
1 tl gemalen kruidnagel

Bereiding

Kook alles op en laat 20 minuten op laag vuur koken. Als het te veel indampst dan voeg je wat water toe. Draai het daarna tot een compote in een keukenmachine. Een pureerder kan ook, maar kijk uit: de meeste pureerders zijn hier niet sterk genoeg voor. Ik spreek helaas uit ervaring...

Serveer met een lekker wijntje en proost op ZeldzaamLEKKER!