

32 | Kleinschalige varkenshouderij

Gedurende de laatste jaren worden in Nederland niet alleen varkens gehouden op grote gespecialiseerde, commercieel ingestelde bedrijven. Op bescheiden schaal worden ook varkens gehouden voor biologische productie van varkensvlees, voor exclusieve vleesproducten en als hobbydier. Het gaat hierbij veelal om rassen die voor laboratoriumonderzoek zijn ontwikkeld of om oude, zeldzame onveredelde rassen, die door hun ongunstige vlees-vetverhouding niet meer ingezet worden voor de commerciële varkenshouderij.

Het is zeer opmerkelijk dat in Denemarken, een land met een zeer hoogstaande varkensfokkerij, nu een onderzoek wordt opgezet met kruisingen van Deens Landvarken-zeugen met beren van onveredelde rassen als de Hongaarse Mangalitza en de Spaanse Cerdo Iberico. Het doel van dit onderzoek is de vleeskwiteitseigenschappen van de kruisingen nader te analyseren en op langere termijn nieuwe smakelijke producten te ontwikkelen.

32.1 | Vietnamees hangbuikzwijn

In Vietnam, het land van oorsprong, heet dit type varken kortweg I. Het stamt af van een ondersoort van het wilde zwijn, het bandvarken of *Sus Scrofa Vitatus*. In de delta van de Rode rivier schijnen er zo'n 2,5 miljoen gehouden te worden. De volwassen varkens kunnen een gewicht bereiken van 90 tot 100 kg. De zeugjes zijn vroegrijp en vruchtbaar. Worpen van tien biggen schijnen geen uitzondering te zijn.

De kleur is gewoonlijk eenkleurig grijszwart of soms zwart-wit gevlekt. De kop is kort en gedrongen met een ingedeukt neusbeen. De oren zijn klein en staand. De romp is vrij lang met een volumineuze buik, die door de korte pootjes soms de grond raakt. Het geraamte is relatief licht. Het zijn gewoonlijk opvallend rustige dieren.

In Vietnam worden ze op een gewicht van 50 kg geslacht. Het vlees schijnt uitstekend te smaken met een textuur, die zich onderscheidt van de Europese varkens. Ter gelegenheid van de opening van de dierentuin in Boedapest in 1866 zijn de eerste Vietnamese hangbuikzwijnen naar Europa gehaald. In de jaren zestig van de 20e eeuw ontstond er onder meer in West-Duitsland behoefte aan

minivarkens voor laboratoriumonderzoek. Hiervoor werden Vietnamese hangbuikzwijnen ingezet vanwege het geringe formaat en de goede vruchtbaarheid.



VIETNAMEES HANGBUIKZWIJN

32.2 | **Göttinger minivarken**

In de Verenigde Staten had men voor medisch, veterinaire en biologische onderzoek onder meer de Minnesota Minipigs gefokt. Op de Universiteit van Göttingen in West-Duitsland werden in het begin van de jaren zestig Vietnamese hangbuikzwijnen, Minnesota Minipigs en ook Duitse Landvarkens ingezet voor het fokken van een klein laboratoriumvarken, het Göttinger minivarken.

Men fokte twee lijnen, een bonte en een witte. In Oost-Duitsland werd het met de Göttinger minivarken vergelijkbare Mini Lewe-varken ontwikkeld. Deze minivarkens lijken, afgezien van de kleur, veel op hangbuikzwijnen. Ze zijn echter kleiner, gewoonlijk wat meer behaard en doen wat harder aan.



GÖTTINGER MINIVARKEN, WITTE LIJN



GÖTTINGER MINIVARKEN, BONTE LIJN

32.3 | **Kunekune- of Maori-varken**

Uit Nieuw-Zeeland is een interessant hobbyvarken naar Europa gekomen, het Kunekune- of Maori-varken. Het is een klein varken dat zijn naam dankt aan de oorspronkelijke bewoners van Nieuw-Zeeland. Kunekune betekent in het Maori vet en rond. Volwassen varkens wegen al gauw meer dan 65 kg.

Het Kunekune-varken is robuust gebouwd met een korte kop met een sterk ingedeukt neusbeen en puntige, gewoonlijk staande oren. De beharing is sterk, maar het haar is relatief zacht. Opvallend zijn de lelletjes aan de hals. De kleur kan sterk uiteen lopen van zwart- of bruinbont tot bijna geheel zwart of bruin. Het zijn bijzonder rustige en zeer sobere dieren.



KUNEKUNE- OF MAORI-VARKEN

De oorsprong van de Kunekune is vermoedelijk Chinees, maar gezien het type en het eigenschappenpatroon zou er ook sprake kunnen zijn van enige invloed van het Berkshire-varken. Het vlees schijnt bijzonder mals te zijn met een kenmerkend aroma.

Eind jaren zeventig van de vorige eeuw was het Kunekune-varken bijna uitgestorven. Er waren nog maar 50 fokdieren. Tegenwoordig geniet dit varken in Engeland grote populariteit als hobbyvarken. Ook in Nederland worden enkele tientallen Kunekune-varkens gehouden door kinder- en zorgboerderijen en liefhebbers. Er is zelfs een Nederlandse Kunekune-vereniging opgericht.

32.4 | **Mangalitza-varken**

Enkele liefhebbers houden de Hongaarse Mangalitza-varkens, die vanwege hun sterk gekrulde borstels ook wel wolvarkens worden genoemd. Het Mangalitza-varken komt voor in drie kleurvarianten: de gele, de rode en de Schwalbenbauch. De Schwalbenbauch is donker met licht gekleurde buik en poten. De huid is steeds lesteengrijs.

Na de Tweede Wereldoorlog nam het aantal Mangalitza-varkens in Hongarije sterk af. De populatie wordt op het ogenblik wereldwijd geschat op 1.500. In Hongarije wordt een genenreserve van dit interessante ras in stand gehouden. Onderzoek door universiteiten in Hongarije heeft aangetoond, dat het cholesterolgehalte in het bloed van Mangalitza-varkens erg laag is. Het is een middelgroot varken met een vrij lange kop met gewoonlijk lange, hangende tot iets opstaande oren. Het heeft een gedrongen, korte, diepe middenhand, een hellend kruis en relatief fijn beenwerk. Het gewicht van volwassen Mangalitza-

varkens is bij de beer 350 kg en de zeug 300 kg. De worpgrootte is matig. Het is een uitgesproken spekvarken. In het verleden werd daar ook bewust op gefokt en geselecteerd. In de jaren vijftig van de vorige eeuw maakte het Mangalitzza-varken nog 60 tot 65% uit van de Hongaarse varkensstapel.



MANGALITZA-VARKEN



SCHWALBENBAUCH MANGALITZA-VARKEN

32.5 | **Berkshire-varken**

De Brabantse dierenarts en varkensfokker Kees Scheepens importeerde enkele jaren geleden het Berkshire-varken, een oud en zeer zeldzaam Engels ras. Het is zwart met zes witte punten: witte sokken aan de poten, een witte snuit en een witte staartpunt.

Het Berkshire-varken heeft een korte kop met opstaande oren, is middelmatig lang, staat relatief kort op de poten en is vroegrijp. Het is een rustig varken met een prettig karakter.



BERKSHIRE-VARKEN

In Engeland komt het Berkshire-varken nog voor als zeldzaam ras. In 2007 waren er 182 fokkers met nog 656 geregistreerde zeugen en 154 geregistreerde beren. In de Verenigde Staten is het Berkshire-varken talrijker. De Amerikaanse Berkshire is wat meer veredeld, wat langer, forser en bespierder dan de Engelse. De stamboekorganisatie, de American Berkshire Association, promoot het ras met onder meer het merk vleesprogramma 'Berkshire Gold' voor export naar Japan.

In Japan bleef er door de jaren heen vraag naar Berkshire-varkens, vanwege de fijne kwaliteit van het vlees. Zo zou Berkshire-vlees op het menu staan van de Japanse keizer.

32.6 | **Bonte Bentheimer-varken**

Het Bonte Bentheimer-varken is een zwartbont varken, dat zijn oorsprong heeft in het aan Nederland grenzende Duitse graafschap Bentheim. Het ras was tot in de jaren zestig van de vorige eeuw wijd verbreid in het graafschap Bentheim, het Emsland en Zuid-Oldenburg.

Op het ontstaan van het Bonte Bentheimer-varken zijn naast Noord-Europese Landvarkens tevens Angler Sattelschweine, Schwäbisch-Hällische Schweine en zeker ook Berkshire-varkens van invloed geweest. Het ras stond bekend om de goede gezondheid, de soberheid en de uitstekende vruchtbaarheids- en moeder-eigenschappen.

Rond 1960 nam de belangstelling voor dit ras af door de onvoldoende vlees-vet-verhouding. Het ras dreigde zelfs uit te sterven. Maar dankzij de inspanningen van fokker Gerhard Schulte-Bernd uit Wengsel bij Bentheim bleef het Bonte Bentheimer-varken behouden.

Het moderne Bonte Bentheimer-varken is vleestypischer dan het vroegere, maar op de vruchtbaarheid is wel ingeleverd. Het aantal grootgebrachte biggen per zeug per jaar nam af van 21,0 in 1960 tot 14,3 in 2007. Deze sterke daling van de vruchtbaarheid is een gevolg van onder meer de extensieve houderij en fokkerij.



BONTE BENTHEIMER VARKEN

In Duitsland is er nu een groep varkenshouders, die het ras weer serieus fokt en promoot. Het Bonte Bentheimer-varken is intussen ook de Nederlandse grens gepasseerd. In 2008 is er in ons land zelfs een fokkersvereniging voor de Bonte Bentheimers opgericht door biologische varkenshouders en liefhebbers, die oorspronkelijke producten in de markt willen zetten.

32.7 | Cerdo Iberico

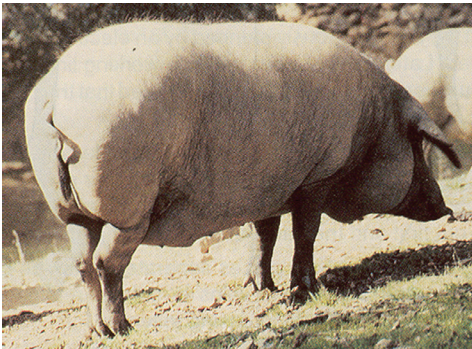
De Nijmeegse slager Sjek Floor importeerde in het najaar van 2007 een beer en twintig zeugen van het Spaanse Cerdo Iberico of het Iberische varken. Een zeer opmerkelijk initiatief van deze inventieve slager, die ook als eerste vlees van scharrelvarkens verkocht.

Het Cerdo Iberico is een eeuwenoud, niet-veredeld varken. Het wordt in Spanje nog in zeer behoorlijke aantallen gehouden onder omstandigheden, die in de loop der tijden niet of nauwelijks zijn veranderd. De varkens verblijven hoofdzakelijk buiten. Ze voorzien voor een belangrijk deel in hun onderhoud door de opname van veel ruwvoer, in de herfst aangevuld met eikels van de kurkeiken.



CERDO IBERICO OF IBERISCHE VARKENS

Er komen verschillende regionale typen en kleurvarianten voor. Zo zijn er zwarte, rode en ook bonte Iberische varkens. Ze zijn doorgaans dun behaard of haarloos. Iberische varkens zijn middelgroot met relatief fijn gaaf beenwerk. De kop is lang met een spitse neus. De oren zijn middelgroot en worden licht hangend gedragen. De rug is sterk en middelmatig lang. Het kruis helt wat. De buik en de hammen doen erg vet aan.



CERDO IBERICO-ZEUG

De vleesvarkens worden op een leeftijd van zestien maanden geslacht. Van deze varkens worden zeer hoogwaardige vleesproducten gemaakt. Zo worden de hammen zeer zorgvuldig gezouten en gedurende twee maanden gedroogd. Pas na een rijpingsperiode van 18 tot 24 maanden zijn ze gereed voor de verkoop. De gedroogde hammen, bekend als de jamón iberico, pata negra of jamón bellota, waarvan de zwarte poot het waarmerk is, worden als exclusieve vleesproducten hoog gewaardeerd om hun smaak en kwaliteit. Deze producten worden op een professionele wijze gepromoot en brengen hoge prijzen op.

De Spanjaarden hebben met niet-veredelde varkens een eeuwenoude traditionele varkenshouderij weten te handhaven, met een unieke verwerking en verduurzaming van de producten.