Op praktijkcentrum Raalte gingen slachtzeugen niet direct van het kraamhok naar de slacht. Ze werden eerst enkele weken tot maanden afgemest in de wei. De vettere karkassen bleken doorgaans smakelijker te zijn. De producten die de naam Weideworst droegen, werden op smaak getest. Daarnaast is er het imagovoordeel van dieren in de wei. Wat levert het afmesten van slachtzeugen op?

Slachtzeug in de wei

Door Adriaan Vernooij (ASG)

De varkenshouderij heeft in Nederland de laatste decennia een onstuimige groei doorgemaakt. Van een neventak op veel bedrijven is de sector geëvolueerd op gespecialiseerde bedrijven met technische resultaten die tot de beste ter wereld horen.
Toch heeft dit een keerzijde. De groei en intensivering van de varkenshouderij staan in toenemende mate bloot aan kritiek. Die richt zich vooral op welzijn, milieugevolgen en de maatschappelijk ongewenste situaties die ontstaan bij het bestrijden van uitbraken van besmettelijke dierziekten.
Vanuit de bedrijfstak begint er langzaam maar zeker een kentering op gang te komen en wordt er gewerkt aan een transparantere varkensketen.

Dit wordt mede gestimuleerd door de – weliswaar nog beperkte – opkomst van de scharrel- en biologische varkenshouderij. En ook zichtstallen dragen daaraan bij. De Stichting Varkens in Zicht realiseert samen met veehouders bezoekersruimten aan de stal, zodat iedereen een kijkje in de stal kan nemen. Dan zijn er nog de open dagen, georganiseerd via de stichting Vrienden van het Platteland. Alles met als doel het beeld van de varkenshouderij bij het grote publiek te verbeteren.

Project Weideworst
In overleg met de vakgroep Varkenshouderij van de GLTO is praktijkcentrum Raalte voorjaar 2004 een project gestart waarbij slachtzeugen enige tijd in de wei worden gehouden. Dit om streekbewoners en toeristen kennis te laten maken met de varkenshouderij in Nederland. Gewoonlijk gaan slachtzeugen direct na het spenen naar het slachthuis. Vanwege het project bleven ze nog enige weken tot maanden voor de slacht in een wei. Verder zijn enkele van de weidezeugen verwerkt door leerlingen levensmiddelentechnologie van Agrarisch Opleidingscentrum Oost. Zij beoordeelden de kwaliteit van de vleesproducten van de in de wei afgemeste zeugen.

Zeugen in de wei
De periode dat de zeugen in de wei liepen (van mei tot november) zijn er diverse aspecten geobserveerd. De belangrijkste vragen lagen op het vlak van kosten en arbeid, het gedrag van de zeugen en de gezondheidszorg.

Smaakverschillen

Er is een duidelijk verschil in smaak tussen vleesproducten van de vettere weidezeug en de magere zeug die direct vanuit het kraamhok is geslacht.

Felle zon

Zeugen zoeken beschutting tegen de zon onder een afdakje.

Imagovoordeel

Zeugen in de wei zijn goed voor het imago. Voorbijgangers reageerden enthousiast op de buitenlopende dieren.

Foto's: ASG

levert lekkerder product op en beter imago

De extra arbeid speelt vooral een rol in het eerste jaar dat zeugen naar buiten gaan. Er moet een degelijke afrastering komen evenals voorzieningen voor beschutting, water en voer. De kosten hiervan zullen van bedrijf tot bedrijf sterk variëren en hangen af van de aanwezige voorzieningen en het gebruik van nieuw of tweedehands materiaal. Er moet toch al snel rekening gehouden worden met een investering van 2.000 tot 3.000 euro. Kosten van informatieborden en landhutten voor schaduw zijn hierin niet meegenomen.

Het houden van de zeugen in de wei is goed verlopen op praktijkcentrum Raalte. Problemen met het optreden van berigheid of agressie tussen zeugen zijn niet opgetreden. Er was voldoende ruimte voor de zeugen om elkaar zo nodig te ontwijken.

Op het gebied van diergezondheid is er gekeken naar twee potentiële risico's: de kans dat zeugen buiten een ziekte oplopen en de kans op ziekteoverdracht vanuit de weiden. Overleg met de Gezondheidsdienst voor Dieren leidde tot de conclusie dat de risico's vrijwel nihil zijn. Voor de zeugen zelf geldt vooral de kans op wormbesmetting als een wei lang voor dit doel wordt gebruikt. Aangezien de zeugen er slechts korte tijd verblijven, is het effect te verwaarlozen. De kans op overdracht van ziekten naar andere bedrijven werd niet groter geschat dan van zeugen die op stal blijven, aangezien de meeste ziekten van dier tot dier of via de lucht worden verspreid.

Voorjaar 2004 is een wandelpad aangelegd rond de bedrijfsgebouwen van praktijkcentrum Raalte. In het vakantieseizoen hebben veel toeristen en mensen uit de buurt hiervan gebruikgemaakt. Uit gesprekken die er met passanten zijn gevoerd, bleek dat ze zeer te spreken waren over het feit dat er varkens in de wei te zien waren.

Verwerkingskwaliteit

In oktober hebben leerlingen levensmiddelentechnologie van AOC Oost twee zeugen geslacht: een zeug direct uit de kraamstal en een vanuit de wei. De karkaskwaliteit is vergeleken. De weidezeugen waren gemiddeld 50 tot 60 kg zwaarder dan de normale zeugen. De gewichtstoename bestond merendeels uit vetaanzet, vooral op de rug, niet op de buik. Van de afgesneden delen van de weidezeug bestond 14 procent uit vet, bij de normale zeug was dit vrijwel nihil. De ham van de normale zeug was dun, mager en geschikt voor droge worst. De ham van de weidezeug was zwaarder en goed bruikbaar voor het maken van rauwe ham.

Van de zeugen zijn diverse vleesproducten gemaakt: worsten, rauwe en gerookte ham en diverse soorten vers vlees. Zowel door AOC Oost als tijdens een proeverij op praktijkcentrum Raalte zijn de vleeswaren beoordeeld. De worsten van beide zeugen werden goed gewaardeerd. De persoonlijke beleving van de smaak van de worst van de weidezeugen verschilde, maar in het algemeen ging de voorkeur uit naar worst van de weidezeugen. Het vlees van de zeugen, ook van de weidezeug, is minder geschikt als vers vlees. De malsheid blijft duidelijk achter bij die van vleesvarkens.

Conclusie

Buiten afmesten van slachtzeugen vergt investeringen in tijd en geld. De wei moet daarop worden ingericht. Daar staat tegenover dat er in de zomer weinig tijd aan de zeugen hoeft te worden besteed. De opbrengsten zijn tweeërlei: de zeugen zijn zwaarder en brengen meer op en indirect is er het voordeel van een beter imago van de varkenshouderij.
De mogelijkheid om de inkomsten te verhogen door het afzetten van een speciaal product als Weideworst moet nog nader worden onderzocht. Het voordeel van een beter imago mag niet worden onderschat, maar is moeilijk te kwantificeren. Voor individuele varkenshouders is hier geen direct voordeel uit te halen. Algemene belangenbehartigers zouden zulke initiatieven moeten ondersteunen.