Copyright foto

Erik Stegink mikt met concept Piggy's Palace op SBS-publiek

'Varkensvlees moet léuk zijn'

Geld verdient hij er nog niet mee. Maar dankzij de mediahype rond de grote gele glijbaan die hij voor zijn buitenvarkens installeerde, is de belangstelling voor het varkensvlees van Piggy's Palace omhoog geschoten. Het past ook wel in de afzetfilosofie van Erik Stegink uit Bathmen: „Gewone mensen moeten het leuk vinden."

016_pb06 Piggys Palace.indd 16 29-08-13 11:21

Tekst: Gineke Mons. Beeld: Ruben Meijerink

Videoreportage varkensglijbaan
Deze zomer ontketende varkenshouder Erik Stegink uit Bathmen onbedoeld een heuse mediahype met zijn varkens. Hij nam een oude glijbaan over van het plaatselijke zwembad en legde die aan bij de modderpoel, waterslang erop en klaar. Alle lokale, landelijke en internationale media doken er bovenop. Bekijk de videoreportage van de glijbaan op *www.pigbusiness.nl*

Hij liep er bij toeval tegenaan. Het plaatselijke zwembad de Looërmark bood hem een afgeschreven glijbaan aan. Stegink overwoog om de losse delen daarvan ondersteboven in het weiland te leggen, als schuilhutjes voor de biggen. „Maar met het warme weer van begin augustus bedachten we dat we hem ook gewoon als glijbaan konden gebruiken." Zo gezegd, zo gedaan. De varkensglijbaan werd aangelegd bij de modderpoel, waterslang erop en klaar. „'s Avonds gingen de eersten er al af."
De varkenshouder plaatste er een paar foto's van op Facebook. Nou, dat heeft hij geweten. Alle lokale en landelijke media doken er bovenop, tot en met het Jeugdjournaal, Pownews en Hart van Nederland aan toe. Al gauw werd het item ook opgepikt door kranten in het buitenland: Engeland, Verenigde Staten, Australië... De grote gele varkensglijbaan ging de hele wereld over.
Zo ontketende de varkenshouder uit Bathmen onbedoeld een heuse mediahype. Eén van zijn drie doelstellingen voor dit jaar – landelijke bekendheid genereren voor het Piggy's Palace-concept – kan hij dus al afvinken. En het mooie is dat al die publiciteit er ook toe leidt dat de vraag naar het zogeheten PiPaPorc-varkensvlees nu serieuze vormen begint aan te nemen.

Buitenvarkens

Het vlees is nu ruim een jaar op de markt. Het meest kenmerkende aan het Piggy's Palace-concept is dat de ongecoupeerde biggen vanaf pakweg 10 kilo lekker buiten lopen op 1 hectare land, mét modderpoel, en dat ze een hooiberg als huiskamer tot hun beschikking hebben. Het oogt geweldig, die biggen en vleesvarkens die enthousiast rondjes rennen door de wei en genieten van hun modderpoel. De varkens worden gevoerd met speciaal door ForFarmers ontwikkeld 'eikeltjesvoer'.
Het PiPaPorc-vleesconcept werd op 30 juni 2012 gelanceerd met een proeverij en een modeshow met catwalk tussen de varkens. Er kwam wel duizend man op af; een echt publieksevenement dus. Stegink: „Dat is voor ons het belangrijkste van ons concept: dat het leuk is. Het vlees moet uiteraard gezond zijn en op een verantwoorde wijze geproduceerd, maar we willen vooral dat gewone mensen het leuk vinden. Het moet ook herkenbaar zijn voor de gewone consument, dus we doen niets aparts met Bonte Bentheimers of Berkshires. We maken vlees voor iedereen en willen het een leuke beleving meegeven."

SBS-publiek

Stegink zegt met het PiPaPorc-vlees te mikken op het SBS-publiek. Met alle recente media-aandacht voor de varkensglijbaan heeft hij dat publiek wel weten te bereiken. Maar of die consumenten het PiPaPorc-vlees nu ook massaal gaan kopen? Het exclusieve vlees van de PiPaPorc-buitenvarkens wordt voornamelijk afgezet via de horeca, zoals het naburige restaurant De Heeren van Dorth in Bathmen. Daarnaast horen bij het PiPaPorc-concept ook binnenvarkens, die op de gangbare manier worden afgemest maar waarbij geen ingrepen worden gedaan – de varkens behouden hun krulstaart – en waarbij geen antibiotica wordt toegepast. Dit vlees ligt niet bij de supermarkten. Het is te koop bij zelfstandige slagerijen en keurslagers; juist een segment dat al jaren het marktaandeel ziet afnemen ten gunste van de supermarkten. Nederland verkeert bovendien in een economische crisis. Consumenten gaan minder vaak uit eten en letten ook bij hun huishoudelijke aankopen scherp op de portemonnee. Wat dat betreft moet Stegink erkennen dat hij het tij niet mee heeft. Bovendien lijkt de verzadigingsgraad in Nederland voor nichevlees wel in zicht, aldus de varkenshouder. „Maar toch, als ik consumenten spreek, heb ik wel het gevoel dat we op de goede weg zijn. We moeten wel deze kant op met de productie van varkensvlees. De consument wil dat ook. Alleen, als ze voor het schap staan, maken ze die keuze niet altijd."
Stegink is nu een jaar met zijn zelf ontwikkelde Piggy's Palace-concept op de markt. Tot nu toe lag de afzet nog vooral in de hobbymatige sfeer; al zegt Stegink 'tevreden' te zijn met het aantal afnemers. Aantallen afnemers of aantallen varkens die in de week binnen dit concept worden geslacht, wil hij niet noemen. Dergelijke getallen worden in de vleeswereld altijd tegen je gebruikt, is zijn ervaring.
De ondernemer wil het concept vijf jaar de tijd geven om zich te bewijzen. Als het dan – of eerder – niet voldoende rendeert, trekt hij de stekker eruit. Maar hij heeft goede hoop. ▶

Ongecoupeerde staarten

De varkenssector heeft begin juni in het zogenoemde Akkoord van Dalfsen besloten om op termijn te stoppen met het couperen van varkensstaarten. Erik Stegink heeft met Piggy's Palace nu anderhalf jaar ervaring in het houden van varkens met ongecoupeerde staarten. Sinds een jaar participeert hij samen met 14 Duitse collega's ook in het Ringelschwanz-project van de deelstaat Noordrijn-Westfalen. Zijn ervaring tot nu toe is dat het met de ene lichting biggen beter gaat dan met de andere. Als er eentje begint met staartbijten, gaat het vaak door de hele koppel heen. Dat verschil is ook goed te zien bij de varkens die nu buiten lopen: de jongste biggen hebben nog wel wat over, maar bij bijna allemaal is het kwastje eraf gebeten. Bijna alle oudere dieren hebben nog wel een echte krul over.
Om de biggen af te leiden, is hij begonnen met het ophangen van rollen papier als afleidingsmateriaal. Hij wil dat verder ontwikkelen tot een papierdoseerder. Met dat project heeft hij een prijs (ter waarde van 5.000 euro) gewonnen uit het Innovatiefonds Farmers for Farmers. De ontwikkeling van de papierdoseerder is nu in volle gang in samenwerking met Schippers Bladel.

Copyright foto

016_pb06 Piggys Palace.indd 17 29-08-13 11:21

De afzet begint nu aan te trekken, ziet de varkenshouder. Wie weet kan hij daardoor een andere doelstelling – dit jaar voldoende rendement maken met Piggy's Palace – straks dus ook afstrepen. Geld verdient hij er nu nog niet mee. „Maar ik vind het leuk om met iets nieuws bezig te zijn, dat is ook belangrijk."

Duitsland

Steginк (46) zit het liefst elke dag tussen zijn varkens. In Bathmen runt hij een bedrijf met 500 Topigs 50-zeugen. Aan de Bettinkdijk langs de A1 lopen momenteel enige tientallen PiPaPorc-buitenvarkens (allemaal zeugen en één beer, Topigs 50 x Pietrain), bestemd voor de locale horeca. Het gros van de biggen gaat echter naar zijn vijf locaties in Duitsland, waar hij op jaarbasis 15.000 gangbare vleesvarkens produceert. Die worden afgezet via Westfleisch.

In de Duitse stallen produceert hij ook de binnenvarkens die onder het PiPaPorc-concept vallen, waarbij geen antibiotica wordt toegepast en waarbij de staarten niet worden gecoupeerd. Mocht een varken toch een antibioticakuur nodig hebben, dan verschuift dat dier naar het gangbare circuit.

Zowel de buiten- als de binnenvarkens uit het PiPaPorc-concept laat hij slachten via Westfleisch en verwerken bij Ganzeboom in Almelo. Steginк waakt als een havik over zijn PiPaPorc-vlees; behalve slachterij Ganzeboom en hijzelf komt er verder niemand aan te pas. „Mijn naam en mijn foto staan erbij. Ik wil garant staan voor mijn product. Dat kan niet als het van de ene naar de andere handelaar gaat; stel dat iemand er paardenvlees bijmengt ofzo."

Het vermarkten van het vlees kostte, zeker in het begin, ontzettend veel tijd en energie. Contacten leggen met slagers en restauranthouders, steeds opnieuw je Piggy's Palace-verhaal goed voor het voetlicht brengen. Het is echt een vak apart; Steginк kan het er niet allemaal bij doen. Tegenwoordig doet Ganzeboom het daarom vooral, vertelt hij. Die heeft als grossier veel contacten en weet ook de minder courante delen van de PiPaPorc-varkens goed te verwaarden.

Denken als consument

Het belangrijkste dat de varkenshouder heeft geleerd? „Je moet je als producent echt transformeren en gaan denken als een consument. Vraagt de klant een varkenshaasje van 120 gram, dan moet je geen 110 of 130 gram gaan leveren. Je moet open staan voor wat de klanten willen en kritiek op jouw product kunnen verdragen."

De derde doelstelling die Steginк zich voor dit jaar heeft gesteld, is meer langetermijnafspraken maken met afnemers. „Zodat we eigenlijk bij de inseminatie al zeker weten dat die biggen ook binnen het concept worden afgenomen." De afnemers willen ook wel continuïteit, aldus Steginк. „Maar geen afname-verplichting. Daar zit nog een spanningsveld."

Tierwohl en Ringelschwanz

Voorlopig gaat dus nog maar een heel klein deel van de 15.000 varkens weg als PiPaPorc-vlees. Maar Steginк heeft meer ijzers in het vuur. Hij doet samen met 14 Duitse boeren mee in het Ringelschwanz-project van de deelstaat Noordrijn-Westfalen, waarbij de krulstaarten eraan blijven. Diezelfde deelstaat gaat ook binnenkort een Tierwohl (dierenwelzijns) programma invoeren, waarin onder meer eisen worden gesteld aan hokoppervlakte, een minimale staartlengte, verdoofd castreren en aan een minimaal gebruik van antibiotica.

„Met onze PiPaPorc-binnenvarkens kunnen we al nagenoeg aan alle eisen voldoen", schetst Steginк. Extra varkens omschakelen naar dat programma lijkt dus niet zo'n probleem. Welke meerwaarde de afnemers gaan toekennen aan het Tierwohl-programma, is Steginк nog niet bekend. Wel zullen de varkens binnen dat programma ook door Westfleisch worden afgezet, onder meer naar Scandinavische landen. Hier ziet de varkenshouder groeimogelijkheden. In Noorwegen en Zweden beweegt de consumentenmarkt ook meer en meer in de richting van diervriendelijk geproduceerd varkensvlees. Voor Erik Steginк bevestigt dit eens te meer dat hij met zijn Piggy's Palace-concept op de goede weg is. ■

Reageren?
redactie@pigbusiness.nl

Copyright foto

Piggy's Palace geboren uit Het Nieuwe Veehouden

Het idee voor het eigen vleesconcept is geboren binnen het project Het Nieuwe Veehouden. Hierin werken onder meer LTO, ZLTO, het ministerie van EZ en Wageningen Universiteit samen aan de ontwikkeling van duurzame vormen van veehouderij. Steginк was in 2011 een van de zes varkenshouderij-deelnemers, die allemaal op hun eigen bedrijf met innovatieve ideeën aan de slag gingen. Steginк ontwikkelde een uitgebreid concept met diverse varianten Piggy's Palace (PiPaPorc) varkensvlees: gangbaar 1-ster PiPaPorc-vlees, 2-sterrenvlees van varkens waarbij geen fysieke ingrepen worden gedaan (hele krulstaarten) en geen antibiotica, 3-sterren vlees idem, maar dan met drie soorten speciaal voer, 4-sterrenvlees van buitenvarkens met standaard voer en 5-sterrenvlees van buitenvarkens die met drie verschillende voersoorten werden afgemest: met mosterdvoer, met voer verrijkt met 2 procent kruiden of met een speciale eikeltjesmix. Met dit complexe assortiment ging hij vorig jaar juni van start.

Omstreeks dezelfde tijd werd Steginк benaderd door het Wageningse onderzoeksinstituut Rikilt, dat bezig was 65 verschillende soorten varkensvlees te analyseren. In december 2012 bleek uit de Rikilt-rapportage dat twee van Steginks buitenvarkensvleesvarianten enorm hoog scoorden op geur, smaak en onverzadigde vetzuren, te weten de kruidenvarkens en de eikeltjesmixvarkens. Die hadden 70 procent meer onverzadigde Omega 3 en Omega 6 vetzuren dan gangbaar varkensvlees.

Tegen die tijd werd ook duidelijk dat de afzet van mosterdvarkens het minst goed liep. Bovendien was het scala aan varkensvleesvarianten binnen Piggy's Palace te bewerkelijk. „De complexiteit en diversiteit hebben we teruggebracht tot twee varianten: het 2-sterrenvlees van binnenvarkens waarbij geen fysieke ingrepen worden gedaan en waarbij geen antibiotica wordt gebruikt, op gewoon voer, en het 5-sterren buitenvarken dat wordt gevoerd met eikeltjesvoer." Dat speciale voer is samen met ForFarmers ontwikkeld. Over de receptuur wil Steginк zeggen dat het een goed effect heeft op de smaak en het vetzurenpatroon. „Maar verder blijft het toch het geheim van de kok."

016_pb06 Piggys Palace.indd 19 29-08-13 11:21