

Waarom voer nog van ver halen?

(als het lupinevarken zijn eigen voer maakt)

Proef het lupinevarken, met zorg en liefde bereid door top-chef Marco Westmaas

Waarom voer van ver halen als het ook hier gemaakt kan worden?

Lupinevarkens krijgen voer van eiwitrijke zaden van lupinebloemen die hier in Nederland groeien. Eiwit voor het normale varkensvoer komt meestal van ver weg, van soja dat in Noord en Zuid Amerika groeit. Europa importeert op deze wijze circa 40 miljoen ton soja per jaar.

Het lupinevarken maakt zijn eigen voer. Met de mest van het lupinevarken wordt zijn voer gemaakt. Mest gaat terug naar de akker als voeding voor de lupinen waardoor deze beter gaan groeien. Daarnaast maakt lupine ook nog voor een deel zijn eigen voedingsstoffen via een samenwerking met gespecialiseerde bacteriën in de wortels. Kortom het varken en de lupine zorgen samen voor het voer van het Lupinevarken! Dus waarom het voer van ver halen als het hier zelf gemaakt kan worden?

Jouw mest voor mijn lupine

Slimme boeren, akkerbouwers en varkenshouders, zien dit en werken samen aan de ontwikkeling van BoerenBrok. BoerenBrok is gezonde en op eigen akker gegroeid varkensvoer waarbij de productie van varkens en lupinevoer op elkaar is afgestemd. Jouw mest, voor mijn lupine.



Het lupinevarken op zijn best

Speciaal voor bereiding van lupinevarkens heeft topkok Marco Westmaas van strandhotel Elzenduin zorgvuldig speciale kruidenmelanges op basis van pure ingrediënten samengesteld en nieuwe ambachtelijke bereidingsmethoden ontwikkeld. Het unieke karakter van het lupinevarkensvlees komt hierdoor goed naar voren.

Het BoerenBrok-Lupinevarken idee is ontwikkeld onder begeleiding van Irmgard Starmann van InKnow-Com Duitsland in samenwerking met Kiemkracht, Varkensbedrijf Ten Have-Mellema, Gosschalk Slachterij, en Marco Westmaas Elzenduin. Het Boerenbrok-Lupinevarken idee wordt ondersteund door Rijksuniversiteit Groningen, Productschap Akkerbouw, InnovatieNetwerk, LTO Varkenshouderij en Provincie Groningen.